

# SPORTRESTAURANT

## NEUWIRTSHAUS

SPORTRESTAURANT NEUWIRTSHAUS – DIE FEINEN

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



„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

**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 €**

**Donnerstag:\*** von 12.00 – 14.00 Uhr

**„Businesslunch“ 9,99 €**

Buffet

**Donnerstag:\*** ab 17.00 Uhr

**„Galgenspieß“<sup>5/3</sup> 35,90 €**

mit 150g Hüftsteak, 150g Putenbrust, 150g Rostbeef mit Wilden Kartoffeln und Dips, und ein Salat vom Buffet

**Freitag:**

**Fischtag<sup>g/f</sup> 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<sup>al/g/c</sup> 14,90 €**

Ofenfrischer Schweinebraten wie aus Omas Kachelofen mit frischen Spätzle, dazu schwäbischer Kartoffelsalat

Erklärungen der Zusatzstoffe und Allergene finden Sie auf der Innenseite

**Samstag:** ab 17.00 Uhr

**Surf n' Turf<sup>9/5/d</sup> 35,50 €**

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

\* 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“).

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.

### NOVEMBERAKTIONEN (solange der Vorrat reicht)

**08.11.2025:**

**Brust trifft Keule von der Gans 31,90 €**

Duett von Brust und Keule mit Apfelrotkohl, Semmelknödel und Gänsejus

**15.11.2025:**

**Omas Sauerbraten 24,90 €**

Zarter Sauerbraten in feiner Jus, mit Apfelrotkohl, frischen Eierspätzle oder Knödel

**22.11.2025:**

**Entenjagd 23,90 €**

Halbe knusprige Ente mit Apfelrotkohl und Semmelknödel

### Gänse-Essen

Auf Vorbestellung braten wir für Sie auf die reservierte Uhrzeit

**eine frische Gans (ca. 4 kg)**

Dazu servieren wir Ihnen Orangen-Apfelrotkohl, hausgemachte Semmelknödel, Kartoffelknödel sowie frische Eierspätzle und Gänse-Bratensaft

**Preis für 4 Personen 149,00 €**

**Inklusive 1 Flasche Primitivo Montelino**

Für jede weitere Person berechnen wir 17,00 € (Gänsekeulen werden dazugebraten)

**Reservieren Sie jetzt**

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 <sup>f</sup>        | 6,60 € |
| Hausgemachte Maultaschenecken <sup>al/c/f/h/4</sup>             | 7,70 € |
| Nur im Oktober: Kürbiscremesuppe mit Sahnehäubchen <sup>h</sup> | 7,50 € |

## Marktfrische Salate

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

## Vegetarisches

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

## 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 <sup>al/5</sup>                                   | 100g  | 11,00 € |
| Viertel Sau <sup>al/5</sup>                                  | 200g  | 17,70 € |
| Halbe Sau <sup>al/5</sup>                                    | 400g  | 22,20 € |
| Ganze Sau <sup>al/5</sup><br>nur für 1 Person                | 1000g | 31,00 € |
| Freundschaftsschnitzel <sup>al/5</sup><br>nur für 2 Personen |       | 34,40 € |
| und Kind zahlt für mehr Beilage                              |       | 4,00 €  |
| Putenschnitzel <sup>5</sup>                                  | 200g  | 23,30 € |

### dann die Soße

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

### Beilagen zur Wahl

|   |                 |
|---|-----------------|
| frische Eierspätzle <sup>al/c</sup> oder Pommes   | ohne Aufpreis   |
| Bratkartoffeln <sup>3</sup> , Kroketten <sup>c</sup> , Babykartoffeln, Wilde Kartoffeln mit Knoblauchdip <sup>h</sup> | Aufpreis 3,90 € |

