

SPORTRESTAURANT

NEUWIRTSHAUS

SPORTRESTAURANT NEUWIRTSHAUS – DIE FEINSTE KÜCHE

Genießen Sie bei uns schwäbische Kochkunst! Freuen Sie sich auf besondere Leckerbissen!

SPARGELZEIT



„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 (nicht im Dezember)

Montag:

Das zweite gleiche Essen gibts zum halben Preis

Dienstag:*

Schnitzeltag (als Buffet) 16,20 €

Schnitzel „all you can eat“ mit hausgemachtem Kartoffelsalat, frischen Eierspätzle und Pommes und verschiedenen Soßen

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:*

„Businesslunch“ 9,99 €
Buffet

Donnerstag:*

„Entrecôte“ ^{5/3} 34,90 €
500g bestes Entrecôte mit Grillgemüse und Wedges

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

Samstag: von 12.00 – 17.00 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

* 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“).

Samstag: ab 17.00 Uhr

Surf n' Turf ^{9/5/d} 35,50 €

vom Lavastein gegrilltes Hütsteak (220 g Frischgewicht) mit 5 Riesengarnelen dazu mediterranes Grillgemüse, Spiralkartoffeln, Kräuterbutter, Knoblauchdip und hausgemachter Dip

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.

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/k} 22,50 €

mit gebratenem Speck und Cheddar gratiniert, dazu Pommes und Salat von 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:

Holzällerschnitzel ^{c/al/3/5} 22,50 €

vom Schweinenacken, mit Bratkartoffeln und gebratenem Speck und Zwiebeln

Juli:

Hirtenschnitzel ^{5/h} 22,50 €

natur gegrilltes Schnitzel, überbacken mit schwarzen Oliven und Fetakäse, dazu Tzatziki, Pommes und ein Salat vom Buffet

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/k} 22,50 €

Paniertes Schnitzel mit Rauchschinken und Bergkäse überbacken auf Käsespätzle und Preiselbeeren

Oktober:

Schnitzeltasche ^{5/3} 22,50 €

Naturschnitzel vom Lavasteingrill, mit feiner Pilz-Speck-Zwiebelfüllung, dazu hausgemachte Kroketten und Pfefferrahmsauce

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 Gruppenab 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 €
Kürbiscremesuppe mit Sahnehäubchen ^h	7,50 €

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/v/5}	
Waldpilzsalat	16,60 €
Champignon in Kräuterbutter gebraten, an knackigen Salatvariationen vom Buffet, mit hausgemachtem Knoblauchdip, dazu Weißbrotbrötchen ^{al-a5/h/k/n/f}	
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 vom Buffet ^{al-a5/e/f/h/k/n}	8,80 €
Beilagensalat zum Hauptgang vom Buffet ^{al-a5/e/f/h/k/n}	5,50 €

Vegetarisches

Gemüse-Kartoffelpfanne	15,50 €
mit Kräuterbabykartoffeln und Grillgemüse (Paprika, Champignons, Zucchini, Aubergine, Zuckerschoten, Zwiebeln)	
Käsespätzlepännle	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/al/h}	

Schnitzel

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

für 5,45 €.

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 Chili ^{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 400g	21,10 € 27,70 €
Försterin Art ^c		
mit gebratenen Champignons und überbacken mit Emmentaler Käse ^{al/h/5}	200g 400g	21,10 € 27,70 €
Ladyschnitzel ^c		
mit Grillgemüse und überbacken mit Emmentaler Käse ^{al/h/5}	200g 400g	21,10 € 27,70 €
Schnitzel Hawaii ^c		
mit Schinken und Ananas, überbacken mit Emmentaler Käse ^{al/h/5}	200g 400g	21,10 € 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-Knoblauchschmelze, grünem Pfeffer und Bratkartoffeln ^{al/h/5/3}	200g 400g	21,10 € 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 400g	22,20 € 28,80 €
Schnitzel-Roulade ^c		
paniert und gefüllt mit Senf, Speck, Zwiebeln, Essiggurken, dazu Bratkartoffeln ^{al/2/g/3/5}	200g 400g	22,20 € 28,80 €



Für die Urschwaben

Saure Kutteln ^{a2-a6/i/f} (Kuddla)		
im Trollingersöble ^{al/a5/c/h/k} mit Bratkartoffeln ³		19,90 €
Geschnetzelte Rinderleber ^{a2-a6/i/f}		
mit Apfel und Zwiebeln in Apfel-Zwiebel-Trollingersöble, dazu Bratkartoffeln ³		19,90 €
Saure Nierle ^{a2-a6/i/f}		
in feiner Bratensoße ^{5/a2-a6/i} mit Bratkartoffeln ³		19,90 €
Triologie von Nierle, Leber, Kutteln ^{a2-a6/i/f}		
mit Bratkartoffeln ³		23,90 €
Linsen ^{a2-a6/i/f}		
Linsenteller nach Art des Hauses mit Eierspätzle und einem Paar Saiten		13,90 €

