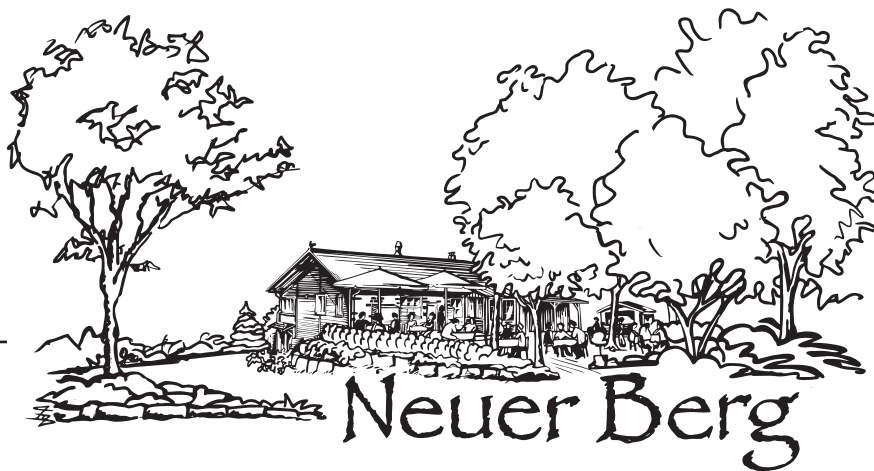




HERZLICH WILLKOMMEN AUF'M **NEUEN BERG**

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.

ÖFFNUNGSZEITEN

Mittwoch bis Samstag ab 11.30 - 22.00 Uhr
Sonn- und Feiertage 11.30 - 22.00 Uhr
Küche 11.30 - 20.00 Uhr

Unsere Partner & Lieferanten

Regionalität & Qualität – das ist unser Versprechen

Auf dem Neuen Berg legen wir großen Wert auf frische Produkte, kurze Wege und ehrliche Zusammenarbeit.

Viele unserer Zutaten stammen direkt aus der Region – von Menschen, die wir persönlich kennen und denen wir vertrauen.

So können wir Ihnen Tag für Tag beste Qualität auf den Teller bringen.

Unsere regionalen Partner

Getränkemarkt Freyer, Leingarten – ca. 25 km

Metzgerei Ulrich Reinwald, Schwaigern – ca. 10 km

Putenhof Benz, Kirchhardt – ca. 30 km

Susanne Reiner, Schwaigern (Obst & Säfte) – ca. 10 km

Korn-Hof Buyer, Brackenheim-Botenheim – ca. 15 km

Bäckerei Bürk, Güglingen – ca. 15 km

Elmar Ege, Heilbronn – ca. 15 km

Weingut Echle, Neipperg – ca. 15 km

Unsere überregionalen Partner

Gastromaster Aldinger, Pforzheim – ca. 60 km

Selgros, Heilbronn – ca. 20 km

Franke Kaffeesysteme, Ludwigsburg – ca. 50 km

Seeberger Kaffee, Ulm – ca. 130 km

Büble Bier, Allgäu – ca. 170 km

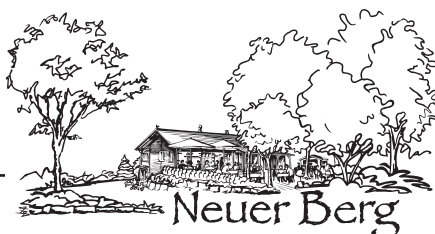
Wunderbräu, München – ca. 230 km

Warum diese Mischung?

Regional: Für Frische, kurze Wege und Nachhaltigkeit.

Überregional: Für Spezialitäten, die wir hier nicht in gleicher Qualität bekommen.

So entsteht unsere Küche: ehrlich, schwäbisch, frisch – mit einer Prise Vielfalt.



