

HERZLICH WILLKOMMEN AUF'M NEUEN BERG

Wir f reuen uns sehr, dass Sie hier sind!

SPEISE- UND GETRÄNKEKARTE

SIE WOLLEN BEI UNS FEIERN?

Natürlich, sehr gerne.
Auch außerhalb unserer Öffnungszeiten.
Einfach gleich nachfragen oder später anrufen.
Wir freuen uns auf Ihr Fest bei uns.

www.waldschenke-neuer-berg.de

ÖFFNUNGSZEITEN

Mittwoch bis Samstag ab 11.30 - 22.00 Uhr Sonn- und Feiertage 11.30 - 22.00 Uhr Küche 11.30 - 20.00 Uhr Montag und Dienstag Ruhetag – außer an Feiertagen

© genuss_hat_einen_namen

Getränke —

SOFT		0,3 l	0,5
Pepsi 1, 2, 9, 14		3,10 €	4,90€
Mirinda 1,2,3,9		3,10 €	4,90€
7up ^{2,9}		3,10 €	4,90€
Pepsi max 1, 2, 9, 10, 14		3,10 €	4,90€
Bitter Lemon Thomas Henry 1,13		3,10 €	4,90€
Ginger Ale Thomas Henry 1,13		3,10 €	4,90€
Tonic Water Thomas Henry 1,13		3,10 €	4,90€
Almdudler	0,33	3,80 €	
		0,3 l	0,75
Sprudel Medium Stilles Wasser		2,90 €	4,90€
SÄFTE		0,3	0,5
Susannes Apfelsaft		3,60 €	5,50€
Siggis Traubensaft		3,60 €	5,50 €
Johannisbeernektar		3,60 €	5,50 €
Rhabarbersaft		3,60 €	5,50 €
Orangensaft		3,60 €	
Fruchtschorle		2,90 €	4,20 €
HAUSGEMACHTE LIMONADEN			0,5
Healthy Sprizz Ingwer – Zitrone – Minze			5,90€
Berg Sprizz Himbeer – Rosmarin – Zitronenmelisse			5,90€
Holy S**t Sprizz Limette – Holunder			5,90€



Getränke

KAFFEESPEZIALITÄTEN von der Firma Seeberger	
Espresso	2,10 €
Doppelter Espresso	3,30 €
Espresso Macchiato ⁹	2,90 €
Kaffee Crema	2,70 €
Cappuccino ⁹	3,50 €
Milchkaffee ^g	3,90 €
Latte Macchiato ^g	3,90 €
Heisse Schokolade ⁹	2,90 €
· mit Sahne	+ 0,70 €
· mit Sahne und Schokoladensoße	+ 0,90 €
· mit Sahne und Karamellsoße	+ 0,90 €
· mit Sahne und Marshmallows 1,11	+ 1,50 €
BIO-TEE von der Firma Seeberger	
High Darling (Schwarztee)	2,90 €
Low Rider (Grüntee)	2,90 €
Heidis Delight (Kräutertee)	2,90 €
Master Mint (Minze)	2,90 €
Orangen Safari (Roolbostee)	2,90 €
Maybe Baby (Früchtetee)	2,90 €
Heiße Superknolle:	3,50 €
Frischer Bio Ingwer, spritzige Zitrone, Minze, heißes Wasser und Honig	

3,50€



Ingwertee: Frischer Bio Ingwer, heißes Wasser und Honig

Wein/Sekt/Secco

SEKT & SECCO von Familie Echle	0,1	0,75
Pfiffikus Secco	2,70 €	18,50 €
Chardonnay brut	3,50 €	24,50 €
	3,23	,= =
WÜRTTEMBERGER WEINE von Familie Echle, Neipperg	0,1 I	0,25 l
WEISSWEINE		
Riesling QbA	2,40 €	4,00€
Riesling trocken QbA	2,40 €	4,00€
Weissburgunder trocken QbA	3,20 €	5,90 €
Muskateller QbA	3,20 €	5,90 €
ROSÉWEINE		
Schwarzriesling Weißherbst QbA	2,40 €	4,00€
ROTWEINE		
Trollinger – Lemberger QbA	2,60 €	4,20 €
Trollinger trocken QbA	2,60 €	4,20 €
Spätburgunder trocken QbA	2,60 €	4,20 €
Lemberger trocken "Holzfass" QbA	3,20 €	5,20 €
Samtrot Kabinett Qualitätswein mit Prädikat	3,20 €	5,20 €
Weinschorle		3,60 €
Äppler		
	Clas 0.2 l	200.0
Apfelwein	Glas 0,2 l	·
	1 Liter	9,50€
	2 Liter	17,50 €
SPIRITUOSEN von Familie Echle	2 cl	4 cl
Obstler	2,10 €	3,30 €
Zwetschge	2,30 €	3,90 €
Mirabelle	, 2,30 €	, 3,90 €
Williamsbirne	2,50 €	3,90 €
Quittenbrand	2,40 €	, 3,90 €
Kräuterbrand	2,40 €	3,90 €
	,	•



Bier

BIER		0,3 l	0,5
Allgäuer Büble Bayris	sch Hell ^{a (3)}	3,50 €	4,50 €
Stuttgarter Hofbräu k	Kellerbier ^{a (3)}	3,50 €	4,50 €
Allgäuer Büble Edelw	veißbier ^{a (1,3)}	3,50 €	4,50 €
Stuttgarter Hofbräu N	Naturtrübes Radler ^{a (3)}	3,50 €	4,50 €
Schöfferhofer Kristall	weizen ^{a (3)}		4,50€
SHARING IS CARING			
Pitcher	Wählen Sie eine Biersorte	1,5 Liter	12,60 €
			0,5 l
Wunderbräu Bio Hell	es ^{a (3)}		4,50 €
Wunderbräu Bio Bier			4,50 €
Wunderbräu Bio Wei	zen Alkoholfrei ^{a (1, 3)}		4,50 €
Wunderbräu Bio Gra	oe Radler Alkoholfrei ^{a (1, 3)}		4,50 €
Wunderbräu Bio Nati	urtrübes Radler Alkoholfrei ^{a (3)}		4,50 €
Wunderbräu Bio Land	dbier ^{a (3)}		4,50€
LONGDRINKS & CO.			
Alm Spritz Almdudlei	r, Gin, Zitrone		9,90 €
Aperol Spritz			6,90€
Hugo			6,90€
Virgin Hugo			6,90€
Gin Tonic Tonic Water	r, Zitrone		7,90 €
Don Papa Rum Pepsi	, Zitrone		11,90 €
Pampelle Spritz			8,90€



Speisekarte

VESCHPER UND SÜPPLE	
Mauldaschensüpple ^{a, c, g, i}	5,50 €
Kürbissuppe mit kandierten Kürbiskernen und Kürbiskernöl ^{g, i, h}	5,50 €
Ulrichs Rote aus dem Sud	3,90€
Wurstsalat mit Brot 15,8 Mit	9,50 €
Wurstsalat mit Pommes 15,8 Käsestrei∮en + 1,50 €	10,90 €
SALATSCHÜSSELN	
Beilagensalat	4,90€
Neuer Berg Klassik	11,90 €
Gemischter Salat mit Tomate, Gurke, Paprika, Saaten und Kresse	
Die Wilde Hilde	13,90 €
Wildkräutersalat mit Saaten, Tomate, Gurke, Paprika und Kresse	
Passend zu unseren leckeren Salaten	
Gebratene Streifen vom Huhn	+ 5,90 €
Falafel Sent Dressing: Essig	+ 4,50 €
Gebackene Champignons "1/1"	+ 4,90 €
Gebratene Maultaschenstreifen ^{a (1), c, g}	+ 4,90 €
KEINE LUST AUF FLEISCH	
Cremige Käsespätzle mit Wildkräutersalat ^{a (1), c, g}	11,90 €
Semmelknödel mit gerahmten Pilzen ^{a (1), c, g}	10,90 €
Semmelknödel mit Salbeibutter, Parmesan und Wildkräutersalat ^{a (1), c, g}	
Cappelletti "Rape Rosse" in cremiger Birnen-Walnusssauce	
mit süß-sauer marinierter rote Bete und wildem Salat ^{a, c, g, i}	
Gnocchi "Kürbisliebe" in cremiger Kürbissauce, mit kandierten	14,50 €
Walnüssen und wildem Salat ^{a, c, g, i, h}	



