

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.

ÖFFNUNGSZEITEN:

Montag und Dienstag - Ruhetag

Mittwoch bis Samstag 17:00 – 22:00 Uhr

Sonntag – 11:30 – 21:00 Uhr



Kürbiscremesuppe mit Kernöl und gerösteten
Kernen 3,60 €

Großer bunter Blattsalat mit Hausbrot & Kernen 6,00 €
- plus gebackenem Kürbis 8,90 €

Filets von der hausgeräucherten Bio-Forelle 9,60 €
mit Meerrettich und buntem Salat

Tafelspitz 13,90 €
mit Petersilienkartoffeln und Rahm-Wirsing

Roulade vom Rind 15,20 €
gefüllt mit Gurken, Karotte und Zwiebel
an handgeschabten Spätzle und gemischtem
Gemüse

Herbstliches Spezial für nur kurze Zeit:

Federweißer & Zwiebelkuchen mit Schmand 6,50 €



SUPPEN

Leberknödelsuppe	4,20 €
Frittatensuppe	3,90 €

ACHTUNG: Wir beziehen 90% unserer Waren von mittelständigen 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.

VEGETARISCHE GERICHTE

Käsespätzle mit Salatteller	9,20 €
Bohnenpfanne mit Kartoffeln und Gemüse	8,90 €

DIE KLASSIKER

Geröstete Rinderleber Kartoffelstampf und Schmorzwiebeln	12,60 €
Tiroler Gröstel aus der Pfanne Gebr. Erdäpfel, Zwiebel, Speck und Spiegelei	7,80 €
Das reicht Ihnen nicht? Sie bekommen gerne ein weiteres Spiegelei, zu je	1,20 €
Neuborntoast Gekochter Schinken, Champignons und Käse	8,90 €
Wurstsalat mit Bratkartoffeln Zwiebeln und Gurkerl	8,10 €
- mit Käse	9,10 €



RUMPSTEAK AUS DER REGION

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

SCHNITZEL

Vom Schwein mit

- Klassischer Panade (Semmelbrösel) oder
 - Kräuter- (Thymian, Rosmarin aus dem eigenen Kräutergarten) oder +0,50 €
 - Knusperpanade (Cornflakes) +0,50 €
- Wienerart 7,90 €
Jägerart 8,90 €
Zwiebel 8,90 €
Pfefferrahm 8,90 €
Cordon-Bleu 9,50 €
mit Schinken und Käse gefüllt

