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.

„Griaß 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 bescheren. Unser Fleisch beziehen wir von einem regionalen Metzger, unser Gemüse vom Lieferanten unseres Vertrauens.
Wir haben Kroketten, Spätzle, feine Suppen und Söße, 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 (nicht im Dezember)

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

Dienstag:*
Schnitzeltag (als Buffet) 16,13 €
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	18,35 €
Cheeseburger	180 g	19,46 €
Baconburger mit Käse	180 g	20,57 €
Big Burger mit Käse	360 g	26,58 €

Donnerstag:* von 12.00 – 14.00 Uhr
„Businesslunch“ 15,56 €
Buffet mit einem kleinen Getränk nach Wahl

Donnerstag:* ab 17.00 Uhr
„Galgenspieß“ 5/3 36,14 €
auf Lavastein rauchig gegrillter Spieß, bestückt mit Schweinefilet, Hüftsteak und Roastbeef, zusammen ca. 500g bestes Rindfleisch, mit Paprika, Zwiebeln, gerauchten Speckstücken (auf Wunsch ohne Speck), dazu wilde Kartoffeln, Kräuterbutter, Hausdip und Knoblauchdip

Freitag:
Fischtag g/f ab 15,55 €
Frisches Fischfilet z.B. Seelachs oder Rotbarsch (180 gr Frischgewicht) mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Sauce Remoulade

Samstag: von 12.00 – 17.00 Uhr
Ofenfrischer Sonntagsbraten 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 35,48 €
vom Lavastein gegrilltes Hüftsteak (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 22,13 €
paniertes Schnitzel mit Mailänder Soße, überbacken mit Käse, dazu Tomatenspaghetti und ein Salat vom Buffet

Februar:
Wurzelschnitzel 22,13 €
Naturschnitzel vom Grill mit Kräuterbutter auf Schwarzwurzel-Rote Beete-Kartoffelpfanne

März:
Toscanaschnitzel c/5 22,13 €
gegrilltes Putenschnitzel auf Penne, mit Kirschtomaten-Sahnesoße, dazu ein Salat vom Buffet

April:
Frühlingsschnitzel c/h/a1/5 22,13 €
paniertes Putenschnitzel, mit Tomate und Emmentaler überbacken, dazu mediterranes Grillgemüse und Babykartoffeln

Mai:
Spargelschnitzel c/h/a1/5 22,13 €
Naturschnitzel vom Lavasteingrill, gefüllt mit frischem Spargel und gekochtem Schinken, dazu Butterkartoffeln und Sauce Hollandaise

Juni:
Holzfällerschnitzel c/a1/3/5 22,13 €
vom Schweinenacken, mit Bratkartoffeln und gebratenem Speck und Zwiebeln

Juli:
Hirtenschnitzel 5/h 22,13 €
natur gegrilltes Schnitzel, überbacken mit schwarzen Oliven und Fetakäse, dazu Tsatsiki, Pommes und ein Salat vom Buffet

August:
Pfifferling-Schnitzel c/5/h 22,13 €
vom Lavasteingrill, mit gebratenen Pfifferlingen und Emmentaler überbacken, dazu hausgemachte Kroketten und ein Salat vom Buffet

September:
Hüttenzauber Schnitzel 3/a1/k 22,13 €
Paniertes Schnitzel mit Rauchschinken und Bergkäse überbacken auf Käsespätzle und Preiselbeeren

Oktober:
Schnitzeltasche 5/3 22,13 €
Naturschnitzel vom Lavasteingrill, mit feiner Pilz-Speck-Zwiebelfüllung, dazu hausgemachte Kroketten und Pfefferrahmsoße

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	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] — 6,56 €

Hausgemachte Maultaschenecken [a1/c/f/h/4] — 7,67 €

Marktfrische Salate

Fitness Salat — 19,90 €
Gegrilltes Putenbrustfilet vom Lavasteingrill an knackigen Salatvariationen vom Buffet mit Kräuterbutter und Weißbrotbrötchen [2/a1-a5/f/g/h/k/m/n/i/5]

Wald Salat — 16,57 €
Frische Pilze in Kräuterbutter gebraten, an knackigen Salatvariationen vom Buffet, mit hausgemachtem Knoblauchdip, dazu Weißbrotbrötchen [a1-a5/h/k/n/f]

Sportler Salat
Paniertes Schweineschnitzel 200g [a1/5] — 18,79 €
Paniertes Schweineschnitzel 400g [a1/5] — 23,24 €
an knackigen Salatvariationen vom Buffet, mit Zitronenschnitz [a1-a5/e/f/h/k/n]

