

SPORTRESTAURANT

NEUWIRTSHAUS

SPORTRESTAURANT NEUWIRTSHAUS – DIE FEINE SCHLEMMERGASTRONOMIE

Genießen Sie **bei uns schwäbische Kochkunst!** Freuen Sie sich auf besondere Leckerbissen und kulinarische Highlights aus unserer Küche.

„Griäß Goddle“ liebe Gäste!

Seit 2004 steht das Sportrestaurant Neuwirtshaus unter der Leitung der Holzinger Gastronomie GmbH für frische und regionale Küche mit hausgemachten Spezialitäten. Wir möchten Sie in einem schönen Landhausambiente verwöhnen und Ihnen einen angenehmen Aufenthalt beschern. Unser Fleisch beziehen wir von einem regionalen Metzger, unser Gemüse vom Lieferanten unseres Vertrauens.

Wir haben Kroketten, Spätzle, feine Suppen und Sößle, schmatzigen Kartoffelsalat und leckere Maultaschen aus eigener Produktion.

Unsere Räumlichkeiten im Sportrestaurant stehen Ihnen für 20–200 Personen für Familienfeiern zur Verfügung, auf Wunsch können Sie unsere Dienstleistungen selbstverständlich auch außer Haus buchen.

Außerdem ist es möglich, dass Sie Ihre betrieblichen Schulungen bei uns durchführen. Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit und ein paar angenehme Stunden zum Verweilen. Ihr Team vom Sportrestaurant Neuwirtshaus

Englisch:



TAGESAKTIONEN

Montag:

Spareribs-Tag 18,80 €
XXL-Portion 26,60 €
Spareribs mit Bauernbrot und Hausdip

Dienstag:*

Schnitzeltag (als Buffet) 16,20 €
Schnitzel „all you can eat“ mit hausgemachtem Kartoffelsalat, frischen Eierspätzle und Pommes und verschiedenen Soßen mit Salat vom Buffet 19,90 €

Mittwoch:*

Burgertag 4/3
Hausgemachte Burger, saftig und rauchig gegrillt vom Lavasteingrill mit Salat, Tomate, Zwiebel und Essiggurke, Senf und hausgemachter Burgersoße, dazu servieren wir Pommes.

Hamburger 180 g 18,40 €
Cheeseburger 180 g 19,50 €
Baconburger mit Käse 180 g 20,60 €
Big Burger mit Käse 360 g 26,60 €

Donnerstag:* von 12.00 – 14.00 Uhr
„Businesslunch“ 9,99 €
Buffet

Donnerstag:* ab 17.00 Uhr
„Galgenspieß“ 5/3 35,90 €
mit 150g Hüftsteak, 150g Putenbrust, 150g Roastbeef mit Wilden Kartoffeln und Dips, und ein Salat vom Buffet

* Wir hoffen natürlich, dass es auch schmeckt und keine Reste überbleiben. Falls das doch der Fall sein sollte, erlauben wir uns zzgl. 2,00 € pro 100g zu berechnen (bei allen „all you can eat-Aktionen“).

Freitag:

Fischtag g/f ab 10,00 €
Frisches Fischfilet z.B. Seelachs oder Rotbarsch (180 gr Frischgewicht) mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Sauce Remoulade, solange der Vorrat reicht

Zum einpacken dürfen Sie gerne Ihre eigene Verpackung mitbringen, ansonsten reichen wir gerne Alufolie, falls Sie eine stabile Verpackung wünschen dann berechnen wir 1,50 € pro Verpackung.

Samstag: von 12.00 – 15.00 Uhr
Ofenfrischer Braten al/g/c 14,90 €
Ofenfrischer Schweinebraten wie aus Omas Kachelofen mit frischen Spätzle, dazu schwäbischer Kartoffelsalat

Erklärungen der Zusatzstoffe und Allergene finden Sie auf der Innenseite

MONATSAKTIONEN

Januar:
Mailänder Schnitzel 5/3/h 22,50 €
paniertes Schnitzel mit Mailänder Soße, überbacken mit Käse, dazu Tomatenspaghetti und ein Salat vom Buffet