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 Goldberg ^{1, 13}	3,80 €	5,20 €
Ginger Ale Goldberg ^{1, 13}	3,80 €	5,20 €
Tonic Water Goldberg ^{1, 13}	3,80 €	5,20 €
Almdudler	0,33 l 4,30 €	

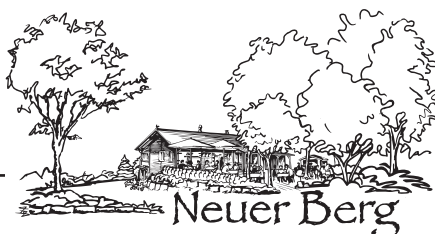
	0,3 l	0,75 l
Wasser laut/leise	2,90 €	4,90 €

SÄFTE

	0,3 l	0,5 l
Susannes Apfelsaft	3,90 €	5,90 €
Siggis Traubensaft	3,90 €	5,90 €
Johannisbeernektar	3,90 €	5,90 €
Rhabarbersaft	3,90 €	5,90 €
Orangensaft	3,90 €	5,90 €
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 €



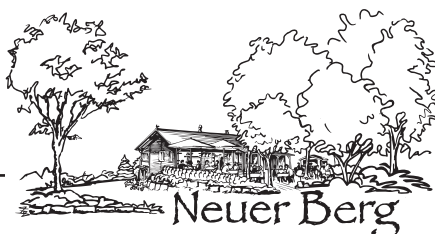
Getränke

KAFFEESPEZIALITÄTEN von der Firma Seeberger

Espresso	2,10 €
Doppelter Espresso	3,30 €
Espresso Macchiato ^g	2,90 €
Kaffee Crema	3,20 €
Cappuccino ^g	3,50 €
Milchkaffee ^g	3,90 €
Latte Macchiato ^g	3,90 €
Heisse Schokolade ^g	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

	0,1 l	0,75 l
Pfiffikus Secco	3,90 €	22,90 €
Chardonnay brut	4,70 €	35,90 €

WÜRTTEMBERGER WEINE von Familie Echle, Neipperg

	0,1 l	0,25 l
WEISSWEINE		
Riesling QbA	3,50 €	4,50 €
Riesling trocken QbA	3,50 €	4,50 €
Weissburgunder trocken QbA	3,50 €	5,90 €
Muskateller QbA	3,50 €	5,90 €

ROSÉWEINE

Schwarzriesling Weißherbst QbA	3,50 €	4,50 €
--------------------------------	--------	--------

ROTWEINE

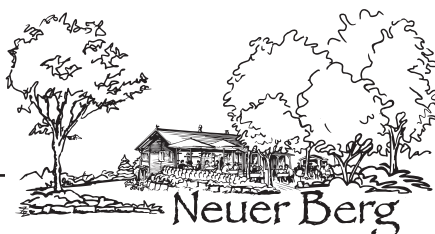
Trollinger – Lemberger QbA	3,50 €	4,50 €
Trollinger trocken QbA	3,50 €	4,50 €
Spätburgunder trocken QbA	3,50 €	4,50 €
Lemberger trocken „Holzfass“ QbA	3,50 €	5,90 €
Samtrot Kabinett Qualitätswein mit Prädikat	3,50 €	5,90 €
Weinschorle		4,20 €

Äppler

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

SPIRITUOSEN von Familie Echle

	2 cl	4 cl
Obstler	2,90 €	3,90 €
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)}	3,90 €	4,90 €
Stuttgarter Hofbräu Kellerbier ^{a (3)}	3,90 €	4,90 €
Allgäuer Büble Edelweißbier ^{a (1, 3)}	3,90 €	4,90 €
Stuttgarter Hofbräu Naturtrübes Radler ^{a (3)}	3,90 €	4,90 €
Schöffelhofer Kristallweizen ^{a (3)}		4,90 €

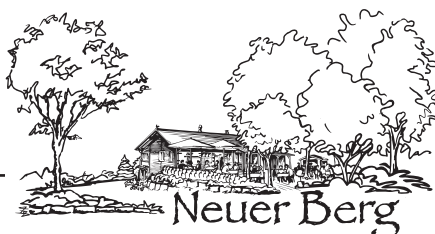
SHARING IS CARING

Pitcher	Wählen Sie eine Biersorte	1,5 Liter	13,90 €
---------	----------------------------------	-----------	---------

	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.

