

HERZLICH  
WILLKOMMEN IN DER  
NEUBORNSTUBEN

UNSERE PHILOSOPHIE

---

Die Natur ist nicht nur unser Lebensraum  
sondern auch der Ursprung unseres Lebens.  
Lasst uns die Schönheit genauso genießen  
wie ihre Früchte.

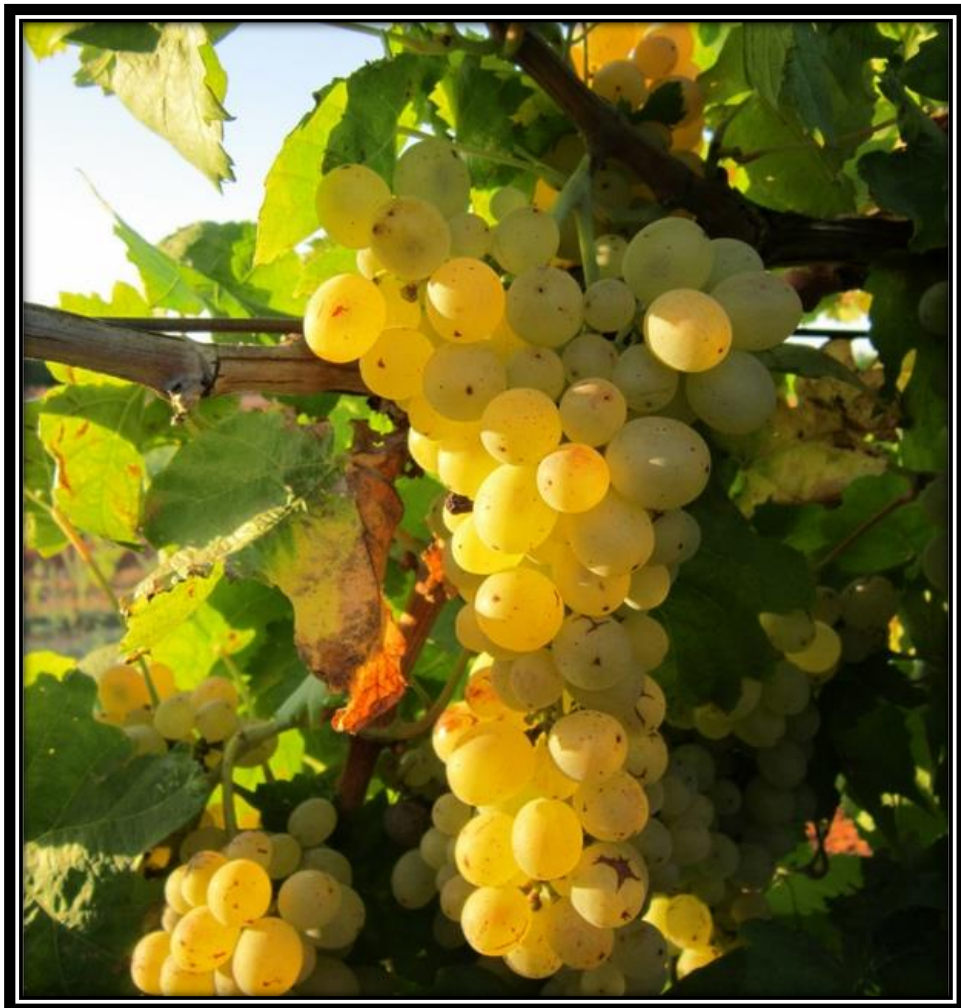
Für Informationen zu den Allergenen und  
Inhaltsstoffen sprechen Sie bitte unsere Serviceleitung an.

Es liegt ein Ordner mit allen Zutaten  
am Tresen zur Einsicht bereit.

