

SPORTRESTAURANT

NEUWIRTSHAUS

SPORTRESTAURANT NEUWIRTSHAUS – DIE FEINSTE KÜCHE

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

* 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“).

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“ 11,90 €
Buffet

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.

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

Freitag:
Fischtag g/f ab 11,90 €
Frisches Fischfilet z.B. Seelachs oder Rotbarsch (180 gr Frischgewicht) mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Sauce Remoulade, solange der Vorrat reicht

Samstag: von 12.00 – 15.00 Uhr
Ofenfrischer Braten al/g/c 15,90 €
Ofenfrischer Schweinebraten wie aus Omas Kachelofen mit frischen Spätzle, dazu schwäbischer Kartoffelsalat

Erklärungen der Zusatzstoffe und Allergene finden Sie auf der Innenseite

NOVEMBERAKTIONEN (solange der Vorrat reicht)

14.11.2026:
Brust trifft Keule von der Gans 35,90 €
Duett von Brust und Keule mit Apfelrotkohl, Semmelknödel und Gänsejus

21.11.2026:
Entenjagd 25,90 €
Halbe knusprige Ente mit Apfelrotkohl und Semmelknödel

28.11.2026:
Omas Sauerbraten 25,90 €
Zarter Sauerbraten in feiner Jus, mit Apfelrotkohl, frischen Eierspätzle oder Knödel

Gänse-Essen

Auf Vorbestellung braten wir für Sie auf die reservierte Uhrzeit

eine frisch gegrillte Gans (ca. 4 kg)

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

Preis für 4 Personen 159,00 €

Inklusive 1 Flasche Samtrot

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

Reservieren Sie jetzt

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	7,90 €

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}	
Waldpilzsalat	19,90 €
Champignon in Kräuterbutter gebraten, an knackigen Salatvariationen vom Buffet, mit hausgemachtem Knoblauchdip, dazu Weißbrotbrötchen ^{al-a5/h/k/n/f}	
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 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-Knoblauchschnetzel, 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 €
Gebratene Rinderleber ^{a2-a6/i/f}		
mit Apfel und Zwiebeln in feiner Trollinger-Lemberger-Soße, dazu Bratkartoffeln ³ und Salat vom Buffet ^{al/a2/h}		19,90 €
Linsen ^{a2-a6/i/f}		15,90 €
Linsenteller nach Art des Hauses mit Eierspätzle und einem Paar Saiten		



Unsere Maultaschen

Alle Maultaschen sind mit besten Zutaten hausgemacht.

- Klassisch

(Mauldascha mit Grombierasalat) mit Zwiebelschmelze und hausgemachtem Kartoffelsalat

16,60 €
- Rustikal

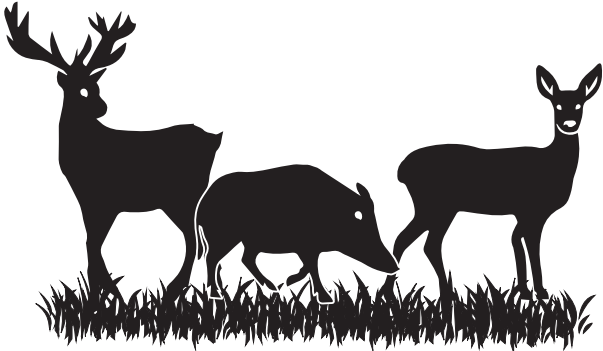
(Greeschde Mauldascha) in Streifen geschnitten, geröstet in der Pfanne mit Ei, dazu ein Salat vom Buffet

16,60 €
- Edel

in Rieslingrahmsoße, mit gemischten Waldpilzen, dazu ein Salat vom Buffet

16,60 €

Wild-Karte:



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

- Zarter Rehbraten

aus der Keule, mit Spätzle, dazu ein Salat vom Buffet

27,90 €
- Wildschweinbraten

mit zwei Knödeln und Apfelrotkohl

27,90 €
- Wildgulasch

Von Hirsch und Reh mit Spätzle, dazu ein Salat vom Buffet

23,90 €
- 3 Wildmaultäschle

mit Waldpilzrahmsoße, dazu ein Salat vom Buffet

17,90 €
- „Wilder Teller“

Je ein Stück Reh-und Wildschweinbraten, dazu Wildgulasch und ein Wildmaultäschle, als Beilage Spätzle, Knödel und Apfelrotkohl, dazu ein Salat vom Buffet

33,90 €
- Wildragoût

mit Pilzen und Bandnudeln dazu ein Salat vom Buffet

18,90 €
- Wildgeschnetzeltes

Vom Rückenfilet mit Kroketten, dazu ein Salat vom Buffet

29,90 €

Vesperkarte

- Schweizer Wurstsalat

Große Portion
Kleine Portion
Feine Lyonerwurst, Gurken und Paprikastreifen im Salatbett, mit Zwiebeln und Allgäuer Emmentaler garniert, dazu frisches Bauernbrot

13,20 €
9,90 €
- Bestellen Sie eine Portion Bratkartoffeln dazu

für 3,90 €
- Bratkartoffeln

mit 3 Spiegeleiern und gebratenem Speck

13,30 €

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

mit Beilage

9/5 ca 230g*

29,90 €
- Unsere Rostbraten werden mit Fettrand serviert !!
- Argentinisches Rumpsteak

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 oder Pommes

ohne Aufpreis
- Bratkartoffeln, Kroketten, Babykartoffeln, Wilde Kartoffeln mit Knoblauchdip

Aufpreis 3,90 €

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

Unsere Hüttenpfännle

- Rumpsteakpfännle

ca. 200g Rumpsteak (Frischgewicht) aus der Hüfte, auf Käsespätzle, mit hausgemachter Kräuterbutter, dazu ein Salat vom Buffet

30,00 €
- Neuwirtshauspfännle

3 Schweinemedallions (ca. 240g) auf Rahmsoße, mit frischen Eierspätzle, dazu ein Salat vom Buffet

25,50 €
- Gourmetpfännle

2 Schweinemedallions auf Käsespätzle, 1 Maultasche und Rahmsoße, dazu ein Salat vom Buffet

27,70 €
- Schnitzelpfännle

Paniertes Schweineschnitzel (ca. 130g) mit Käsespätzle, Rahmsoße, dazu ein Salat vom Buffet

23,30 €
- Kesselgulasch

Deftiges Kesselgulasch vom Schwein und Rind, mit Paprika und Zwiebeln, dazu frische Eierspätzle und Salat vom Buffet

19,90 €
- Schweizerpfännle

geschnetzeltes vom Rind und Schwein in feiner Zwiebelrahmsoße, mit Emmentaler überbacken, dazu frische Eierspätzle und Salat vom Buffet

24,40 €

Dessert

- Apfelstrudel

mit Vanillesoße und Schlagsahne

9,90 €
- Heiße Liebe

Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Schlagsahne garniert

9,90 €
- Apfelküchle

im Zimt-Zuckermantel mit Schlagsahne und Vanilleeis

9,90 €
- Minidessert

Fragen Sie Ihre Bedienung

3,00 €

Heiße Getränke

- Tasse Kaffee

klein groß

2,90 € 4,90 €
- Cappuccino

3,50 € 4,90 €
- Espresso

2,30 € 3,70 €
- Gourmetespresso

mit Vanilleeis und Schlagsahne

5,90 €
- Latte Macchiato

4,90 €
- Milchkaffee

4,90 €
- Glas Tee

(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, l) 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.