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

## Überbackene Schnitzel

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

### Rustikale Schnitzelvarianten

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



## Für die Urschwaben

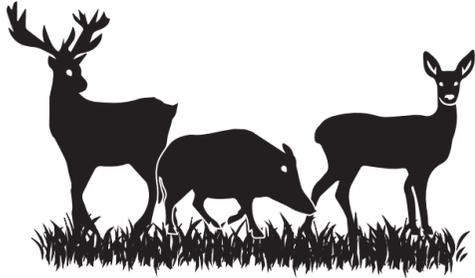
|  |  |         |
|--|--|---------|
| Saure Kutteln <sup>a2-a6/i/f</sup> (Kuddla)<br>im Trollingersöble <sup>al/a5/c/h/k</sup> mit Bratkartoffeln <sup>3</sup>   |  | 19,90 € |
| Gebratene Rinderleber <sup>a2-a6/i/f</sup><br>mit Apfel und Zwiebeln in feiner Trollinger-Lemberger-Soße, dazu Bratkartoffeln <sup>3</sup> und Salat vom Buffet <sup>al/a2/h</sup> |  | 19,90 € |
| Saure Nierle <sup>a2-a6/i/f</sup><br>in feiner Bratensoße <sup>5/a2-a6/i</sup> mit Bratkartoffeln <sup>3</sup>   |  | 19,90 € |
| Trilogie von Nierle, Leber, Kutteln <sup>a2-a6/i/f</sup><br>mit Bratkartoffeln <sup>3</sup>  |  | 23,90 € |
| Linsen <sup>a2-a6/i/f</sup><br>Linsenteller nach Art des Hauses mit Eierspätzle und einem Paar Saiten  |  | 15,90 € |

## Unsere Maultaschen

Alle Maultaschen sind mit besten Zutaten hausgemacht.

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

## Wild-Karte:



Unser Wild ist aus eigener Schlachtung aus den Wäldern der Eifel und wird mit frischer Birne und Preiselbeeren serviert.

|   |         |
|---|---------|
| <b>Zarter Rehbraten</b><br>aus der Keule, mit Spätzle,<br>dazu ein Salat vom Buffet   | 27,90 € |
| <b>Wildschweinbraten</b><br>mit zwei Knödeln und Apfelrotkohl   | 27,90 € |
| <b>Wildgulasch</b><br>Von Hirsch und Reh mit Spätzle,<br>dazu ein Salat vom Buffet  | 23,90 € |
| <b>3 Wildmaultäschle</b><br>mit Waldpilzrahmsoße,<br>dazu ein Salat vom Buffet  | 17,90 € |
| <b>„Wilder Teller“</b><br>Je ein Stück Reh- und Wildschweinbraten,<br>dazu Wildgulasch und ein Wildmaultäschle,<br>als Beilage Spätzle, Knödel und Apfelrotkohl,<br>dazu ein Salat vom Buffet | 33,90 € |
| <b>Wildragoût</b><br>mit Pilzen und Bandnudeln<br>dazu ein Salat vom Buffet a1/c/h  | 18,90 € |
| <b>Wildgeschnetzeltes</b><br>Vom Rückenfilet mit Kroketten,<br>dazu ein Salat vom Buffet  | 29,90 € |

## Vesperkarte

|  |                   |
|--|-------------------|
| <b>Schweizer Wurstsalat</b><br>Große Portion<br>Kleine Portion<br>Feine Lyonerwurst, Gurken und Paprikastreifen<br>im Salatbett, mit Zwiebeln und Allgäuer<br>Emmentaler garniert, dazu frisches<br>Bauernbrot a3-a6 | 12,20 €<br>8,90 € |
| Bestellen Sie eine<br>Portion Bratkartoffeln 3 dazu  | für 3,90 €        |
| <b>Bratkartoffeln</b><br>mit 3 Spiegeleiern und<br>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

|  |                    |
|--|--------------------|
| <b>Rostbraten vom Rind</b> 9/5<br>mit Beilage ca 230g* 29,90 €   | 29,90 €            |
| Unsere Rostbraten werden mit Fettrand serviert !!  |                    |
| <b>Argentinisches Rumpsteak</b> 9/5<br><b>Premium Rodeo Qualität</b><br>200g* 27,70 €<br>(2 x 200 g) 400g* 38,90 € | 27,70 €<br>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<br>Pommes   | ohne Aufpreis   |
| Bratkartoffeln 3,<br>Kroketten a1,<br>Babykartoffeln,<br>Wilde Kartoffeln mit<br>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

