

SPORTRESTAURANT NEUWIRTSHAUS

SPORTRESTAURANT NEUWIRTSHAUS – DIE FEINSTE KÜCHE

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

Pfifferlingszeit



„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 beschieren. 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 Dienstleitungen 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 Hülftsteak, 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/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:

Frühlingsschnitzel 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/k 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	Sonntag Ruhetag
Do – Fr	11.30 – 23.00 Uhr	(Reservierung bei
Sa	12.00 – 23.00 Uhr	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 € 6,60

Hausgemachte Maultaschenecken € 7,70

Marktfrische Salate

Fitness Salat € 19,90
Gegrilltes Putenbrustfilet vom Lavasteingrill an knackigen Salatvariationen vom Buffet mit Kräuterbutter und Weißbrotbrötchen

Waldpilzsalat € 19,90
Champignon in Kräuterbutter gebraten, an knackigen Salatvariationen vom Buffet, mit hausgemachtem Knoblauchdip, dazu Weißbrotbrötchen

Meeres Salat € 19,90
6 Riesengarnelen in Knoblauch gebraten, an knackigen Salatvariationen vom Buffet, dazu warme Weißbrotsticks und Knoblauchdip

Schwäbischer Salat € 19,90
In Streifen geschnittene Maultaschen, in der Pfanne gebraten, an knackigen Salatvariationen vom Buffet, dazu Weißbrotbrötchen

Sportler Salat
Paniertes Schweineschnitzel 200g € 18,80
Paniertes Schweineschnitzel 400g € 23,30
an knackigen Salatvariationen vom Buffet, mit Zitronenschnitz

Großer Salatteller € 15,50
Sie können den großen Salatteller einmal am Buffet so zusammenstellen, wie Sie es gerne möchten, dazu Weißbrotbrötchen

Kleiner Salatteller € 8,80
vom Buffet

Beilagensalat zum Hauptgang € 5,50
vom Buffet

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

Pommes € 6,20

Bratkartoffeln € 9,90
mit 3 Spiegeleiern

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 € 11,00
Viertel Sau € 17,70
Halbe Sau € 22,20
Ganze Sau € 31,00
Freundschaftsschnitzel € 34,40
und Kind € 4,00
Putenschnitzel € 23,30

dann die Soße

Bratensoße € 1,70
Rahmsoße € 2,30
Pilzrahmsoße € 3,40
Pfefferrahmsoße € 2,80
Zigeunersoße € 2,80
Knoblauchsoße € 2,80
Chillisoße € 2,80

Beilagen zur Wahl

frische Eierspätzle oder Pommes ohne Aufpreis

Bratkartoffeln, Kroketten, Babykartoffeln, Wilde Kartoffeln mit Knoblauchdip Aufpreis € 3,90

Überbackene Schnitzel

Holzfäller Art € 21,10
gebratener Speck, geröstete Zwiebeln, mit Käse gratiniert

Försterin Art € 21,10
mit gebratenen Champignons und überbacken mit Emmentaler Käse

Ladyschnitzel € 21,10
mit Grillgemüse und überbacken mit Emmentaler Käse

Schnitzel Hawaii € 21,10
mit Schinken und Ananas, überbacken mit Emmentaler Käse

Schnitzelbrett € 27,70
dreierlei Schnitzel je 100 g Holzfäller-, Hawaii-, und Ladyschnitzel mit Pommes

Schnitzel Herren Art € 21,10
mit Zwiebel-Knoblauchschmelze, grünem Pfeffer und Bratkartoffeln

Rustikale Schnitzelvarianten

Bauern Art € 21,10
mit Bratkartoffeln und einem Spiegelei

mit Bratkartoffeln und zwei Spiegeleiern extra Ei € 1,50

Cordon Bleu € 22,20
gefüllt mit Metzgerschinken und Käse

Schnitzel-Roulade € 22,20
paniert und gefüllt mit Senf, Speck, Zwiebeln, Essiggurken, dazu Bratkartoffeln



Für die Urschwaben

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

Pfifferling-Karte:
– vom 15. Aug. bis 15. Sept. –

Pfifferling-Creme-Suppe	7,90 €
Pfifferling-Knödel	18,90 €
Pfifferlingrahm mit Semmelknödel und Salat vom Buffet	
Pfifferling-Steak	31,90 €
gegrilltes Rinderhüftsteak mit gebratenen Pfifferlingen, dazu Kroketten und ein Salat vom Buffet	
Pfifferling-Pfännle	27,90 €
gebratene Schweinemedallions mit Pfifferling-Rahm und frischen Eierspätzle, dazu ein Salat vom Buffet	
Pfifferling-Salat	18,90 €
gebratene Pfifferlinge mit Zwiebeln und Speck, an knackigen Salatvariationen vom Buffet, dazu warme Weißbrotsticks	
Pfifferlinggrösteltes	19,90 €
Kartoffeln in Scheiben gebraten mit Pfifferlingen, Speck und Zwiebeln, dazu ein Salat vom Buffet	