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

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 ^{al-a5/c/f/g/k/n/4}	16,60 €
Italienische Maultaschen in Tomatensoße, mit Käse gratiniert, dazu ein Salat vom Buffet ^{al-a5/c/f/g/k/n/4}	16,60 €

Spargelvariationen:

Spargelcremesuppe	5,90 €
Deutscher Spargel, 1er Handelsklasse mit Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter, dazu hausgemachte Kräuterflädle oder Kartoffeln Zum aktuellen Tagespreis	



Sie wünschen noch eine Beilage dazu ...

Portion gekochter Schinken	4,90 €
Portion gegrilltes Schweinefilet	9,90 €
Rinderhüftsteak 200g gegrillt	9,90 €
Gebratenes Lachssteak	9,90 €



Vesperkarte

Schweizer Wurstsalat Große Portion	12,20 €
Kleine Portion	8,90 €
Feine Lyonerwurst, Gurken und Paprikastreifen im Salatbett, mit Zwiebeln und Allgäuer Emmentaler garniert, dazu frisches Bauernbrot ^{a3-a6}	
Bestellen Sie eine Portion Bratkartoffeln ³ dazu	für 3,90 €
Bratkartoffeln mit 3 Spiegeleiern und gebratenem Speck ^{3/al/h}	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 von der
heimischer Färse ^{9/5}
mit Beilage 250g* 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 ^{al/c} oder
Pommes ohne Aufpreis
Bratkartoffeln ³,
Kroketten ^{al},
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	30,00 €
ca. 200g Rumpsteak (Frischgewicht) aus der Hüfte, auf Käsespätzle, mit hausgemachter Kräuterbutter, dazu ein Salat vom Buffet ^{al/h}	
Neuwirtshauspfännle	25,50 €
3 Schweinemedallions (ca. 240g) auf Rahmsoße, mit frischen Eierspätzle, dazu ein Salat vom Buffet ^{a3-a5/f/i}	
Gourmetpfännle	27,70 €
2 Schweinemedallions auf Käsespätzle, 1 Maultasche und Rahmsoße, dazu ein Salat vom Buffet ^{a3-a5/f/i}	
Schnitzelpfännle	23,30 €
Paniertes Schweineschnitzel (ca. 130g) mit Käsespätzle, Rahmsoße, dazu ein Salat vom Buffet ^{a3-a5/f/i}	
Kesselgulasch	19,90 €
Deftiges Kesselgulasch vom Schwein und Rind, mit Paprika und Zwiebeln, dazu frische Eierspätzle und Salat vom Buffet ^{a3-a5/f/i}	
Schweizerpfännle	24,40 €
geschnetzeltes vom Rind und Schwein in feiner Zwiebelrahmsoße, mit Emmentaler überbacken, dazu frische Eierspätzle und Salat vom Buffet ^{a3-a5/f/i}	

Dessert

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

Heiße Getränke

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

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 €
Tafelwasser	0,2l	2,30 €	0,4l	3,50 €
Teinacher Gourmet Medium und Naturell			0,7l	6,40 €
Teinacher Eistee: Pflirsich			0,33l	4,40 €
Bitter Lemon ¹⁰	0,2l	3,10 €	0,4l	5,70 €
Hochdorfer „Wilder Holunder“ mit Brauwürze ^{a3} , ein alkoholfreier Genuss			0,33l	4,30 €

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
Frühlingsbier
Festbierspezialität, passt
wunderbar zum Frühling
0,5 ltr. im Steinkrug 4,40 €

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 Feinwürzig, süffig, mild ^{a3}	0,3l	3,40 €	0,5l	4,50 €
Dinkelacker CD Pils Spritziges, feineres Pils ^{al/a3}	0,4l	4,30 €		
Dinkelacker Kellerbier Naturtrüb Unfiltrierte Export-Spezialität im Steinkrug ^{a3}	0,5l	4,60 €		
Sanwald Hefe Weizen Hell Hefetrübes Weizenbier, unfiltriert ^{al/a3}	0,3l	4,30 €	0,5l	5,00 €

Flaschenbiere
100% aus der Region

Cluss Kellerpils Naturtrüb Unfiltrierte, naturbelassene Pils-Spezialität ^{a3}	0,33l	4,10 €		
Sanwald Kristall Weizen Spritzig, erfrischend, mit feinem Hopfen ^{al}	0,5l	5,00 €		
Alkoholfreies Bier	0,33l	4,10 €		