	0,25 l
Aperol Spritz Aperol, Secco, Orange, Sprudel	8,50 €
Hugo Holundersirup, Secco, Sprudel, Limette	8,50 €
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 €
Lillet wildberry , Lillet, Wild Berry, Beeren	8,50 €



Speisekarte

VESCHPER UND SÜPPE

Mauldaschensuppe ^{a, c, g, i}	5,90 €
Pfannkuchensuppe ^{a, c, g}	5,90 €
Carpaccio mit wildem Salat, gehobeltem Hartkäse und Balsamico Dama Condimento 3 Jahre gereift ^g	14,90 €
Berg Bruschetta ^a	6,90 €
Berg Bruschetta mit Mozzarella di Bufala ^{a, g}	8,90 €
Wurstsalat mit Brot ^{15, 8}	9,90 €
Wurstsalat mit Pommes ^{15, 8}	12,50 €

Mit
Käsestreifen
+ 1,50 €

mit dem Dressing Ihrer Wahl
Aprikosen
Senf
Dressing

Essig
und Öl

SALATSCHÜSSELN

Beilagensalat	
Neuer Berg Klassik	5,90 €
Gemischter Salat mit Tomate, Gurke, Paprika, Saaten und Kresse	12,90 €
Die Wilde Hilde	14,90 €
Wildkräutersalat mit Saaten, Tomate, Gurke, Paprika und Kresse	

„sharing is caring“

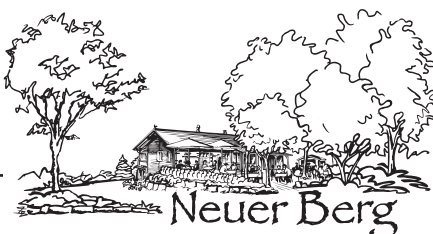
Meine Mutter sagte immer: Zuhause schmeckt es am Besten. Joa, lassen wir mal so stehen, aber was ich beim gemeinsamen Essen immer ganz besonders fand und auch heute noch mit meiner Familie genieße, jeder bedient sich überall, wir stellen Schüsseln auf den Tisch und jeder nimmt sich das was er möchte. 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 (1), c, g}	+ 4,90 €
Gebratene Schnitzelstreifen ^{a, c, g}	+ 7,50 €
Vegane Falafel mit veganem Dip ^f	+ 4,90 €
Zarte Streifen vom Rinderrücken	+ 7,90 €

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} 11,50 €

Schnitzel vom Schweinerücken mit Brot, kleine Portion ^{a (l), c} 9,00 €

Schnitzel vom Schweinerücken normale Portion

mit 1 Beilage und 1 Sauce nach Wahl ^{a (l), c}

Schnitzel vom Schweinerücken kleine Portion

mit 1 Beilage und 1 Sauce nach Wahl ^{a (l), c}

180 g Putenschnitzel vom Putenhof Bentz mit Brot ^{a, c, g}

180 g Putenschnitzel vom Putenhof Bentz

mit 1 Beilage und 1 Sauce nach Wahl ^{a (l), c}

Freitag und Samstag ab 17:00 Uhr:

Cordon Bleu mit 1 Beilage und 1 Sauce nach Wahl ^{a (l), c, g}

Wählen Sie zu Ihrem Schnitzel eine Beilage ^{a (l), c, g}

Spätzle | Pommes | Semmelknödel |

Beilagensalat | hausgemachter Kartoffelsalat

Wählen Sie zu Ihrem Schnitzel eine Sauce ^{a (l), c, g}

Bratensauce | Pilzrahmsauce | Letscho ^{c, g}

Schnitzelbrett (für 4 Personen)