Vesperkarte

Schwäbischer Wurstsalat	
Große Portion	13,20 €
Kleine Portion	9,90 €
Feine Lyoner- und Schwarzwurst, mit Gürkchen und Zwiebeln, dazu frisches Bauernbrot a3-a6	
Schweizer Wurstsalat	
Große Portion	13,20 €
Kleine Portion	9,90 €
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	13,30 €
mit 3 Spiegeleiern und gebratenem Speck 3	

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

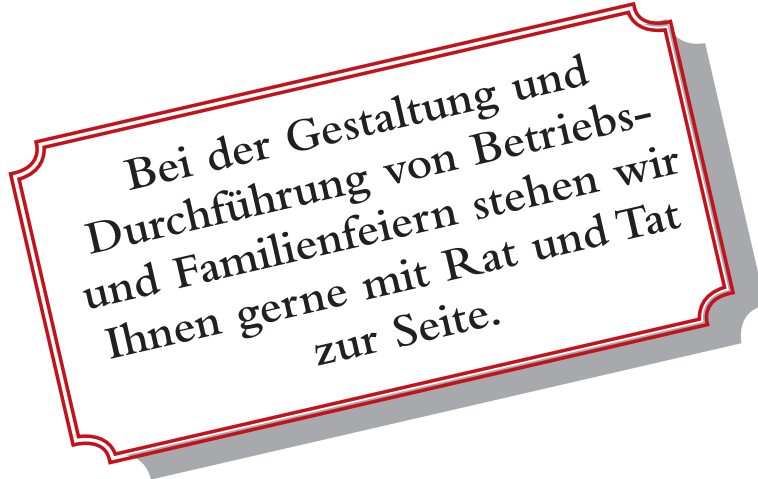
Durchgebraten. Ein ganz durchgebratenes Steak heißt ganz durch, „well done“ oder „bien cuit“. Die Kerntemperatur liegt bei 73° bis maximal 85° Celsius.

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 €



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 a1/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	

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}	0,2 l	2,90 €	0,4 l	4,30 €
Pepsi Cola Zero ^{2/6/7/9}			0,33 l	3,60 €
Mirinda ^{2/3}	0,2 l	2,90 €	0,4 l	4,30 €
Spezi ^{2/7}	0,2 l	2,90 €	0,4 l	4,30 €
Seven Up	0,2 l	2,90 €	0,4 l	4,30 €
Apelsaftschorle	0,2 l	2,90 €	0,4 l	4,30 €
Teinacher Gourmet Medium			0,7 l	6,90 €
Natur Wasser im Bügelfläschle			0,5 l	4,50 €
Sprudelwasser im Bügelfäschle			0,5 l	4,50 €
Bitter Lemon ¹⁰	0,2 l	3,10 €	0,4 l	5,70 €

Holunder Blüten Wunder aus Tübingen:				
Holunderblüte	0,3 l	4,40 €	0,5 l	6,90 €
Holunderbl. & Rharbarber	0,3 l	4,40 €	0,5 l	6,90 €
Holunderblüte & Quitte	0,3 l	4,40 €	0,5 l	6,90 €
Holunderblüte & Ingwer	0,3 l	4,40 €	0,5 l	6,90 €

Fruchtsäfte

von der Rösch Saftmanufaktur,
Ludwigsburg

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

Als Schorle	0,2 l	3,10 €	0,4 l	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	0,3 l	3,60 €
Feinwürzig, süffig, mild ^{a3}	0,5 l	4,70 €
Dinkelacker CD Pils	0,4 l	4,50 €
Spritziges, feinerbes Pils ^{al/a3}		
Dinkelacker Kellerbier Naturtrüb	0,5 l	4,80 €
Unfiltrierte Export-Spezialität im Steinkrug ^{a3}		
Sanwald Hefe Weizen Hell	0,3 l	4,50 €
Hefetrübes Weizenbier, unfiltriert ^{al/a3}	0,5 l	5,20 €

Flaschenbiere 100% aus der Region

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

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

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

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.
0,2 l 8,90 € 0,75 l 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.
0,2 l 7,90 € 0,75 l 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	0,2 l	8,50 €
Esslinger Schenkenberg QbA,	0,75 l	27,90 €
Trollinger Lemberger	0,25 l	6,50 €
(Hauswein) ^h	0,75 l	19,90 €
In den Steillagen Esslingens gereift, rubinrot, frisch, säurearm, bekömmlicher, reicher, runder, leichter Rotwein		

Weißwein

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

Rosewein

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

Schorle

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

Württembergische Weine

Wein vergoldet jeden Tag, scheucht 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 [®]	0,2 l	8,10 €
(feinherb)	0,75 l	27,00 €

Weißherbst

Spätburgunder Weißherbst QbA [®]	0,2 l	7,90 €
(feinherb)	0,75 l	23,90 €

Spritz-Variationen

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

Haussekt

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

Verdauerele

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 €
Havanna 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 Verdauerele aus Andechs
finden Sie auf unserer Anrichte

Das TEAM vom

SPORTRESTAURANT
NEUWIRTSCHAUS

wünscht Ihnen einen
angenehmen Aufenthalt