Großer Salatteller — 15,46 €
Sie können den großen Salatteller einmal am Buffet so zusammenstellen, wie Sie es gerne möchten, dazu Weißbrotbrötchen [a1-a5/e/f/h/k/n]

Kleiner Salatteller — 8,78 €
vom Buffet [a1-a5/e/f/h/k/n]

Beilagensalat zum Hauptgang — 5,45 €
vom Buffet [a1-a5/e/f/h/k/n]

Vegetarisches

Gemüse-Kartoffelpfanne — 15,46 €
mit Kräuterbabykartoffeln und Grillgemüse (Paprika, Champignons, Zucchini, Aubergine, Zuckerschoten, Zwiebeln)

Käsespätzlepfännle — 17,68 €
mit frischen Eierspätzle, Bergkäse und gerösteten Zwiebeln, dazu ein Salat vom Buffet [a1/h/c/f]

Pommes — 6,12 €

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

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 [a1/5]	100g	11,00 €
Viertel Sau [a1/5]	200g	17,68 €
Halbe Sau [a1/5]	400g	22,13 €
Ganze Sau [a1/5] nur für 1 Person	1000g	31,00 €
Freundschaftsschnitzel [a1/5] nur für 2 Personen		34,37 €
und Kind zahlt für mehr Beilage		4,00 €
Putenschnitzel [5]	200g	23,24 €

dann die Soße

Bratensoße — 1,66 €
Bratenjus wie aus Omas Zeiten [5/a2-a6/i]

Rahmsoße — 2,22 €
aus frischem Rahm und mit Jus verfeinert [5/a2-a6/i]

Pilzrahmsoße — 3,33 €
mit frischen Champignons und Pilzen der Saison in Kräuter-Sahnesoße [5/a2-a6/i]

Pfefferrahmsoße — 2,78 €
mit frischem Madagaskarpfeffer (leicht scharf) [5/a2-a6/i]

Zigeunersoße — 2,78 €
mit Paprika und Zwiebelstreifen [5/a2-a6/i]

Knoblauchsoße — 2,78 €
Bratensoße mit frisch gebratenem Knoblauch [5/a2-a6/i]

Chillisoße — 2,78 €
mit Chilli [5/a1-a6/f/h/i]

Beilagen zur Wahl

frische Eierspätzle [a1/c] oder Pommes — ohne Aufpreis

Bratkartoffeln [3], Kroketten [c], Babykartoffeln, Wilde Kartoffeln mit Knoblauchdip [h] — Aufpreis 3,89 €

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

Überbackene Schnitzel

Holzfäller Art [c]
gebratener Speck, geröstete Zwiebeln, mit Käse gratiniert [3/a1/h/5]
200g 21,02 € | 400g 27,69 €

Försterin Art [c]
mit gebratenen Champignons und überbacken mit Emmentaler Käse [a1/h/5]
200g 21,02 € | 400g 27,69 €

Ladyschnitzel [c]
mit Grillgemüse und überbacken mit Emmentaler Käse [a1/h/5]
200g 21,02 € | 400g 27,69 €

Schnitzel Hawaii [c]
mit Schinken und Ananas, überbacken mit Emmentaler Käse [a1/h/5]
200g 21,02 € | 400g 27,69 €

Schnitzelbrett [c] — 27,69 €
dreierlei Schnitzel je 100 g Holzfäller-, Hawaii-, und Ladyschnitzel mit Pommes [3/a1/h/5]

Schnitzel Herren Art [c]
mit Zwiebel-Knoblauch-schmelze, grünem Pfeffer und Bratkartoffeln [a1/h/5/3]
200g 21,02 € | 400g 27,69 €

Rustikale Schnitzelvarianten

Bauern Art [c]
mit Bratkartoffeln und einem Spiegelei [a1/5] — 200g 21,02 €
mit Bratkartoffeln und zwei Spiegeleiern [a1/5] — 400g 27,69 €
extra Ei [c] — 1,50 €

Cordon Bleu [c]
gefüllt mit Metzgerschinken und Käse [3/a1/5]
200g 22,13 € | 400g 28,80 €

Schnitzel-Roulade [c]
paniert und gefüllt mit Senf, Speck, Zwiebeln, Essiggurken, dazu Bratkartoffeln [a1/2/g/3/5]
200g 22,13 € | 400g 28,80 €

Für die Urschwaben

Linsen [a2-a6/i/f] — 15,90 €
Linsenteller nach Art des Hauses mit Eierspätzle und einem Paar Saiten

Saure Kutteln [a2-a6/i/f] **(Kuddla)**
im Trollingersößle [a1/a5/c/h/k]
mit frischem Bauernbrot [a1/a2] — 16,90 €
mit Bratkartoffeln [3] — 19,90 €

Gebratene Rinderleber [a2-a6/i/f]
mit Apfel und Zwiebeln in feiner Trollinger-Lemberger-Soße, dazu Bratkartoffeln[3] und Salat vom Buffet [a1/a2/h] — 19,90 €

Unsere Maultaschen

Alle Maultaschen sind mit besten Zutaten hausgemacht.

Klassisch 16,57 €
(Mauldascha mit Grombierasalat)
mit Zwiebelschmelze und
hausgemachtem Kartoffelsalat a2-a6

Rustikal (Greeschde Mauldascha) 16,57 €
in Streifen geschnitten, geröstet in der Pfanne mit Ei, dazu ein Salat vom Buffet a3-a6

Edel 16,57 €
in Rieslingrahmsoße, mit gemischten Waldpilzen, dazu ein Salat vom Buffet a1-a5/c/f/g/k/n/4

Vesperkarte

Bratkartoffeln 13,23 €
mit 3 Spiegeleiern und gebratenem Speck 3/a1/h

Schweizer Wurstsalat
Große Portion 12,12 €
Kleine Portion 8,78 €
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 3,89 €

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

Argentinischer Rostbraten 9/5
mit Beilage 250g* 29,90 €
Unsere Rostbraten werden mit Fettrand serviert !!

Argentinisches Rumpsteak 9/5
Premium Rodeo Qualität
200g* 27,69 €
(2 x 200 g) 400g* 38,81 €

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 3,89 €

Unsere Hüttenpfännle

Rumpsteakpfännle c 29,91 €
ca. 200g Rumpsteak (Frischgewicht) aus der Hüfte,
auf Käsespätzle,
mit hausgemachter Kräuterbutter,
dazu ein Salat vom Buffet a1/h

Neuwirtshauspfännle 25,47 €
3 Schweinemedaillons (ca. 240g)
auf Rahmsoße,
mit frischen Eierspätzle,
dazu ein Salat vom Buffet a3-a5/f/i

Gourmetpfännle 27,69 €
2 Schweinemedaillons
auf Käsespätzle,
1 Maultasche und Rahmsoße,
dazu ein Salat vom Buffet a3-a5/f/i

Schnitzelpfännle 23,24 €
Paniertes Schweineschnitzel (ca. 130g)
mit Käsespätzle, Rahmsoße,
dazu ein Salat vom Buffet a3-a5/f/i

Schweizerpfännle 24,35 €
geschnetzeltes vom Rind und Schwein
in feiner Zwiebelrahmsoße, mit
Emmentaler überbacken, dazu
frische Eierspätzle und
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/a1-a3/c/e/h/i/k/m

Heiße Liebe 9,90 €
Vanilleeis mit
heißen Himbeeren und
Schlagsahne garniert h

Apfelküchle 9,90 €
im Zimt-Zuckermantel
mit Schlagsahne
und Vanilleeis 1/a1-a3/c/e/h/i/k/m

Minidessert h 3,50 €
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 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 €

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

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, i) Erdnüsse, m) Sesam, n) Lupine.*

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 €
Tafelwasser	0,2 l	2,30 €	0,4 l	3,50 €
Teinacher Gourmet Medium und Naturell			0,7 l	6,40 €
Teinacher			0,33 l	4,40 €

Eistee: Pfirsich oder Wassermelone-Heidelbeere,
Limonade: Mango-Maracuja oder Limette-Zitrone

Bitter Lemon [10]	0,2 l	3,10 €	0,4 l	5,70 €
Hochdorfer „Wilder Holunder" mit Brauwürze [a3], ein alkoholfreier Genuss			0,33 l	4,30 €

Fruchtsäfte

von der Rösch Saftmanufaktur, Ludwigsburg

Röschsäfte:	0,2 l	3,90 €	0,4 l	5,50 €

Orangensaft, Rhabarbersaft, Holunder-Apfelsaft,
Johannisbeernektar, Maracuja
weitere Säfte auf Anfrage

Als Schorle	0,2 l	3,10 €	0,4 l	4,90 €

Bier des Monats

Vollbier 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 Tettnanger Perle und Herkules Hopfensorten sowie heimische Sommergerste und hochwertiges Braumalz verwendet.