# H E R B S T K A R T E

## HERBSTGETRÄNKE - SPEZIAL

Ab 15. September	0,2 l
Federweißer	3,00 €
Roter Rauscher	
	0,4 l
Birnenwein von der Heilkelterei	3,60 €
	<b>Aufpreis:</b>
Heißgetränke mit Schuss	1,00 €



## VORSPEISEN

Gemischter Salatteller	6,00 €
- mit gebackenem Kürbis	7,50 €
- mit gebeiztem Schweinefilet	8,90 €
- mit hausgemachten Wildpralinen	8,90 €

## SUPPEN

Kürbiscremesuppe mit Kernöl und gerösteten Kernen	3,80 €
Frittatensuppe mit frischen Kräutern	3,00 €
Leberknödelsuppe	4,00 €

## SCHMANKERL

Brotzeit – Räucherwurst, Blutwurst, Käse, Radieschen, Leberwurst und Hausbrot für 1 oder 2 Personen	Für Einen: 6,50 € Für Zwei: 11,80 €
Zwiebelkuchen mit Kräuterdip Passt gut zum Federweißen	4,00 €
Obatzda mit Hausbrot	4,20 €

**ACHTUNG:** Wir beziehen 90 % unserer Waren von  
mittelständischen Bauern aus der Region.

Sie unterstützen in diesem Restaurant die Region und essen  
frische Produkte von hoher Qualität!

Die Liste unserer Lieferanten finden Sie auf der letzten Seite  
dieser Speisekarte.

## REGINAS KLASSIKER

Hirschbraten	18,90 €
an Steinpilznudeln und feinem Buttergemüse	
Leberknödel	11,90 €
mit Trauben – Rahm – Sauerkraut und Kartoffelstampf	
Tafelspitz	13,50 €
mit Meerrettichsoße, Petersilienkartoffel und feinem Buttergemüse	
Hühnchengeschnetzeltes vom Freilandhuhn	12,00 €
mit Spätzle und Gemüse	
Neuborntoast	8,60 €
gekochter Schinken, Champignons und Käse	



## RUMPSTEAK AUS DER REGION

- Vom Rind	22,90 €
Ca. 250 Gramm	
mit Zwiebeln oder Kräuterbutter und Salat	

## SCHNITZEL

- Vom Schwein	
Wienerart	6,90 €
Jägerart	7,90 €
Zwiebel	7,90 €
Pfefferrahm	7,90 €
Cordon-Bleu	8,50 €
mit Schinken und Käse gefüllt	

## ORIGINAL WIENER SCHNITZEL

- Vom Kalb	
Ca. 160 Gramm	14,90 €

Zu allen hier aufgeführten Gerichten servieren wir automatisch  
Brot, wenn keine andere Beilage gewählt wird.

## BEILAGEN

Pommes	
Bratkartoffeln	2,50 €
Salatteller	

## VEGETARISCHE GERICHTE

Kässpätzle	7,90 €
mit Salatteller	
Bohnenpfanne	
mit Kartoffeln und anderem saisonalem Gemüse	6,50 €



## DESSERTS

Kaiserschmarrn	5,50 €
mit Pflaumenröster	

## EIS

Gemischtes Eis (3 Kugeln)	
ohne Sahne	3,80 €
mit Sahne	4,30 €

Befragen Sie bitte das Personal welche  
Eissorten wir aktuell im Sortiment haben!

Vanilleeis	
- mit Kürbiskernöl, Sahne und geröstete Kerne	
- mit selbstgemachtem Eierlikör, Sahne	5,30 €
- mit Haselnuss-Walnuss Krokant, Sahne	

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

	0,2 l	0,4 l
Coca Cola		
Coca Cola Zero		
Schwollner Orangenlimo	1,80 €	2,60 €
Schwollner Zitronenlimo		
Spezi		

### Schorlen aus den Säften von Heil:

- Apfelsaft		
- Traubensaft rot		
- Traubensaft weiß	1,90 €	2,80 €
- Orangensaft		
- Johannisbeersaft		

### Aus der Glasflasche:

	0,25 l	0,75 l
Tönissteiner Wasser		
- Medium	1,80 €	3,50 €
- Still		
		0,35 l
Almdudler		2,50 €
		0,33 l
Veltins Malzbier		2,30 €
Veltins Fassbrause		
- Holunder		
- Zitrone		2,30 €
- Apfel-Kräuter		



## HEIßGETRÄNKE

Kaffee	2,30 €
Espresso	1,80 €
Doppelter Espresso	3,00 €
Cappuccino	2,50 €
Latte Macchiato	2,70 €

Tee – verschiedene Sorten 2,80 €

Bitte sprechen Sie für die Auswahl unser  
Personal an. Wir haben eine große Auswahl  
an der Theke.

