

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.

WIR WÜNSCHEN AN GUAD'N

Für Informationen zu den Allergenen und
Inhaltsstoffen sprechen Sie bitte unser Servicepersonal an.

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

Sommerkarte

Gemischter Salatteller	6,00 €
- Mit gegrilltem Bergkäse	7,50 €
- Mit gebratene Garnelen	8,90 €
- Mit gebratenen Rinderstreifen	8,90 €
Wurstsalat mit Bratkartoffeln Zwiebeln, Gurkerl	6,70 €
- Mit Käse	7,70 €
Antipasti Teller (gegrilltes Gemüse) dazu Hausbrot	8,00 €
Tafelspitzsalat mit Paprika und roten Zwiebeln	8,90 €
Freilandhenderl mit Topfen-Sommergemüse-Fülle Und Petersilienkartoffeln	12,50 €
Marillenknoedel mit süßen Bröseln	4,90 €

SOMMERGETRÄNKE

		0,33 l
<hr/>		
Veltins Fassbrause		
- Holunder		2,30 €
- Zitrone		
- Apfel-Kräuter		
	0,3 l	0,5 l
<hr/>		
Grevensteiner Landbier	2,30 €	3,30 €
		0,2 l
<hr/>		
Sommerlaune – Weingut Mussel		3,80 €
Spritziger, leichter, süffiger Sommerwein		
<hr/>		
Aperol Spritz		5,50 €
Hugo		



SUPPEN

Sauerampfersuppe	3,80 €
Mit Brotwürfeln	
Zwiebelsuppe	3,80 €
Brot mit Käse überbacken	
Erbsensuppe	3,50 €

FÜR DEN KLEINEN HUNGER

Frikadellen (gemischt)	4,50 €
Mit Kartoffelsalat	
Obatzda	4,00 €
Mit Hausbrot	
Gebackener Camembert	4,20 €
Mit Salat	

REGINAS KLASSIKER

Rindsroulade Salzburger Art	
Mit Speck, Zwiebeln und Schwammerln	13,90 €
gefüllt, Knöpfle (kleine Spätzle)	
Geröstete Rinderleber	10,90 €
An Zwiebeln und Kartoffelstampf	
Tiroler Gröstel aus der Pfanne	
Gebr. Erdäpfel, Zwiebel, Schinken und	6,90 €
Spiegelei	
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	
Salatteller	2,50 €
Kartoffelsalat	

VEGETARISCHE GERICHTE

Käseknöpfe (kleine Spätzle) mit Salatteller	7,90 €
Semmelknödel	
- mit Rahmschwammerlsoße	7,50 €
- mit Spinat und Hartkäse	



DESSERTS

Kaiserschmarrn 5,50 €
Mit Zwetschgen

Tageskuchen – siehe Vitrine

EIS

Gemischtes Eis (3 Kugeln)
Ohne Sahne 3,80 €
Mit Sahne 4,30 €

Folgende Eissorten haben wir im Angebot:

Joghurt

Vanille

Schokolade

Mohn-Kirsch

Dunkle Schokolade

Erdbeersorbet (V)

Haselnuss (L)

Vanilleeis mit Kürbiskernöl 5,30 €

Sahne und geröstete Kerne

Kirschbecher 5,30 €

Vanille, Schoko, Mohn-Kirsch

Sahne, Kirschen und Likör

Neubornstuben-Becher 5,30 €

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

	0,2 l	0,4 l
<hr/>		
Coca Cola		
Coca Cola Zero		
Schwollner Orangenlimo	1,80 €	2,60 €
Schwollner Zitronenlimo		
Spezi		
<u>Schorlen aus den Säften von Heil:</u>		
- Apfelsaft		
- Traubensaft rot		
- Traubensaft weiß		
- Orangensaft	1,90 €	2,80 €
- Johannisbeersaft		
- Rhabarbersaft		
<u>Aus der Glasflasche:</u>		
	0,25 l	0,75 l
<hr/>		
Tönissteiner Wasser		
- Medium	1,50 €	3,50 €
- Still		
		0,35 l
<hr/>		
Almdudler		2,50 €
		0,33 l
<hr/>		
Veltins Malzbier		2,30 €
Veltins Fassbrause		
- Holunder		
- Zitrone		2,30 €
- Apfel-Kräuter		

HEIßGETRÄNKE

Kaffee	2,00 €
Espresso	1,80 €
Cappuccino	2,30 €
Latte Macchiato	2,50 €
Tee – verschiedene Sorten	2,50 €
Heiße Schokolade	
- Ohne Sahne	1,80 €
- Mit Sahne	2,20 €



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		
Maisels Hefe hell	2,30 €	3,30 €
Grevensteiner Landbier		

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 €

SPIRITUOSEN

	2 cl
Bayrischer Bärwurz	1,50 €
Noilly Prat	2,00 €
Linie Aquavit	2,30 €
Tullamore Dew Whiskey	2,50 €
Jägermeister	1,80 €
Obstler	1,50 €
Eierlikör	1,50 €
Asbach	1,80 €
Frangelico Piemont – Haselnuss Likör	2,00 €
Sandemann Medium Dry Sherry	2,00 €
SZENE Blended Whiskey	2,50 €
Gordons Gin	2,50 €
Helbing Kümmel – Hamburgs feiner Kümmel	1,90 €
Pernod	2,00 €
Strothmann Weizen Korn	1,50 €
Gin Tonic	
Whiskey Cola	5,50 €