Speisekarte

SCHNITZEL

Schnitzel vom Schweinerücken; mit Brot, normale Portion a (1), c	10,50 €
Schnitzel vom Schweinerücken; mit Brot, kleine Portion a (1), c	8,50€
Schnitzel vom Schweinerücken normale Portion;	
mit Beilage und Sauce nach Wahl ^{a (1), c}	15,90 €
Schnitzel vom Schweinerücken kleine Portion;	
mit Beilage und Sauce nach Wahl ^{a (1), c}	13,90 €
Schnitzel vom Landhuhn; mit Brot ^{a (1), c}	9,90€
Schnitzel vom Landhuhn; mit Beilage und Sauce nach Wahl a (1), c	15,30 €
Freitag und Samstag ab 17:00 Uhr:	
Cordon Bleu mit Beilagen nach Wahl ^{a (1), c, g}	18, 90 €

Sie vertragen kein Gluten oder stehen nicht auf Panade? Dann bestellen Sie Ihr Schnitzel Natur

Wählen Sie zu Ihrem Schnitzel eine Beilage a (1), c, g

Spätzle | Pommes | Semmelknödel

Beilagensalat | hausgemachter Kartoffelsalat

Wählen Sie zu Ihrem Schnitzel eine Sauce a (1), c, g

Bratensauce | Pilzrahmsauce | Letscho

KLASSIKER

Linsen mit Spätzle und Reinwalds Saiten ^a (1), c, g	10,90 €
Mauldäschle mit gebratenen Zwiebeln und Kartoffelsalat ^{a (1), c, g}	11,90 €
Mauldäschle mit gerahmten Pilzen ^{a (1), c, g}	11,90 €
Zartes Schweinefilet mit gerahmten Pilzen	
und hausgemachten Spätzle ^{a (1), c, g}	17,90 €
Rostbraten vom Angusrind mit hausgemachten Spätzle ^{a (1), c, g}	23,90 €
Wiener Schnitzel vom Kalb	
mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Preiselbeeren ^{a (1), c, g}	22,90 €
Bergteller, zartes Schweinefilet, Mauldäschle, Rahm- und Bratensoße	
und hausgemachten Spätzle ^{a (1), c, g}	18,90 €
Currywurst mit Brot a (1), c (3)	6,90€
Currywurst mit Pommes a (1), c (3)	9,90€



Speisekarte

KINDER AN DIE MACHT	
Für Kinder bis 12 Jahren:	
Spätzle mit Soß ^{a (1), c, g}	4,50 €
Schnitzel mit Spätzle und Soß ^{a (I), c, g}	8,50€
Ein Teller voll Pommes	4,50 €
Räuberteller	0,00€
WINTERKLASSIKER	
Zartes Siedfleisch	
mit Salzkartoffeln, Merrettichsauce und marinierter roter Beete a, g, h	18,90 €
Wildgulasch vom heimischen Wild	
mit hausgemachten Spätzle, Apfelrotkohl und Preiselbeer Birne a, c, g, h	21,90 €
Roulade vom Rind	
mit hausgemachten Spätzle und Apfelrotkohl ^{a, c, h, i}	21,90 €
Zarte Filetspitzen vom Schwein	
mit Rahmpilzen und hausgemachten Spätzle ^{a, c, g, i}	16,90 €
BURGERMEISTER	
Neuer Berg Klassikburger ^{a (1), c, g}	13,90 €
Saftiges Rindfleisch, Burgerbrötchen, BBQ Sauce und Pommes	
Falafel Burger ^{a (1), c, g}	11,90 €
Vegane Falafel, Burgerbrötchen, vegane Mango-Mayonnaise und Pomm	nes
Pulled Chickenburger	
Zartes, gezupftes Huhn im Brötchen, BBQ Sauce und Pommes	12,90 €
Keine Lust auf Pommes?	
Dann nehmen Sie Ihren Burger einfach mit Beilagensalat	
Noch etwas zu Ihrem Burger dazu?	
Cheddarkäse ^{1,9}	+ 1,00 €
Bacon ³	+ 1,00 €
Doppelte Menge Fleisch	+ 6,90 €
Jalapeneos und Chilisauce	+ 2,00 €
Gebackene Zwiebelringe ^{a (1), c (9)}	+ 2,90 €



Dessertkarte

SWEETS FOR MY SWEETS

Kaiserschmarrn mit Apfelmus und Vanillesauce a, c, g	7,90 €
Crème Brûlée ^{a (1), c, g}	6,50 €

Warmer Brownie

mit Eis und cremiger Vanille-Tonkabohnensauce ^{a (1), c, g} 7,90 €

Macarons ^{a (1), c, g} pro Stück 2,20 €

Schokolade, Vanille, Pistazie, Himbeere, Salted Butter Caramel, Zitrone

Dessertbrett

Genießen Sie unsere leckeren Desserts im Weckglas.

Jede Woche gibt es beliebte Klassiker und neue Kreationen, fragen Sie einfach bei unseren Kollegen im Service nach, was es gibt oder lassen Sie sich überraschen.

Was auf Ihr Brett kommt? Das entscheiden Sie.

Sie können sich aber nicht entscheiden?

Dann machen wir das sehr gern für Sie.

	3 Gläser	11,70 €
	5 Gläser	19,50 €
	10 Gläser (sharing is caring)	39,00€
Kuchen Stück		3,50 €
Torte Stück		3,90 €

1 Glas

3,90€



Levensmittel-Informationsverordnung

(EU) Nr. 7169 \ 2011

ZUSATZSTOFFE

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 geschwefelt
- 6 geschwärzt
- 7 gewachst
- 8 mit Phosphat
- 9 mit Süßungsmittel
- 10 enthält eine Phenylalinquelle
- 11 mit Zuckerarten und Süßungsmittel
- 12 mit Zuckeraustauschstoffen
- 13 chininhaltiq
- 14 Koffein
- 15 Nitrit

ALLERGENE

- a. Glutenhaltiges Getreide (d. h. 1 Weizen, 2 Roggen, 3 Gerste, 4 Hafer, 5 Dinkel u. a.) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- b. Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
- c. Eier und Eierzeugnisse
- d. Fisch und Fischerzeugnisse
- e. Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- f. Soja und Sojaerzeugnisse
- g. Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)
- h. Schalenfrüchte, d. h. 1 Mandel (Amygdalus communis L.), 2 Haselnuss (Corylus avellana), 3 Walnuss (Juglans regia), 4 Kaschunuss (Anacardium occidentale), 5 Pecannuss (Carya illinoiesis (Wangenh.), 6 Paranuss (Bertholletia excelsa), 7 Pistazie (Pistacia vera), 8 Macadamianuss und 9 Queenslandnuss (Macadamia ternifolia sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- i. Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- j. Senf und Senferzeugnisse
- k. Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse
- I. Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als SO2 angegeben
- m. Lupine sowie Erzeugnisse daraus
- n. Weichtiere (Mollusken) sowie Erzeugnisse daraus

Unser Schweinefleisch sowie Wurstwaren beziehen wir von der Metzgerei Ulrich Reinwald, geschlachtet in Schwaigern, aufgewachsen bei Herrn Armin Buchwald in Nordheim. Unser Rindfleisch beziehen wir von der Metzgerei Ulrich Reinwald sowie von der Schwäbisch Hällischen Erzeugergemeinschaft.