Fassbiere 100% aus der Region

Dinkelacker Privat Export	0,3 l	3,40 €
Feinwürzig, süffig, mild [a3]	0,5 l	4,50 €
Dinkelacker CD Pils	0,4 l	4,30 €
Spritziges, feinherbes Pils [a1/a3]		
Dinkelacker Kellerbier Naturtrüb	0,5 l	4,60 €
Unfiltrierte Export-Spezialität im Steinkrug [a3]		
Sanwald Hefe Weizen Hell	0,3 l	4,30 €
Hefetrübes Weizenbier, unfiltriert [a1/a3]	0,5 l	5,00 €

Flaschenbiere 100% aus der Region

Cluss Kellerpils Naturtrüb	0,33 l	4,10 €
Unfiltrierte, naturbelassene Pils-Spezialität [a3]		
Sanwald Kristall Weizen	0,5 l	5,00 €
Spritzig, erfrischend, mit feinem Hopfen [a1]		

Spezialitäten aus der Klosterbrauerei Andechs

Andechser Export Dunkel im Steinkrug	0,5 l	5,00 €
Andechser Weißbier Hell	0,3 l	4,10 €
vom Fass [a1/a3]	0,5 l	5,20 €
Andechser Weißbier Dunkel [a1/a3]	0,5 l	5,20 €
Alkoholfreies Hefeweizen [a1/a3]	0,5 l	5,20 €

Biermixgetränke

Radler [a1/a3]	0,3 l	2,90 €	0,5 l	4,00 €
Colaweizen [2/7/a1/a3]			0,5 l	4,10 €
Weizenradler [a1/a3]			0,5 l	4,10 €
Diesel (Colabier) [2/7/a1/a3]	0,3 l	2,90 €	0,5 l	4,00 €
Alkoholfreies Radler [a1/a3]			0,5 l	4,00 €
Hochdorfer Naturradler			0,33 l	4,20 €

mit natürlichem Zitronensaft 2,0% Alkohol [3/a1/a3]

Wein des Monats

Fragen Sie gerne Ihre Bedienung
nach dem aktuellen
Wein des Monats

Internationale Weine

Weingut Zeni Rosso Veronese

Cabernet Sauvignon und Merlot als Ergänzung zur heimischen Corvionetraube – im Holzfass ausgebaut – ergeben einen samtigen, vollfruchtigen und satten Rotwein mit großer Länge. Für diesen Rotwein werden die vollreif geernteten Trauben für kurze Zeit auf Plateaukisten zum Trocknen ausgelegt, erst danach folgt eine zwei- bis dreiwöchige Maischegärung.

0,2 l 9,00 € | 0,75 l 27,00 €

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 Akzenten, 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!

0,75 l 27,00 €

Württemberger 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	0,25 l	5,90 €
(Hauswein) [k]	0,75 l	17,50 €

In den Steillagen Esslingens gereift, rubinrot, frisch, säurearm, bekömmlicher, reicher, runder, leichter Rotwein

Weißwein

Riesling trocken [k]	0,25 l	5,90 €
Esslinger Schenkenberg,	0,75 l	17,50 €
Terrassenlage		

TEAMWERK ESSLINGEN

EINE MARKE DER
WEINGÄRTNER ESSLINGEN EG

Grauen Burgunder trocken	0,1 ltr.	3,90 €
Ebene 3, Jahrgang 2022.	0,2 ltr.	6,90 €
Schwäbischer Pinot Grigio,	0,75 ltr.	25,90 €
dezente Säure, cremig, feiner Schmelz.		

Schorle

Schorle rot [k]	0,25 l	4,50 €
Schorle weiß [k]	0,25 l	4,50 €
Weißherbst Schorle [k]	0,25 l	4,50 €

Württemberger 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

Rotwein

Lemberger QbA [k]	0,75 l	22,50 €
(feinherb)		
Trollinger QbA [k]	0,2 l	5,20 €
(trocken)	0,75 l	17,50 €

Weißwein

„Mönch Berthold" QbA [k]	0,75 l	27,90 €
Cuvée, im Holzfass gereift (trocken)		
Riesling QbA [k]	0,75 l	24,50 €
(feinherb)		

Weißherbst

Spätburgunder Weißherbst QbA [k]	0,2 l	7,50 €
(feinherb)	0,75 l	25,90 €

Aperitif

Hugo [k]	0,2 l	7,90 €
Aperol Spriz [k]	0,2 l	7,90 €
Lillet [k]	0,2 l	7,90 €

Haussekt

Aus regionalem Anbau

Winzersekt Weißburgunder	0,2 l	7,90 €
extra trocken [k]	0,75 l	28,90 €
Kessler Rosé trocken [k]	0,75 l	30,90 €
Alkoholfreier Sekt [k]	0,75 l	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 €
Haselnussschnaps	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 Verdauerle aus Andechs finden Sie auf unserer Anrichte

Das TEAM vom
SPORTRESTAURANT NEUWIRTSHAUS
wünscht Ihnen einen angenehmen Aufenthalt