Heiße Schokolade

- ohne Sahne 2,00 €
- mit Sahne 2,50 €

Mit Schuss +1,00 €

Sie trinken Kaffee von GEPA – the FAIR TRADE Company.  
Fair gehandelt und ökologisch hergestellt.



## APERITIV

	0,75 l
<hr/>	
Weingut Mussel - Winzersekt	
- Riesling extra trocken	19,00 €
- Riesling trocken	
Lorenz & Dahlberg	
- Trocken	14,00 €
- Halbtrocken	
Piccolo	0,2 l
<hr/>	
Riesling Brut	5,10€
Scheurebe halbtrocken	
<hr/>	
Aperol Spritz	5,50 €
Hugo	

## BIER VOM FASS

	0,3 l	0,5 l
<hr/>		
Veltins Pils		
	2,30 €	3,30 €
Maisels Hefe hell		

## BIER AUS DER FLASCHE

	0,33 l
<hr/>	
Veltins Pils Alkoholfrei	2,10 €
	0,5 l
<hr/>	
Maisels Hefe Alkoholfrei	3,00 €
Maisels Kristall Weizen	

## WEINSCHORLE

	0,2 l	0,4 l
Weißweinschorle	1,90 €	2,70 €
Rieslingschorle		
Rotweinschorle	2,00 €	3,20 €
Roséschorle		

## WEIßWEIN

	0,2 l	0,75 l
Scheurebe	2,50 €	
halbtrocken, fruchtig, spritzig		
Grauer Burgunder	3,20 €	
Feinherb, idealer Wein für gesellige Runden		
Riesling	3,10 €	9,30 €
trocken, harmonische Säure		
Grauer Burgunder	3,20 €	9,60 €
trocken, kräftig, universeller Menübegleiter		
Chardonnay Spätlese	3,40 €	10,20 €
trocken, ausgeprägtes Bouquet		
Weißer Burgunder	3,20 €	9,60 €
fein herb, fruchtiger Burgundertyp		
Ortega Spätlese	3,40 €	10,20 €
lieblich, kräftig, intensive Süße		

## ROSÉ

	0,2 l	0,75 l
Aus Portugieser	3,10 €	
Aus Spätburgunder	3,10 €	9,30 €

## ROTWEIN

	0,2 l	0,75 l
Portugieser - 2015 trocken, leicht, fruchtig	3,00 €	
Dornfelder - 2014 trocken, tiefrot, tolles Beerenaroma	3,20 €	9,60 €
Spätburgunder - 2016 trocken, elegant, harmonische Säure	3,40 €	10,20 €
St. Laurent - 2016 fein herb, alte Burgundersorte, feine Süße	3,40 €	10,20 €
Dornfelder - 2015 lieblich, süffig, fruchtig	3,20 €	9,60 €
Regent - 2013 kräftig, südländischer Typ	3,30 €	
Cuvée - 2015	3,80 €	

# SPIRITUOSEN

2 cl

---

Asbach

Bayrischer Bärwurz

Frangelico Piemont – Haselnuss Likör

Gordons Gin

Helbing Kümmel – Hamburgs feiner Kümmel

**Jägermeister**

**Linie Aquavit**

**Mirabellen Brand**

2,50 €

**Obstler**

**Ramazotti**

Sandemann Medium Dry Sherry

**Selbstgemachter Eierlikör**

Strothmann Weizen Korn

SZENE Blended Whiskey

Tullamore Dew Whiskey

**Williams Birne**

**Doppelte:**

3,50 €

Gin Tonic

Whiskey Cola

5,50 €



# UNSERE LIEFERANTEN



**Eichenhof**  
Wurst & Fleisch vom Bauernhof  
[www.der-eichenhof.com](http://www.der-eichenhof.com)



GetränkeSchmidt



**VELTINS**  
*Pilsener*