1 Brett voll mit Schnitzeln (8 Stück) 2 volle Teller Beilagen eurer Wahl,

2 Schüsseln Sauce eurer Wahl, 1 Schüssel Salat für 4 ^{a, c, g}

Keine Lust auf Schweinefleisch? Dann bestellt das Brett mit

4 großen Putenschnitzeln, alles andere bleibt gleich

KLASSIKER

Linsen mit Spätzle und Reinwalds Saiten ^{a (l), c, g}

Mauldäschle mit gebratenen Zwiebeln und Kartoffelsalat ^{a (l), c, g}

Mauldäschle mit gerahmten Pilzen ^{a (l), c, g}

Zartes Schweinefilet mit gerahmten Pilzen

und hausgemachten Spätzle ^{a (l), c, g}

Zarte Spitzen vom Schweinefilet

mit cremigen Pilzen und hausgemachten Spätzle

Rostbraten vom Angusrind mit hausgemachten Spätzle ^{a (l), c, g}

Wiener Schnitzel vom Kalb

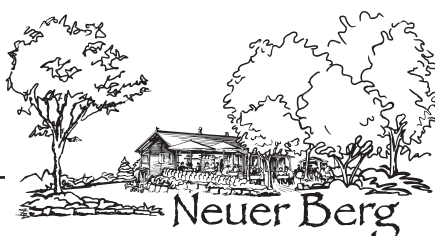
mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Preiselbeeren ^{a (l), c, g}

Bergteller, zartes Schweinefilet, Mauldäschle, Rahm- und Bratensoße

und hausgemachte Spätzle ^{a (l), c, g}

Alle
Schnitzel
auch Natur

Räuber-
teller
3,50 €



Speisekarte

Rote Currywurst mit Brot ^{a (1), c (3)}	6,90 €
Rote Currywurst mit Pommes ^{a (1), c (3)}	9,90 €
Thüringer Currywurst mit Brot ^{a (1), c (3)}	6,90 €
Thüringer Currywurst mit Pommes ^{a (1), c (3)}	9,90 €

Das Beste aus Ost & West: **Doppelte Currywurst**

1 Rote und 1 Thüringer mit unserer hausgemachten Currysauce mit Brot ^{a (1), c (3)}	9,90 €
mit Pommes ^{a (1), c (3)}	13,90 €

SOMMERKLASSIKER

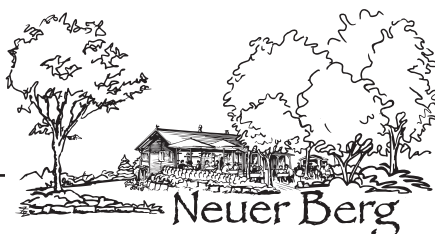
Frankfurter Schnitzel mit Grie Soß und Salzkartoffeln	16,90 €
Steak vom Rinderrücken mit hausgemachter Kräuterbutter und Pommes ^{·g}	25,50 €
Steak vom Rinderrücken mit hausgemachter Kräuterbutter und wildem Salat ^{·g}	25,90 €
Züricher Geschnetzeltes Zarte Streifen vom Kalbsrücken mit cremiger Pilzrahmsauce und hausgemachten Spätzle ^{·a, c, g, i}	23,90 €

Freitag bis Sonntag:

Manche nennen sie Ofenkartoffeln, andere Patatas Bravas, wieder andere Psites Patates, Patate alla Griglia oder einfach Grilled Potatoes. Bei uns heißen sie ganz schlicht: Susannes Drillinge aus der Pfanne. Was euch erwartet? Kleine Kartoffeln, mit Liebe angebaut in Schwaigern, knusprig aus der Pfanne und serviert im kleinen Pfännchen. Perfekt zum Alleine genießen, zum Teilen oder als Beilage – ganz wie ihr mögt. Eins ist sicher: immer lecker.

Unsere Varianten:

Susannes Drillinge aus der Pfanne mit hausgemachtem Aioli und Salsa Brava ^{c, g}	7,50 €
Susannes Drillinge aus der Pfanne mit Grie Soß ^{c, g}	7,50 €
Susannes Drillinge aus der Pfanne mit Guacamole, Salsa Brava und Tomatensalat ^{c, g}	9,90 €



Speisekarte

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 €

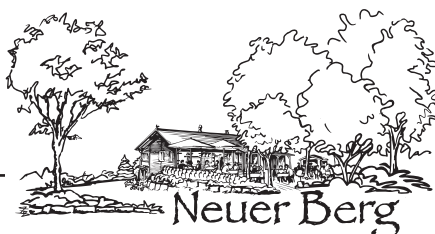
Habibis Fritten

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	+ 2,50€
mit Trüffelmayonnaise	+ 2,50€
mit Chilisauce	+ 2,50€
mit veganer Mango-Mayonaise	+ 2,50€
mit Koreanischer BBQ-Sauce	+ 2,50€
mit warmer Käsesauce, gehobeltem Hartkäse und BBQ-Sauce	8,90€
mit warmer Käsesauce, Chilisauce und Jalapeños	9,90€