Spezialitäten aus der
Klosterbrauerei Andechs

Andechser Export Dunkel im Steinkrug	0,5l	5,00 €		
Andechser Weißbier Hell vom Fass ^{al/a3}	0,3l	4,10 €	0,5l	5,20 €
Andechser Weißbier Dunkel ^{al/a3}	0,5l	5,20 €		
Alkoholfreies Hefeweizen ^{al/a3}	0,5l	5,20 €		

Biermixgetränke

Radler ^{al/a3}	0,3l	3,30 €	0,5l	4,40 €
Colaweizen ^{2/7/al/a3}			0,5l	4,50 €
Weizenradler ^{al/a3}			0,5l	4,50 €
Diesel (Colabier) ^{2/7/al/a3}	0,3l	3,30 €	0,5l	4,40 €
Alkoholfreies Radler ^{al/a3}			0,5l	4,40 €
Hochdorfer Naturradler mit natürlichem Zitronensaft 2,0% Alkohol ^{3/al/a3}			0,33l	4,60 €

Wein des Monats
Cuvee Dreiklang Weingut Bayer
Eine Harmonie aus Grauburgunder Riesling und Rivaner, säurearm, fruchtig, mit leichter Restsüße und intensiven Fruchtaromen.
Ein toller Wegbegleiter zu Spargel und Käsegerichten
0,2 ltr. 5,90 € | 0,75 ltr. 17,50 €

Internationale Weine

SYRAH & Primitivo

Ein trockener, fruchtig weicher roter Cuvée.
0,2l 8,90 € | 0,75l 27,90 €

Camino Santo
Cabernet Sauvignon 2022

Dieser elegante und würzige Cabernet Sauvignon überzeugt mit typischen Aromen von Brombeere und schwarzen Johannisbeeren, ergänzt durch feine Noten von Kokos und Vanille aus der kurzen Barriquereife.

Am Gaumen zeigt er sich mit mittlerem Körper, weichen Tanninen und samtiger Struktur.

0,2l 8,90 € | 0,75l 27,90 €

Costalago Bianco
delle Venezie IGT

In strahlendem Strohgelb schmückt der Zeni Costalago Bianco delle Venezie IGT Ihr Glas, mit zartgrünen Reflexionen. Das Bouquet beglückt mit blumigen Aromen, spritzigen Citrusnoten und sonnenverwöhnter Tropenfrucht. Intensiver Auftakt. Sehr saftig, charmant mineralisch und perfekt balanciert zeigt sich das delikate Cuvée am Gaumen, mit gehaltvollem Körper, erfrischender Fruchtsäure und großem Facettenreichtum. Reife weiße Früchte tragen in ein lang anhaltendes Finale. Was für ein großer Auftritt!

0,75l 25,90 €

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

Trollinger Lemberger (Hauswein) ^h	0,25l	5,90 €	0,75l	17,50 €
In den Steillagen Esslingens gereift, rubinrot, frisch, säurearm, berömmlicher, reicher, runder, leichter Rotwein				

Weißwein

Riesling trocken ^h	0,25l	5,90 €		
Esslinger Schenkenberg, Terrassenlage	0,75l	17,50 €		

TEAMWERK ESSLINGEN

EINE MARKE DER
WEINGÄRTNER ESSLINGEN EG

Grauen Burgunder trocken, Ebene 3	0,1 ltr.	3,90 €		
Schwäbischer Pinot Grigio,	0,2 ltr.	6,90 €		
dezente Säure, cremig, feiner Schmelz.	0,75 ltr.	25,90 €		

Schorle

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

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

Rotwein

Lemberger QbA ^h (feinherb)	0,75l	22,50 €		
Trollinger QbA ^h (trocken)	0,2l	5,20 €	0,75l	17,50 €

Weißwein

„Mönch Berthold“ QbA ^h Cuvée, im Holzfass gereift (trocken)	0,75l	27,90 €		
---	-------	---------	--	--

Riesling QbA ^h (feinherb)	0,75l	24,50 €		
---	-------	---------	--	--

Weißherbst

Spätburgunder Weißherbst QbA ^h (feinherb)	0,2l	7,50 €	0,75l	25,90 €
---	------	--------	-------	---------

Aperitif

Hugo ^h	0,2l	7,90 €		
Aperol Spriz ^h	0,2l	7,90 €		
Lillet ^h	0,2l	7,90 €		

Hausekt

Aus regionalem Anbau

Winzersekt Weißburgunder extra trocken ^h	0,2l	7,90 €	0,75l	28,90 €
Kessler Rosé trocken ^h	0,75l	30,90 €		
Alkoholfreier Sekt ^h	0,75l	21,00 €		

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