Februar:
Bacon-Cheddarschnitzel 3/al/r 22,50 €
mit gebratenem Speck und Cheddar gratiniert, dazu Pommes und Salat vom Buffet

März:
Toscanaschnitzel c/5 22,50 €
gegrilltes Putenschnitzel auf Penne, mit Kirschtomaten-Sahnesoße, dazu ein Salat vom Buffet

April:
Frühlingschnitzel c/h/al/5 22,50 €
paniertes Putenschnitzel, mit Tomate und Emmentaler überbacken, dazu mediterranes Grillgemüse und Babykartoffeln

Mai:
Spargelschnitzel c/h/al/5 22,50 €
Naturschnitzel vom Lavasteingrill, gefüllt mit frischem Spargel und gekochtem Schinken, dazu Butterkartoffeln und Sauce Hollandaise

Juni:
Don Alfredo c/al/3/5 22,50 €
Putenschnitzel natur mit Zuccinirahmudeln

Juli:
Schnitzel „Elsässer Art“ 5/h 22,50 €
natur gebratenes Schweineschnitzel, mit Crème fraîche, Speck, Zwiebeln, mit Käse überbacken

August:
Pfifferling-Schnitzel c/5/h 22,50 €
vom Lavasteingrill, mit gebratenen Pfifferlingen und Emmentaler überbacken, dazu hausgemachte Kroketten und ein Salat vom Buffet

September:
Hüttenzauber Schnitzel 3/al/r 22,50 €
Paniertes Schnitzel mit Rauchschinken und Bergkäse überbacken auf Käsespätzle und Preiselbeeren

Oktober:
Apfel-Calvados-Schnitzel 5/3 22,50 €
Naturschnitzel vom Schwein mit Calvados-Zwiebel-Apfelsahnesoße, dazu Tagliatelle

November/Dezember:
Verschiedene Wildspezialitäten

Sportrestaurant Neuwirtshaus
Neuwirtshausstr. 199 A
70439 Stuttgart
Tel.: 0711-82 23 50
Fax: 0711-82 64 058

Holzinger Gastronomie GmbH
Geschäftsführer: Thomas Holzinger
info@sportpark-neuwirtshaus.de
www.sportpark-neuwirtshaus.de

ÖFFNUNGSZEITEN:
Mo – Mi 17.00 – 22.00 Uhr
Do – Fr 11.30 – 23.00 Uhr
Sa 12.00 – 23.00 Uhr

Sonntag Ruhetag
(Reservierung bei Gruppen ab 35 Personen)
Feiertag 12.00 – 21.00 Uhr

KÜCHENZEITEN:
Mo – Mi 17.00 – 21.00 Uhr
Do – Sa 12.00 – 21.00 Uhr

Suppen

Unsere Rinderkraftbrühe wird aus Knochen und mit Wurzelgemüse gekocht, dazu gibt es:

- Hausgemachte Flädle und Schnittlauchtopping ^f 6,60 €
- Hausgemachte Maultaschenecken ^{al/c/f/h/4} 7,70 €

Marktfrische Salate

- Fitness Salat 19,90 €
Gegrilltes Putenbrustfilet vom Lavasteingrill an knackigen Salatvariationen vom Buffet mit Kräuterbutter und Weißbrotbrötchen ^{2/al-a5/f/g/h/k/m/n/i/5}
- Waldpilzsalat 19,90 €
Champignon in Kräuterbutter gebraten, an knackigen Salatvariationen vom Buffet, mit hausgemachtem Knoblauchdip, dazu Weißbrotbrötchen ^{al-a5/h/k/n/f}
- Meeres Salat 19,90 €
6 Riesengarnelen in Knoblauch gebraten, an knackigen Salatvariationen vom Buffet, dazu warme Weißbrotsticks und Knoblauchdip ^{al-a5/d/e/f/h/k/n}
- Schwäbischer Salat 19,90 €
In Streifen geschnittene Maultaschen, in der Pfanne gebraten, an knackigen Salatvariationen vom Buffet, dazu Weißbrotbrötchen ^{al-a5/f/g/k/n/4}
- Sportler Salat
Paniertes Schweineschnitzel 200g ^{al/5} 18,80 €
Paniertes Schweineschnitzel 400g ^{al/5} 23,30 €
an knackigen Salatvariationen vom Buffet, mit Zitronenschnitz ^{al-a5/e/f/h/k/n}
- Großer Salatteller 15,50 €
Sie können den großen Salatteller einmal am Buffet so zusammenstellen, wie Sie es gerne möchten, dazu Weißbrotbrötchen ^{al-a5/e/f/h/k/n}
- Kleiner Salatteller 8,80 €
vom Buffet ^{al-a5/e/f/h/k/n}
- Beilagensalat zum Hauptgang 5,50 €
vom Buffet ^{al-a5/e/f/h/k/n}

Vegetarisches

- Gemüse-Kartoffelpfanne 15,50 €
mit Kräuterbabykartoffeln und Grillgemüse (Paprika, Champignons, Zucchini, Aubergine, Zuckerschoten, Zwiebeln)
- Käsespätzlepfännle 17,70 €
mit frischen Eierspätzle, Bergkäse und gerösteten Zwiebeln, dazu ein Salat vom Buffet ^{al/h/c/f}
- Pommes 6,20 €
- Bratkartoffeln 9,90 €
mit 3 Spiegeleiern ³

Schnitzel

Alle Schnitzel sind paniert und werden mit Pommes serviert. Einen Beilagensalat vom Buffet bekommen Sie zur Schnitzelkarte

für 5,50 €.

Die angegebenen Gewichte sind Frischgewichte. Bei der halben/ganzen Sau kann es sein, dass durch die Marmorierung und die Muskulatur des Fleisches verschiedene Fleischfarben zum Tragen kommen, welche die Saftigkeit und den Geschmack des Schnitzels unterstützen.

Wählen Sie die Größe

- Little Joe ^{al/5} 100g 11,00 €
- Viertel Sau ^{al/5} 200g 17,70 €
- Halbe Sau ^{al/5} 400g 22,20 €
- Ganze Sau ^{al/5} nur für 1 Person 1000g 31,00 €
- Freundschaftsschnitzel ^{al/5} nur für 2 Personen 34,40 €
- und Kind zahlt für mehr Beilage 4,00 €
- Putenschnitzel ⁵ 200g 23,30 €

dann die Soße

- Bratensoße 1,70 €
Bratenjus wie aus Omas Zeiten ^{5/a2-a6/i}
- Rahmsoße 2,30 €
aus frischem Rahm und mit Jus verfeinert ^{5/a2-a6/i}
- Pilzrahmsoße 3,40 €
mit frischen Champignons und Pilzen der Saison in Kräuter-Sahnesoße ^{5/a2-a6/i}
- Pfefferrahmsoße 2,80 €
mit frischem Madagaskarpfeffer (leicht scharf) ^{5/a2-a6/i}
- Zigeunersoße scharf 2,80 €
mit Paprika und Zwiebelstreifen ^{5/a2-a6/i}
- Knoblauchsoße 2,80 €
Bratensoße mit frisch gebratenem Knoblauch ^{5/a2-a6/i}
- Chillisoße 2,80 €
mit Chillij ^{5/al-a6/f/h/i}

Beilagen zur Wahl

- frische Eierspätzle ^{al/c} oder Pommes ohne Aufpreis
- Bratkartoffeln ³, Kroketten ^c, Babykartoffeln, Wilde Kartoffeln mit Knoblauchdip ^h Aufpreis 3,90 €

Überbackene Schnitzel

- Holzfäller Art ^c
gebratener Speck, geröstete Zwiebeln, mit Käse gratiniert ^{3/al/h/5} 200g 21,10 €
400g 27,70 €
- Försterin Art ^c
mit gebratenen Champignons und überbacken mit Emmentaler Käse ^{al/h/5} 200g 21,10 €
400g 27,70 €
- Ladyschnitzel ^c
mit Grillgemüse und überbacken mit Emmentaler Käse ^{al/h/5} 200g 21,10 €
400g 27,70 €
- Schnitzel Hawaii ^c
mit Schinken und Ananas, überbacken mit Emmentaler Käse ^{al/h/5} 200g 21,10 €
400g 27,70 €
- Schnitzelbrett ^c
dreierlei Schnitzel je 100 g Holzfäller-, Hawaii-, und Ladyschnitzel mit Pommes ^{3/al/h/5} 27,70 €
- Schnitzel Herren Art ^c
mit Zwiebel-Knoblauchschnitzel, grünem Pfeffer und Bratkartoffeln ^{al/h/5/3} 200g 21,10 €
400g 27,70 €

Rustikale Schnitzelvarianten

- Bauern Art ^c
mit Bratkartoffeln und einem Spiegelei ^{al/5} 200g 21,10 €
mit Bratkartoffeln und zwei Spiegeleiern ^{al/5} 400g 27,70 €
extra Ei ^c 1,50 €
- Cordon Bleu ^c
gefüllt mit Metzgerschinken und Käse ^{3/al/5} 200g 22,20 €
400g 28,80 €
- Schnitzel-Roulade ^c
paniert und gefüllt mit Senf, Speck, Zwiebeln, Essiggurken, dazu Bratkartoffeln ^{al/2/g/3/5} 200g 22,20 €
400g 28,80 €



Für die Urschwaben

- Linsen ^{a2-a6/i/f} 15,90 €
Linsenteller nach Art des Hauses mit Eierspätzle und einem Paar Saiten

BEI UNS ERHALTEN SIE
GESCHENK-GUTSCHEINE
SPRECHEN SIE IHRE BEDIENTUNG AN.

Bei der Gestaltung und Durchführung von Betriebs- und Familienfeiern stehen wir Ihnen gerne mit Rat und Tat zur Seite.

Unsere Maultaschen

Alle Maultaschen sind mit besten Zutaten hausgemacht.

Klassisch (Mauldascha mit Grombierasalat) mit Zwiebelschmelze und hausgemachtem Kartoffelsalat ^{a2-a6}	16,60 €
Rustikal (Greeschde Mauldascha) in Streifen geschnitten, geröstet in der Pfanne mit Ei, dazu ein Salat vom Buffet ^{a3-a6}	16,60 €
Edel in Rieslingrahmsoße, mit gemischten Waldpilzen, dazu ein Salat vom Buffet ^{a1-a5/c/f/g/k/n/4}	16,60 €

Empfehlung aus der Küche:

Sommerpfännle 19,90 €

scharf angebratene Streifen vom
Schwein, Rind und Pute,
mit hausgemachtem Tzatziki
und Krautsalat ^{a1-a5/f/n/3/h}

Grillteller 26,90 €

Steak vom Rind, Schwein und Pute
vom Lavasteingrill,
mit einer Grillwurst und Speck,
dazu gibt es hausgemachte Wedges,
Kräuterbutter, Westerdip und
Knoblauchdip ^{5/3/9}

Vesperkarte

Schwäbischer Wurstsalat Große Portion Kleine Portion Feine Lyoner- und Schwarzwurst, mit Gürkchen und Zwiebeln, dazu frisches Bauernbrot ^{a3-a6}	13,20 € 9,90 €
Schweizer Wurstsalat Große Portion Kleine Portion Feine Lyonerwurst, Gurken und Paprikastreifen im Salatbett, mit Zwiebeln und Allgäuer Emmentaler garniert, dazu frisches Bauernbrot ^{a3-a6}	13,20 € 9,90 €
Bestellen Sie eine Portion Bratkartoffeln ³ dazu	für 3,90 €
Bratkartoffeln mit 3 Spiegeleiern und gebratenem Speck ³	13,30 €

Erklärungen der Zusatzstoffe und Allergene

Zusatzstoffe: 1) Konservierungsstoff, 2) Farbstoff,
3) Antioxidationsmittel, 4) Phosphat,
5) Geschmacksverstärker, 6) Süßungsmittel, 7) Coffein,
8) geschwärzt, 9) enthält eine Phenylalaninquelle,
10) Chinin, 11) Taurin

Garstufen beim Rindfleisch

*Es ist das Einfachste und das Schwerste
zugleich: ein Stück Fleisch so zu braten, dass ein
Steak daraus wird, das diesen Namen verdient.
Dabei ist ein gewisses Fingerspitzengefühl
unerlässlich. Kein Stück Fleisch gleicht dem
anderen.*

ENGLISCH BLUTIG BIS ROSA

*Die Garstufe „rare“ ist außen gebräunt aber
durchgehend roh und hat eine Temperatur
von 45° bis maximal 49° Celsius im Kern.*

MEDIUM ENGLISCH

*Rosa oder englisch. Unter der braunen Kruste
des Steaks umschließt ein rosa Mantel den noch
rohen und blutigen Kern, dessen Temperatur
bei 47° bis maximal 56° Celsius liegt.*

MEDIUM

*Halb durchgebraten. Das Steak hat eine braune
Kruste und ist im Zentrum rosa. Man bezeichnet
das Rindfleisch in dieser Zubereitungsart mit
medium, aber auch die Bezeichnung „à point“
oder „mitteldurch“ sind gebräuchlich.
Die Kerntemperatur liegt bei 55° bis
maximal 59° Celsius.*

DURCH

*Durchgebraten. Ein ganz durchgebratenes
Steak heißt ganz durch, „well done“ oder
„bien cuit“. Die Kerntemperatur liegt bei
73° bis maximal 85° Celsius.*

Gegrillte Premiumsteaks vom Lavastein

Rostbraten vom Rind ^{9/5} mit Beilage ca 230g* 29,90 € Unsere Rostbraten werden mit Fettrand serviert !!
Argentinisches Rumpsteak ^{9/5} Premium Rodeo Qualität 200g* 27,70 € (2 x 200 g) 400g* 38,90 €

Zusätzliche Steak-Spezialitäten erfragen Sie bei
Ihrer Bedienung.

Zu allen Steaks gibt es Salat „all you can eat“ vom
Buffet. Alle Steaks werden mit hausgemachter
Kräuterbutter serviert.

Beilagen zur Wahl

frische Eierspätzle ^{a1/c} oder Pommes	ohne Aufpreis
Bratkartoffeln ³ , Kroketten ^{a1} , Babykartoffeln, Wilde Kartoffeln mit Knoblauchdip ^h	Aufpreis 3,90 €

Bei der Gestaltung und
Durchführung von Betriebs-
und Familienfeiern stehen wir
Ihnen gerne mit Rat und Tat
zur Seite.

Allergene: Glutenhaltiges Getreide: a1) Weizen, a2) Roggen,
a3) Gerste, a4) Hafer, a5) Dinkel, a6) Kamut, b) Fisch, c) Eier,
d) Krebstiere, Schalenfrüchte: e1) Mandeln, e2) Haselnüsse,
e3) Walnüsse, e4) Cashew-Kerne, e5) Pecannüsse,
e6) Paranüsse, e7) Pistazien, e8) Macadamianüsse, f) Sellerie,
g) Senf, h) Milch, i) Soja, j) Weichtiere, k) Schwefeldioxid und
Sulfite, l) Erdnüsse, m) Sesam, n) Lupine.

Unsere Hüttenpfännle

Rumpsteakpfännle ^c ca. 200g Rumpsteak (Frischgewicht) aus der Hüfte, auf Käsespätzle, mit hausgemachter Kräuterbutter, dazu ein Salat vom Buffet ^{a1/h}	30,00 €
Neuwirtshauspfännle 3 Schweinemedallions (ca. 240g) auf Rahmsoße, mit frischen Eierspätzle, dazu ein Salat vom Buffet ^{a3-a5/f/i}	25,50 €
Gourmetpfännle 2 Schweinemedallions auf Käsespätzle, 1 Maultasche und Rahmsoße, dazu ein Salat vom Buffet ^{a3-a5/f/i}	27,70 €
Schnitzelpfännle Paniertes Schweineschnitzel (ca. 130g) mit Käsespätzle, Rahmsoße, dazu ein Salat vom Buffet ^{a3-a5/f/i}	23,30 €
Kesselgulasch Deftiges Kesselgulasch vom Schwein und Rind, mit Paprika und Zwiebeln, dazu frische Eierspätzle und Salat vom Buffet ^{a3-a5/f/i}	19,90 €

Dessert

Apfelstrudel mit Vanillesoße und Schlagsahne ^{1/al-a3/c/e/h/i/r/m}	9,90 €
Heiße Liebe Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Schlagsahne garniert ^h	9,90 €
Apfelküchle im Zimt-Zuckermantel mit Schlagsahne und Vanilleeis ^{1/al-a3/c/e/h/i/r/m}	9,90 €
Minidessert ^h Fragen Sie Ihre Bedienung	3,00 €

Heiße Getränke

Tasse Kaffee ⁷	klein 2,90 € groß 4,90 €
Cappuccino ^{7/h}	3,50 € 4,90 €
Espresso ⁷	2,30 € 3,70 €
Gourmetespresso mit Vanilleeis und Schlagsahne ^{7/h}	5,90 €
Latte Macchiato ^{7/h}	4,90 €
Milchkaffee ^{7/h}	4,90 €
Glas Tee ⁷ (Pfefferminz, Kamille, Schwarztee, Früchtetee, Grüner Tee, Kräutertee)	3,00 €

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Produkte können neben
den gekennzeichneten Zutaten auch Spuren anderer Stoffe
enthalten sein (Soja und Nüsse), die im Produktionsprozess
verwendet werden.

Alle Preise inkl. Mehrwertsteuer und Bedienung.

Für Druckfehler und Fehler in den Kennzeichnungen
übernehmen wir keine Haftung.

Alkoholfreie Getränke

Pepsi Cola ^{2/7}	0,2l	2,90 €	0,4l	4,30 €
Pepsi Cola Zero ^{2/6/7/9}			0,33l	3,60 €
Mirinda ^{2/3}	0,2l	2,90 €	0,4l	4,30 €
Spezi ^{2/7}	0,2l	2,90 €	0,4l	4,30 €
Seven Up	0,2l	2,90 €	0,4l	4,30 €
Apelsaftschorle	0,2l	2,90 €	0,4l	4,30 €
Teinacher Gourmet Medium			0,7l	6,90 €
Natur Wasser im Bügelfläschle			0,5l	4,50 €
Sprudelwasser im Bügelfläschle			0,5l	4,50 €
Bitter Lemon ¹⁰	0,2l	3,10 €	0,4l	5,70 €
Holunder Blüten Wunder aus Tübingen:				
Holunderblüte	0,3l	4,40 €	0,5l	6,90 €
Holunderbl. & Rhabarber	0,3l	4,40 €	0,5l	6,90 €
Holunderblüte & Quitte	0,3l	4,40 €	0,5l	6,90 €
Holunderblüte & Ingwer	0,3l	4,40 €	0,5l	6,90 €

Fruchtsäfte

von der Rösch Saftmanufaktur,
Ludwigsburg

Röschsäfte:	0,2l	3,90 €	0,4l	5,50 €
Orangensaft, Rhabarbersaft, Holunder-Apfelsaft, Mango-Apfelsaft, Johannisbeernektar, Maracuja weitere Säfte auf Anfrage				
Als Schorle	0,2l	3,10 €	0,4l	4,90 €

Bier des Monats
Berg Bock
vom Kloster Andechs
0,5 ltr. im Steinkrug 4,70 €

Biere

Familienbrauerei
Dinkelacker Schwaben Bräu

Seit 1888 werden Dinkelacker Biere nach den Prinzipien des Gründers Carl Dinkelacker hergestellt – mit den höchsten Standards bei Qualität und Frische, mit feinsten Zutaten aus Baden-Württemberg, mit größter Sorgfalt bei der Herstellung ... und mit Liebe zur Braukunst. Es werden Tett-nanger Perle und Herkules Hopfensorten sowie heimische Sommergerste und hochwertiges Braumalz verwendet.

Fassbiere
100% aus der Region

Dinkelacker Privat Export	0,3l	3,60 €		
Feinwürzig, süffig, mild ^{a3}	0,5l	4,70 €		
Dinkelacker CD Pils	0,4l	4,50 €		
Spritziges, feinerhes Pils ^{al/a3}				
Dinkelacker Kellerbier Naturtrüb	0,5l	4,80 €		
Unfiltrierte Export-Spezialität im Steinkrug ^{a3}				
Sanwald Hefe Weizen Hell	0,3l	4,50 €		
Hefetrübes Weizenbier, unfiltriert ^{al/a3}	0,5l	5,20 €		

Flaschenbiere
100% aus der Region

Cluss Kellerpils Naturtrüb	0,33l	4,30 €		
Unfiltrierte, naturbelassene Pils-Spezialität ^{a3}				
Sanwald Kristall Weizen	0,5l	5,20 €		
Spritzig, erfrischend, mit feinem Hopfen ^{al}				
Alkoholfreies Bier	0,33l	4,30 €		

Spezialitäten aus der
Klosterbrauerei Andechs

Andechser Export Dunkel im Steinkrug	0,5l	5,20 €		
Andechser Weißbier Hell vom Fass ^{al/a3}	0,3l	4,70 €	0,5l	5,40 €
Andechser Weißbier Dunkel ^{al/a3}	0,5l	5,40 €		
Alkoholfreies Hefeweizen ^{al/a3}	0,5l	5,40 €		

Biermixgetränke

Radler ^{al/a3}	0,3l	3,50 €	0,5l	4,60 €
Colaweizen ^{2/7/1/a/3}			0,5l	4,70 €
Weizenradler ^{al/a3}			0,5l	4,70 €
Diesel (Colabier) ^{2/7/1/a/3}	0,3l	3,50 €	0,5l	4,60 €
Alkoholfreies Radler ^{al/a3}			0,5l	4,60 €
Hochdorfer Naturradler			0,33l	4,80 €
mit natürlichem Zitronensaft 2,0% Alkohol ^{3/1/a/3}				

Wein des Monats
Cuvée „Dreiklang“
Esslinger Schenkenberg QbA
0,2 ltr. 6,50 € | 0,75 ltr. 19,50 €

Internationale Weine

La Orphica Monastrell

Ein leidenschaftlicher Rotwein, sehr fruchtig, vollmundig und durch die 4 - monatige Reife in Barriques mit feinen, würzigen Nuancen unterlegt. Zudem sorgt eine angemessene Restsüße für ein gutes Volumen, mit weichen, samtigen Tanninen und viel fruchtigen Geschmack mit vanilligen Tönen.
0,2l 8,90 € | 0,75l 27,90 €

Camaradas Tempranillo

Dieser reinsortige Tempranillo verzichtet bewusst auf den Ausbau im Holz – und überzeugt stattdessen mit seiner fruchtbetonten Klarheit und unmittelbaren Trinkfreude.

Die duftige Nase verführt mit einem komplexen Spiel aus reifen roten und schwarzen Früchten – von saftigen Kirschen bis hin zu dunklen Beeren. Am Gaumen präsentiert er sich vollmundig und ausgewogen, mit einer kraftvollen Fruchtfülle und einer geschmeidigen Textur. Der lange, intensive Abgang rundet das Geschmackserlebnis harmonisch ab.

Ein idealer Begleiter für alle Tempranillo-Fans, die auf unkomplizierten, aber charakterstarken Genuss setzen und ist bestens geeignet für gesellige Runden, weil das Teilen Freude macht.
0,2l 7,90 € | 0,75l 28,90 €

Württembergische Weine

„Das alte Fass ist ausgetrunken, der Himmel steckt ein neues an. Wie mancher ist vom Stuhl gesunken, der nun nicht mit uns trinken kann. Doch ihr, die ihr wie wir beim alten mit so viel Ehren ausgehalten, geschwind die alten Gläser her und setzt euch zu den neuen her!“
Georg Christoph Lichtenberg (1742 – 1799)

Weingut Bayer Esslingen

Rotwein

Samtrot trocken ^h	0,2l	8,50 €		
Esslinger Schenkenberg QbA,	0,75l	27,90 €		
Trollinger Lemberger	0,25l	6,50 €		
(Hauswein) ^h	0,75l	19,90 €		
In den Steillagen Esslingens gereift, rubinrot, frisch, säurearm, behörmlicher, reicher, runder, leichter Rotwein				

Weißwein

Sauvignon Blanc trocken ^h	0,2l	6,90 €		
Esslinger Schenkenberg QbA,	0,75l	22,90 €		
Riesling trocken ^h	0,25l	5,90 €		
Esslinger Schenkenberg, Terrassenlage	0,75l	17,50 €		
Grauburgunder trocken ^h	0,2l	7,20 €		
Esslinger Schenkenberg QbA,	0,75l	25,90 €		

Rosewein

Rose trocken ^h	0,25l	5,90 €		
Esslinger Weinsteige QbA				

Schorle

Schorle rot ^h	0,25l	4,90 €		
Schorle weiß ^h	0,25l	4,90 €		
Rose Schorle ^h	0,25l	4,90 €		
Weißherbst Schorle ^h	0,25l	5,50 €		

Württembergische Weine

Wein vergoldet jeden Tag, scheidet hinweg des Daseins Plag, macht die Menschen froh und heiter, ihren Geist sehr viel gescheiter, lässt das Leben schön erscheinen, die Gedanken Gutes meinen, lässt uns all zu Freunden werden, friedlich wird es dann auf Erden. Wer den Wein so klug genießt, Freude aus den Sternen liest, merkt an seines Herzens Schlag: Wein vergoldet jeden Tag. (Baches)

Weinmanufaktur Untertürkheim

Weißwein

Riesling QbA ^h	0,2l	8,10 €		
(feinherb)	0,75l	27,00 €		

Weißherbst

Spätburgunder Weißherbst QbA ^h	0,2l	7,90 €		
(feinherb)	0,75l	23,90 €		

Spritz-Variationen

Lillet ^{h/2/10}	0,2l	7,90 €		
Hugo ^{h/2/1/6}	0,2l	7,90 €		
Sarti Spritz ^{h/2}	0,2l	7,90 €		
(Sarti Rosa, Secco, Soda)				
Quitten Spritz ^h	0,2l	7,90 €		
(Quittensaft, Secco, Soda)				
Aperol Spritz ^{h/2}	0,2l	7,90 €		
(Aperol, Secco, Soda)				
Basilikum Spritz ^{h/6}	0,2l	7,90 €		
(Basilikumsaft, Secco, Soda)				
Minze Spritz ^{10/1/2}	0,2l	7,90 €		
(Minzesaft, Gin, Soda)				
Ingwer Spritz ^{10/3}	0,2l	7,90 €		
(Ingwersaft, Gin, Limette, Soda)				
Limoncello Spritz ^{1/2}	0,2l	7,90 €		
(Limoncello, Limette, Soda)				
Alpen Spritz ^{h/1/2/6/10}	0,2l	7,90 €		
(Kräuterlikör, Secco, Soda)				

Hausekt

Aus regionalem Anbau

Winzersekt Weißburgunder extra trocken ^h	0,2l	7,90 €		
	0,75l	28,90 €		
Alkoholreduzierter Sekt 0,5 % Restalkohol ^h	0,75l	24,90 €		

Verdauerle

Edelbrände

Williams Christbirne	2 cl	3,90 €		
Obstler	2 cl	3,90 €		
Himbeergeist	2 cl	3,90 €		
Mirabellenschnaps	2 cl	3,90 €		
Haselnusschnaps	2 cl	3,90 €		

Internationale Schnäpse

Ouzo	2 cl	3,90 €		
Wodka	2 cl	3,90 €		
Malteser	2 cl	3,90 €		

Whisky und Cognac

Jack Daniels	2 cl	4,10 €		
Jack Daniels	4 cl	6,10 €		
Havana Club 7 years	2 cl	4,40 €		
Weitere Whiskysorten auf Anfrage				

Kräuterliköre

Ramazzotti	2 cl	3,50 €		
Killepitsch	2 cl	3,50 €		
Fernet Branca	2 cl	3,50 €		
Jägermeister	2 cl	3,50 €		

Die Verdauerle aus Andechs finden Sie auf unserer Anrichte

Das TEAM vom
SPORTRESTAURANT
NEUWIRTSCHAUS

wünscht Ihnen einen
angenehmen Aufenthalt