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

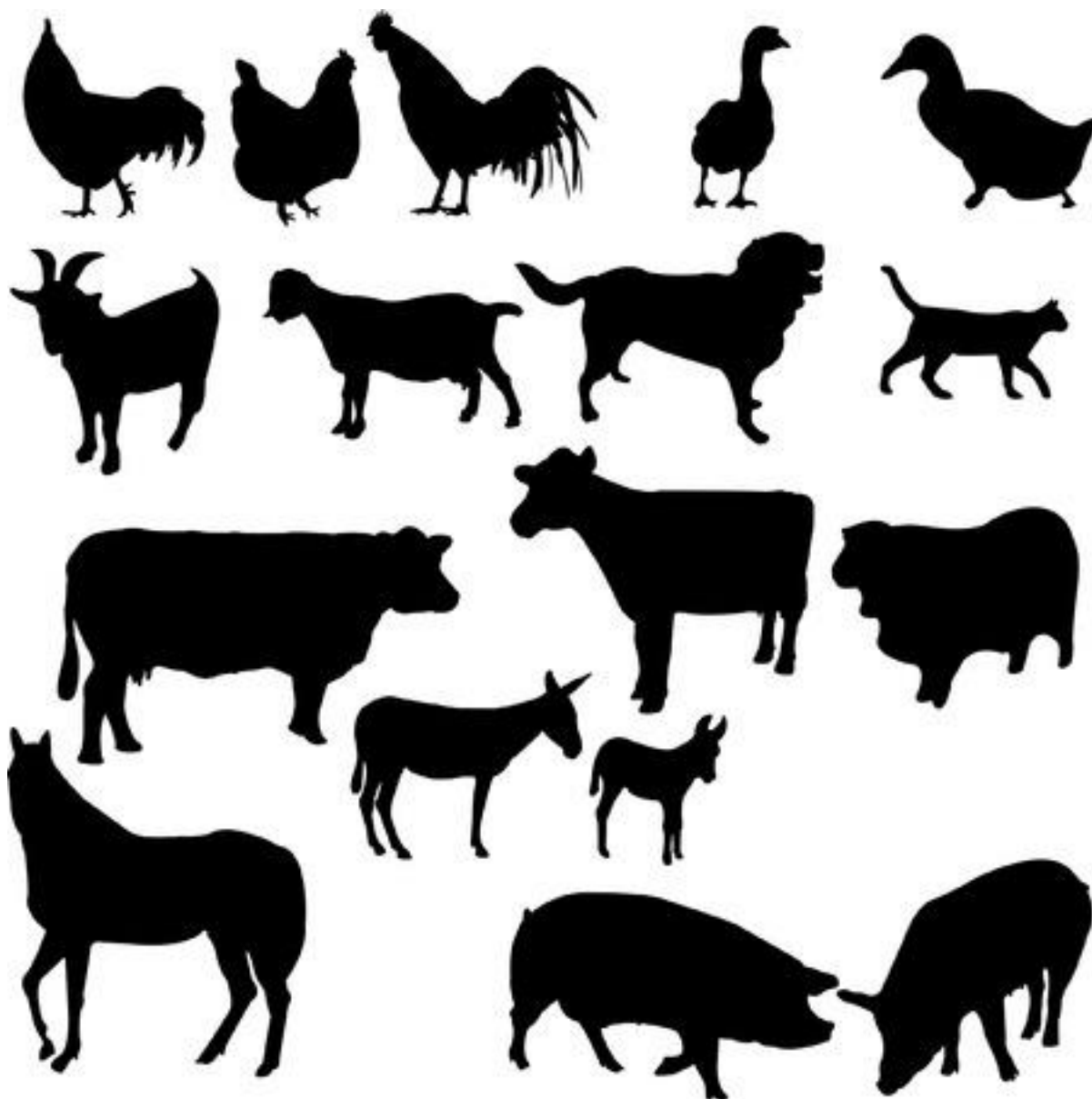
BEILAGEN

- Pommes
Bratkartoffeln 2,50 €
Salatteller

Eine Portion Ketchup oder Majo bekommen Sie gerne für 0,50 €

KINDERKARTE

Kinderschnitzel Wiener Art mit Pommes und Ketchup	6,20 €
Knusprige Hühnchennuggets mit Pommes und Ketchup	6,90 €
Spätzle mit Soße	5,30 €



DESSERTS

Kaiserschmarrn mit Rumrosinen und Vanilleeis	7,20 €
---	--------

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 6,20 €
- mit Haselnuss-Walnuss Krokant, Sahne

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

<u>Saftschorlen aus den Säften von Heil:</u>	0,2l	0,4 l
- Apfelsaft		
- Traubensaft rot		
- Traubensaft weiß		
- Orangensaft		
- Johannisbeersaft		
- Rhabarbersaft		
	2,00 €	3,10 €
<u>Aus der Glasflasche:</u>		0,33 l
fritz-kola		
fritz-kola - zuckerfrei		
fritz-limo - orange		
fritz-limo - zitrone		2,50 €
fritz-limo – apfel-kirsch-holunder		
misch-masch – kola-orangen-limonade		
fritz-mate		
Riedenburger Bio Dinkelmalzbier		2,90 €
Veltins Fassbrause		
- Holunder		2,50 €
- Zitrone		
	0,25 l	0,75 l
Tönissteiner Wasser		
- Classic	1,90 €	4,60 €
- Still		
		0,35 l
Almdudler		2,70 €

HEIßGETRÄNKE

Kaffee	2,30 €
Espresso	1,90 €
Doppelter Espresso	3,30 €
Cappuccino	2,60 €
Latte Macchiato	2,80 €
Tee – verschiedene Sorten	2,90 €

Bitte sprechen Sie für die Auswahl unser Personal an.

Wir haben eine große Auswahl an der Theke.

Heiße Schokolade	
- ohne Sahne	2,10 €
- mit Sahne	2,60 €
Mit Schuss	+1,00 €

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



APERITIF

	0,1 l	0,75 l
Lorenz & Dahlberg Sekt		
- Trocken	3,10 €	19,50 €
- Halbtrocken		
Aperol Spritz		5,50 €
Hugo		

BIER VOM FASS

	0,3 l	0,5 l
Veltins Pils		
Maisels Hefe hell	2,30 €	3,30 €

BIER AUS DER FLASCHE

	0,33 l
Veltins Pils Alkoholfrei 0,0%	2,10 €
	0,5 l
Maisels Hefe Alkoholfrei	3,00 €
Maisels Kristall Weizen	
Köstrizer Schwarzbier	3,30 €

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	2,80 €	
<i>halbtrocken, fruchtig, spritzig</i>		
Grauer Burgunder	3,50 €	
<i>Feinherb, idealer Wein für gesellige Runden</i>		
Riesling	3,40 €	10,90 €
<i>trocken, harmonische Säure</i>		
Grauer Burgunder	3,60 €	10,50 €
<i>trocken, kräftig, universeller Menübegleiter</i>		
Sauvignon Blanc	3,40 €	10,90 €
<i>Kräftig, mit exotischer Frucht-Note</i>		
Weißer Burgunder	3,50 €	11,20 €
<i>trocken, fruchtig</i>		
Weißer Burgunder	3,50 €	11,20 €
<i>fein herb, fruchtiger Burgundertyp</i>		
Ortega Spätlese	3,90 €	12,40 €
<i>lieblich, kräftig, intensive Süße</i>		

ROSÉ

	0,2 l	0,75 l
Aus Portugieser	3,40 €	
Aus Spätburgunder	3,40 €	10,90 €

ROTWEIN

	0,2 l	0,75 l
Portugieser - 2015 <i>trocken, leicht, fruchtig</i>	3,40 €	
Dornfelder - 2014 <i>trocken, tiefrot, tolles Beerenaroma</i>	3,70 €	11,80 €
Spätburgunder - 2016 <i>trocken, elegant, harmonische Säure</i>	3,90 €	12,40 €
St. