

HERZLICH WILLKOMMEN AUF 'M NEUEN BERG

Wir freuen 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
Sonntag und Feiertage 11.30 - 22.00 Uhr
Küche 11.30 - 20.00 Uhr

© genuss_hat_einen_namen

Getränke

SOFT

	0,3 l	0,5 l
Pepsi ^{1, 2, 9, 14}	3,80 €	5,20 €
Mirinda ^{1, 2, 3, 9}	3,80 €	5,20 €
7up ^{2, 9}	3,80 €	5,20 €
Pepsi max ^{1, 2, 9, 10, 14}	3,80 €	5,20 €
Bitter Lemon Thomas Henry ^{1, 13}	3,80 €	5,20 €
Ginger Ale Thomas Henry ^{1, 13}	3,80 €	5,20 €
Tonic Water Thomas Henry ^{1, 13}	3,80 €	5,20 €
Almdudler	0,33 l	4,30 €

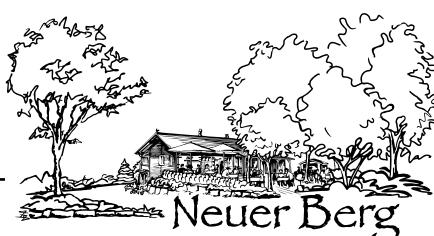
	0,3 l	0,75 l
Wasser laut/leise	2,90 €	4,90 €

SÄFTE

	0,3 l	0,5 l
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 €	5,50 €
Fruchtschorle	3,50 €	4,90 €

HAUSGEMACHTE LIMONADEN

	0,5 l
Healthy Sprizz Ingwer – Zitrone – Minze	5,90 €
Berg Sprizz Himbeer – Rosmarin – Zitronenmelisse	5,90 €
Holy S**t Sprizz Limette – Holunder	5,90 €



Getränke

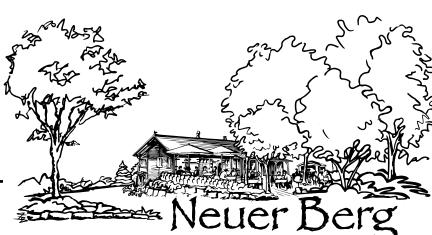
KAFFESPEZIALITÄTEN von der Firma Seeberger

Espresso	2,10 €
Doppelter Espresso	3,30 €
Espresso Macchiato ⁹	2,90 €
Kaffee Crema	3,20 €
Cappuccino ⁹	3,50 €
Milchkaffee ⁹	3,90 €
Latte Macchiato ⁹	3,90 €
Heisse Schokolade ⁹	3,50 €
Braucht hier noch jemand eine Extrawurscht?	
· mit Sahne	+ 1,50 €
· mit Caramell-Flavour	+ 0,90 €
· mit Vanille-Flavour	+ 0,90 €
· mit Haselnuss-Flavour ^{1,11}	+ 0,90 €

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



Wein/Sekt/Secco

SEKT & SECCO von Familie Echle

Pfiffikus Secco	0,1 l	0,75 l
Chardonnay brut	3,90 €	18,90 €

WÜRTTEMBERGER WEINE von Familie Echle, Neipperg

WEISSWEINE

Riesling QbA	3,20 €	4,20 €
Riesling trocken QbA	3,20 €	4,20 €
Weissburgunder trocken QbA	3,20 €	5,90 €
Muskateller QbA	3,20 €	5,90 €

ROSÉWEINE

Schwarzriesling Weißherbst QbA	3,20 €	4,20 €
--------------------------------	--------	--------

ROTWEINE

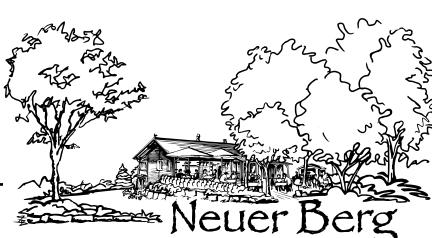
Trollinger – Lemberger QbA	3,20 €	4,20 €
Trollinger trocken QbA	3,20 €	4,20 €
Spätburgunder trocken QbA	3,20 €	4,20 €
Lemberger trocken „Holzfass“ QbA	3,20 €	5,20 €
Samtrot Kabinett Qualitätswein mit Prädikat	3,20 €	5,20 €
Weinschorle		3,80 €

Äppler

Apfelwein	Glas 0,2 l	2,90 €
	1 Liter	9,50 €
	2 Liter	17,50 €

SPIRITUOSEN von Familie Echle

Obstler	2 cl	4 cl
Zwetschge	2,90 €	3,90 €
Mirabelle	2,90 €	3,90 €
Williamsbirne	2,90 €	3,90 €
Quittenbrand	2,90 €	3,90 €
Kräuterbrand	2,90 €	3,90 €



Bier

BIER

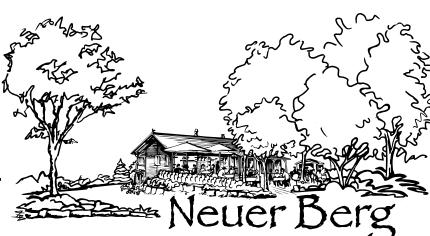
	0,3 l	0,5 l
Allgäuer Büble Bayrisch Hell ^{a (3)}	3,50 €	4,50 €
Stuttgarter Hofbräu Kellerbier ^{a (3)}	3,50 €	4,50 €
Allgäuer Büble Edelweißbier ^{a (1, 3)}	3,50 €	4,50 €
Stuttgarter Hofbräu Naturtrübes Radler ^{a (3)}	3,50 €	4,50 €
Schöfferhofer Kristallweizen ^{a (3)}		4,50 €

SHARING IS CARING

Pitcher	Wählen Sie eine Biersorte	1,5 Liter	12,90 €
		0,5 l	
Wunderbräu Bio Helles ^{a (3)}		4,90 €	
Wunderbräu Bio Bier Alkoholfrei ^{a (3)}		4,90 €	
Wunderbräu Bio Weizen Alkoholfrei ^{a (1, 3)}		4,90 €	
Wunderbräu Bio Grape Radler Alkoholfrei ^{a (1, 3)}		4,90 €	
Wunderbräu Bio Naturtrübes Radler Alkoholfrei ^{a (3)}		4,90 €	
Wunderbräu Bio Landbier ^{a (3)}		4,90 €	

LONGDRINKS & CO.

Aperol Spritz Aperol, Secco, Orange, Sprudel	0,25 l	7,90 €
Hugo Holundersirup, Secco, Sprudel, Limette		7,90 €
Virgin Hugo Holundersirup, Ginger Ale, Sprudel		6,90 €
Pampelle Spritz Pampelle, Secco, Sprudel, Orangenzeste		8,90 €
Alm Spritz Almdudler, Gin, Zitrone		9,90 €
Gin Tonic Gin, Tonic Water, Zitrone		9,90 €
Virgin Gin Tonic		9,90 €
Don Papa Rum, Pepsi, Zitrone		11,90 €



Speisekarte

VESCHPER UND SÜPPLÉ

Mauldaschensüpple a, c, g, i 5,90 €

Pfannkuchensuppe a,c,g 5,90 €

Cremiges Kürbissüppchen

mit steirischem Kernöl und kandierten Kürbiskernen 6,50€

Carpaccio mit wildem Salat, 14,50 €

gehobeltem Hartkäse und Balsamico Dama Condimento 3 Jahre gereift ^g

Gegrilltes Gemüse a 14,50 €

marinierte Spitzpaprika, Habibis Kürbis-Hummus, Bergbrot und Meersalz

Wurstsalat mit Brot ^{15, 8} 9,90 €

Wurstsalat mit Pommes ^{15, 8} 12,50 €



SALATSCHÜSSELN

Beilagensalat 5,90 €

Neuer Berg Klassik 12,90 €

Gemischter Salat mit Tomate, Gurke, Paprika, Saaten und Kresse

Die Wilde Hilde 14,90 €

Wildkräutersalat mit Saaten, Tomate, Gurke, Paprika und Kresse

„sharing is caring“
Meine Mutter sagte immer: Zuhause schmeckt es am Besten. Ja, lassen wir mal so stehen, aber was ich beim gemeinsamen Essen immer ganz besonders fand und auch heute noch mit meiner Familie genieße, jeder bedient sich überall, wir stellen Schüsseln auf den Tisch und jeder nimmt sich das was er möchte. Genießen Sie ab sofort ein kleines Stück Zuhause hier bei uns auf dem Berg.

Schüssel Salat für 4 Personen 17,90€

Schüssel Salat für 6 Personen 24,90€

Passend zu unseren leckeren Salaten

Gebratene Putenstreifen vom Putenhof Bentz + 6,50 €

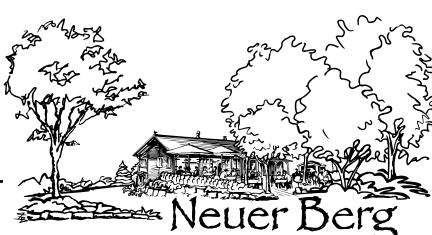
Gebratene vegane Grünkern-Maultaschen ^{a, i} + 6,50 €

Gebratene Maultaschenstreifen ^{a (l), c, g} + 4,90 €

Vegane Falafel mit veganem Paprikadip ^f + 4,90 €

Zarte Streifen vom Rinderrücken + 7,50 €

**Liebe Gäste, unsere Salate werden mit verschiedenen Zutaten serviert.
 Ab und an verwenden wir auch Bulgur, Linsen oder CousCous. Wenn Sie eine
 Unverträglichkeit haben, geben Sie bitte unserem Service Bescheid.**



Speisekarte

SCHNITZEL

Schnitzel vom Schweinerücken mit Brot, normale Portion	^{a (l), c}	10,50 €
Schnitzel vom Schweinerücken mit Brot, kleine Portion	^{a (l), c}	8,50 €
Schnitzel vom Schweinerücken normale Portion		
mit 1 Beilage und 1 Sauce nach Wahl	^{a (l), c}	15,90 €
Schnitzel vom Schweinerücken kleine Portion		
mit 1 Beilage und 1 Sauce nach Wahl	^{a (l), c}	13,90 €
180 g Putenschnitzel vom Putenhof Bentz mit Brot	^{a, c, g}	9,90 €
180 g Putenschnitzel vom Putenhof Bentz		
mit 1 Beilage und 1 Sauce nach Wahl	^{a (l), c}	15,90 €
Freitag und Samstag ab 17:00 Uhr:		
Cordon Bleu mit 1 Beilage nach Wahl	^{a (l), c, g}	19,90 €



Wählen Sie zu Ihrem Schnitzel eine Beilage

Spätzle | Pommes | Semmelknödel
Beilagensalat | hausgemachter Kartoffelsalat

Wählen Sie zu Ihrem Schnitzel eine Sauce

Bratensauce | Pilzrahmsauce | Letscho

^{c, g}

KLASSIKER

Linsen mit Spätzle und Reinwalds Saiten	^{a (l), c, g}	10,90 €
Mauldäschle mit gebratenen Zwiebeln und Kartoffelsalat	^{a (l), c, g}	12,90 €
Mauldäschle mit gerahmten Pilzen	^{a (l), c, g}	12,90 €
Zartes Schweinefilet mit gerahmten Pilzen		
und hausgemachten Spätzle	^{a (l), c, g}	18,50 €
Rostbraten vom Angusrind mit hausgemachten Spätzle	^{a (l), c, g}	24,50 €
Wiener Schnitzel vom Kalb		
mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Preiselbeeren	^{a (l), c, g}	22,90 €
Bergteller , zartes Schweinefilet, Mauldäschle, Rahm- und Bratensoße		
und hausgemachte Spätzle	^{a (l), c, g}	19,90 €
Currywurst mit Brot	^{a (l), c (3)}	6,90 €
Currywurst mit Pommes	^{a (l), c (3)}	9,90 €



Speisekarte

WINTERKLASSIKER

Zarte Spitzen vom Schweinefilet	16,90 €
mit cremigen Pilzen und hausgemachten Spätzle	
Zarte Rinderroulade	22,90 €
mit Apfelrotkohl und Semmelknödel , a, c, g	
Zartes Siedfleisch vom Kalb	21,90 €
mit Meerrettichsauce, Salzkartoffeln und Rote Beete Salat , a, c, g	
Zarte Ochsenbäckle	23,90 €
mit Apfelrotkohl und Semmelknödel , a, c, g	

Sie möchten unsere Winterklassiker lieber mit Spätzle essen?

Sie wollen statt Rotkohl einen Salat zu Ihrem Hauptgang?

Informieren Sie einfach unseren Kolleginnen/Kollegen im Service.

KINDER AN DIE MACHT

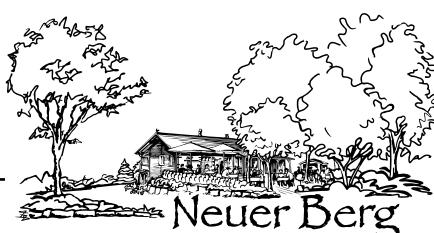
Für Kinder bis 12 Jahren:

Spätzle mit Soß a (l), c, g	4,90 €
Hähnchenschnitzel mit Spätzle und Soß a (l), c, g	8,90 €
2 Mauldäschle mit Bratensauce a (l), c, g	7,90 €
Ein Teller voll Pommes	4,90 €
Räuberteller	0,00 €

Habibis Fritten

Ihr mögt Pommes? Unser lieber Lhoussine auch. Aus diesem Grund könnt ihr ab sofort seine leckeren Pommes-Varianten bestellen:

1 Teller voll Pommes	4,90€
mit warmer Käsesauce	+ 2,00€
mit Trüffelmayonnaise	+ 2,50€
mit Chilisauce	+ 2,00€
mit warmer Käsesauce, gehobeltem Hartkäse und BBQ-Sauce	8,50€
mit warmer Käsesauce, Chilisauce und Jalapeños	9,50€



Speisekarte

BURGERMEISTER

Neuer Berg Klassikburger a (l), c, g	14,50 €
Saftiges Rindfleisch, Burgerbrötchen, BBQ Sauce und Pommes	
Veganer Falafel Burger a (l), c	12,90 €
Vegane Falafel, Burgerbrötchen, vegane Mayonnaise und Pommes	
Gerupfte Pute vom Putenhof Bentz	
Zarte, gerupfte Pute im Brötchen, BBQ Sauce und Pommes	14,50 €
„Der Burgermeister“	
2x „Pulled Turkey“ vom Putenhof Bentz im Brioche mit BBC-Sauce, warmer Käsesauce und Pommes	18,90 €

Keine Lust auf Pommes?

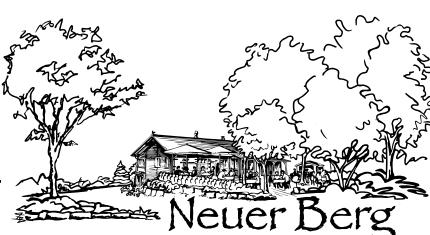
Dann nehmen Sie Ihren Burger einfach mit Beilagensalat

Noch etwas zu Ihrem Burger dazu?

Cheddarkäse ^{1,9}	+ 1,00 €
Bacon ³	+ 1,50 €
Doppelte Menge Fleisch	+ 7,90 €
Jalapenos und Chilisauce	+ 2,00 €
Gebackene Zwiebelringe a (l), c (9)	+ 2,90 €
Räuberteller für Erwachsene	2,90 €

KEINE LUST AUF FLEISCH

Cremige Käsespätzle mit wildem Salat a (l), c, g	12,90 €
Semmelknödel mit gerahmten Pilzen a (l), c, g	11,90 €
Semmelknödel mit Salbeibutter , Hartkäse und wildem Salat a (l), c, g	12,90 €
Schlutzkrapfen mit Salbeibutter, gehobeltem Hartkäse und wildem Salat a,c,g	14,90 €
Gnocchi in cremiger Kürbissauce, mit kandierten Walnüssen und wildem Salat a (l), c,, g	14,90 €
Vegane Gnocchi mit veganem Tomaten-Kürbis-Cashew-Pesto und wildem Salat a (l), c	14,90 €
Vegane Grünkernmauläschle in cremigem Sugo aus Aubergine und Kürbis mit Ricottacreme a,g	14,90 €



Dessertkarte

SWEETS FOR MY SWEET

Kaiserschmarrn a (l), c, g 7,90 €
mit Vanilleeis und hausgemachter Vanillesauce

Crème Brûlée a (l), c, g 6,50 €

Warmer Brownie
mit Eis und cremiger Vanille-Tonkabohnensauce a (l), c, g 7,90 €

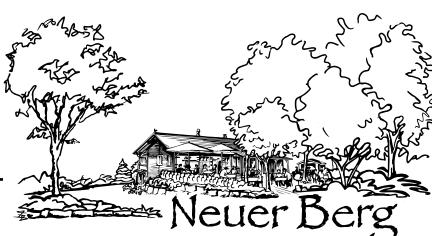
Macarons a (l), c, g pro Stück 2,20 €
Schokolade, Vanille, Pistazie, Himbeere, Salted Butter Caramel, Zitrone

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.

1 Glas	3,90 €
3 Gläser	11,70 €
5 Gläser	19,50 €
10 Gläser (sharing is caring)	39,00 €

1 Stück Kuchen 3,50 €
1 Stück Torte 3,90 €



Lebensmittel-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 Phenylalalinquelle
- 11 mit Zuckerarten und Süßungsmittel
- 12 mit Zuckeraustauschstoffen
- 13 chininhaltig
- 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 illinoensis* (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
- l. 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 Schwäigern, aufgewachsen bei Herrn Armin Buchwald in Nordheim. Unser Rindfleisch beziehen wir von der Metzgerei Ulrich Reinwald sowie von der Schwäbisch Hällischen Erzeugergemeinschaft.