Frankfurter Fritten

1 Teller Pommes und 1 großes Glas Grie Soß ^{c, g}	7,90€
--	-------



Speisekarte

BURGERMEISTER

Neuer Berg Klassikburger ^{a (1), c, g} 15,90 €

Saftiges Rindfleisch, Burgerbrötchen, BBQ Sauce und Pommes

Veganer Falafel Burger ^{a (1), c} 14,90 €

Vegane Falafel, Burgerbrötchen, vegane Mayonnaise und Pommes

Gerupfte Pute vom Putenhof Bentz

Zarte, gerupfte Pute im Brötchen, BBQ Sauce und Pommes ^{a, c, g (1)} 15,90 €

„Der Burgermeister“

2 x „Pulled Turkey“ vom Putenhof Bentz im Brioche mit BBC-Sauce, warmer Käsesauce und Pommes ^{a, c, g (1)} 19,90 €

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 + 8,90 €

Jalapeneos und Chilisauce + 2,00 €

Gebackene Zwiebelringe ^{a (1), c (9)} + 2,90 €

Räuberteller für Erwachsene 2,90 €

KEINE LUST AUF FLEISCH

Cremige Käsespätzle mit wildem Salat ^{a (1), c, g} 12,90 €

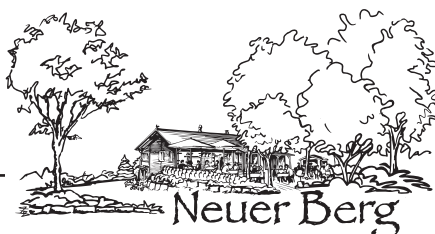
Semmelknödel mit gerahmten Pilzen ^{a (1), c, g} 11,90 €

Frankfurter Grie Soß mit gekochten Eiern vom Hühnerhof Buyer ^{c, g} 10,90 €
und Salzkartoffeln

Vegane Gnocchi mit veganem Tomaten-Cashew-Pesto
und wildem Salat ^{a, c, g} 14,90 €

Vegane Schwabenravioli mit Grünkern,
dazu fruchtiges Ratatouille und gehobelter Hartkäse* ^{a, g} 14,90 €

Semmelknödel mit Salbeibutter,
wildem Salat und gehobeltem Hartkäse ^{a, c, g} 12,90 €
(*ohne Hartkäse sind die Gerichte vegan)



Dessertkarte

SWEETS FOR MY SWEET

Eiskaffee/Eisschokolade ^{a (l), c, g} 7,50 €
mit Vanilleeis und Sahne

Crème Brûlée ^{a (l), c, g} 6,90 €

Warmer Schokoladenkuchen
mit flüssigem Kern, Eis, Sahne und Karamell ^{a, c, g} 9,50 €

Klingt zwar komisch, ist aber lecker: **Zwei warme Schokoladenknödel**
mit Schokoladenkern, Eis, Sahne und Karamell ^{a, c, g} 9,50 €

Macarons ^{a (l), c, g} pro Stück 2,70 €
Schokolade, Vanille, Pistazie, Himbeere, Salted Butter Caramel, Zitrone

Dessertbrett

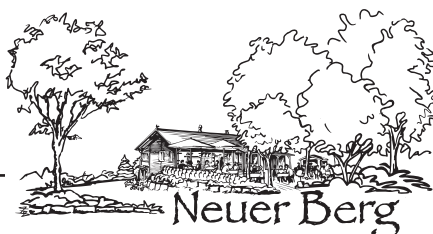
Genießen Sie unsere leckeren Desserts im Weckglas.
Jede Woche gibt es beliebte Klassiker und neue Kreationen,
fragen Sie einfach bei unseren Kollegen im Service nach,
was es gibt oder lassen Sie sich überraschen.
Was auf Ihr Brett kommt? Das entscheiden Sie.
Sie können sich aber nicht entscheiden?
Dann machen wir das sehr gern für Sie.

1 Glas 4,50 €

10 Gläser (sharing is caring) 45,00 €

1 Stück Kuchen 3,90 €

1 Stück Torte 4,50 €



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