|  |         |
|--|---------|
| <b>Rumpsteakpfännle</b> c<br>ca. 200g Rumpsteak (Frischgewicht)<br>aus der Hüfte,<br>auf Käsespätzle,<br>mit hausgemachter Kräuterbutter,<br>dazu ein Salat vom Buffet a1/h              | 30,00 € |
| <b>Neuwirtshauspfännle</b><br>3 Schweinemedallions (ca. 240g)<br>auf Rahmsoße,<br>mit frischen Eierspätzle,<br>dazu ein Salat vom Buffet a3-a5/f/i                                       | 25,50 € |
| <b>Gourmetpfännle</b><br>2 Schweinemedallions<br>auf Käsespätzle,<br>1 Maultasche und Rahmsoße,<br>dazu ein Salat vom Buffet a3-a5/f/i   | 27,70 € |
| <b>Schnitzelpfännle</b><br>Paniertes Schweineschnitzel (ca. 130g)<br>mit Käsespätzle, Rahmsoße,<br>dazu ein Salat vom Buffet a3-a5/f/i   | 23,30 € |
| <b>Kesselgulasch</b><br>Deftiges Kesselgulasch vom Schwein und<br>Rind, mit Paprika und Zwiebeln, dazu<br>frische Eierspätzle und Salat vom Buffet a3-a5/f/i                             | 19,90 € |
| <b>Schweizerpfännle</b><br>geschnetzeltes vom Rind und Schwein<br>in feiner Zwiebelrahmsoße, mit<br>Emmentaler überbacken, dazu<br>frische Eierspätzle und<br>Salat vom Buffet a3-a5/f/i | 24,40 € |

## Dessert

|   |        |
|---|--------|
| <b>Apfelstrudel</b><br>mit Vanillesoße und<br>Schlagsahne 1/a1-a3/c/e/h/i/r/m                       | 9,90 € |
| <b>Heiße Liebe</b><br>Vanilleeis mit<br>heißen Himbeeren und<br>Schlagsahne garniert h              | 9,90 € |
| <b>Apfelküchle</b><br>im Zimt-Zuckermantel<br>mit Schlagsahne<br>und Vanilleeis 1/a1-a3/c/e/h/i/r/m | 9,90 € |
| <b>Minidessert</b> h<br>Fragen Sie Ihre Bedienung   | 3,00 € |

## Heiße Getränke

|  |                             |
|--|-----------------------------|
| <b>Tasse Kaffee</b> 7  | klein 2,90 €<br>groß 4,90 € |
| <b>Cappuccino</b> 7/h  | 3,50 € 4,90 €               |
| <b>Espresso</b> 7  | 2,30 € 3,70 €               |
| <b>Gourmetespresso</b><br>mit Vanilleeis und Schlagsahne 7/h                                   | 5,90 €                      |
| <b>Latte Macchiato</b> 7/h   | 4,90 €                      |
| <b>Milchkaffee</b> 7/h   | 4,90 €                      |
| <b>Glas Tee</b> 7<br>(Pfefferminz, Kamille, Schwarztee, Früchtetee,<br>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 <sup>2/7</sup>  | 0,2l 2,90 €  | 0,4l 4,30 €  |
| Pepsi Cola Zero <sup>2/6/7/9</sup>   |              | 0,33l 3,60 € |
| Mirinda <sup>2/3</sup>   | 0,2l 2,90 €  | 0,4l 4,30 €  |
| Spezi <sup>2/7</sup>   | 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<br>Medium und Naturell   |              | 0,7l 6,40 €  |
| Teinacher Eistee: Pflirsich  | 0,33l 4,40 € |              |
| Bitter Lemon <sup>10</sup>   | 0,2l 3,10 €  | 0,4l 5,70 €  |
| Hochdorfer „Wilder Holunder“<br>mit Brauwürze <sup>a3</sup> , 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,<br>Mango-Apfelsaft, Johannisbeernektar, Maracuja<br>weitere Säfte auf Anfrage |             |             |
| Als Schorle   | 0,2l 3,10 € | 0,4l 4,90 € |

**Bier des Monats**  
**Andechser Berg Bock**  
0,5 ltr. in der Bügelflasche 4,50 €

## 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<br>Feinwürzig, süffig, mild <sup>a3</sup>                            | 0,3l 3,40 € | 0,5l 4,50 € |
| Dinkelacker CD Pils<br>Spritziges, feinherbes Pils <sup>al/a3</sup>                            | 0,4l 4,30 € |             |
| Dinkelacker Kellerbier Naturtrüb<br>Unfiltrierte Export-Spezialität im Steinkrug <sup>a3</sup> | 0,5l 4,60 € |             |
| Sanwald Hefe Weizen Hell<br>Hefetrübes Weizenbier, unfiltriert <sup>al/a3</sup>                | 0,3l 4,30 € | 0,5l 5,00 € |

Flaschenbiere  
100% aus der Region

|   |              |  |
|---|--------------|--|
| Cluss Kellerpils Naturtrüb<br>Unfiltrierte, naturbelassene Pils-Spezialität <sup>a3</sup> | 0,33l 4,10 € |  |
| Sanwald Kristall Weizen<br>Spritzig, erfrischend, mit feinem Hopfen <sup>al</sup>         | 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<br>vom Fass <sup>al/a3</sup> | 0,3l 4,50 € | 0,5l 5,20 € |
| Andechser Weißbier Dunkel <sup>al/a3</sup>           | 0,5l 5,20 € |             |
| Alkoholfreies Hefeweizen <sup>al/a3</sup>            | 0,5l 5,20 € |             |

## Biermixgetränke

|  |              |             |
|--|--------------|-------------|
| Radler <sup>al/a3</sup>  | 0,3l 3,30 €  | 0,5l 4,40 € |
| Colaweizen <sup>2/7/al/a3</sup>  |              | 0,5l 4,50 € |
| Weizenradler <sup>al/a3</sup>  |              | 0,5l 4,50 € |
| Diesel (Colabier) <sup>2/7/al/a3</sup>   | 0,3l 3,30 €  | 0,5l 4,40 € |
| Alkoholfreies Radler <sup>al/a3</sup>  |              | 0,5l 4,40 € |
| Hochdorfer Naturradler<br>mit natürlichem Zitronensaft 2,0% Alkohol <sup>3/al/a3</sup> | 0,33l 4,60 € |             |

## Wein des Monats

### 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 ltr. 8,90 € | 0,75 ltr. 27,90 €

## 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<br>(Hauswein) <sup>h</sup>   | 0,25l 5,90 € | 0,75l 17,50 € |
| In den Steillagen Esslingens gereift, rubinrot, frisch, säurearm, bekömmlicher, reicher, runder, leichter Rotwein |              |               |

#### Weißwein

|  |              |               |
|--|--------------|---------------|
| Riesling trocken <sup>h</sup>            | 0,25l 5,90 € | 0,75l 17,50 € |
| Esslinger Schenkenberg,<br>Terrassenlage |              |               |

### 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 <sup>h</sup>        | 0,25l 4,50 € |  |
| Schorle weiß <sup>h</sup>       | 0,25l 4,50 € |  |
| Weißherbst Schorle <sup>h</sup> | 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 <sup>h</sup><br>(feinherb) | 0,75l 22,50 € |               |
| Trollinger QbA <sup>h</sup><br>(trocken) | 0,2l 5,20 €   | 0,75l 17,50 € |

#### Weißwein

|   |               |  |
|---|---------------|--|
| „Mönch Berthold“ QbA <sup>h</sup><br>Cuvée, im Holzfass gereift (trocken) | 0,75l 27,90 € |  |
| Riesling QbA <sup>h</sup><br>(feinherb)                                   | 0,75l 24,50 € |  |

#### Weißherbst

|   |             |               |
|---|-------------|---------------|
| Spätburgunder Weißherbst QbA <sup>h</sup><br>(feinherb) | 0,2l 7,50 € | 0,75l 22,50 € |
|---|-------------|---------------|

## Aperitif

|                           |             |  |
|---------------------------|-------------|--|
| Hugo <sup>h</sup>         | 0,2l 7,90 € |  |
| Aperol Spriz <sup>h</sup> | 0,2l 7,90 € |  |
| Lillet <sup>h</sup>       | 0,2l 7,90 € |  |

## Hausekt

### Aus regionalem Anbau

|  |               |               |
|--|---------------|---------------|
| Winzersekt Weißburgunder<br>extra trocken <sup>h</sup> | 0,2l 7,90 €   | 0,75l 28,90 € |
| Kessler Rosé trocken <sup>h</sup>                      | 0,75l 30,90 € |               |
| Alkoholfreier Sekt <sup>h</sup>                        | 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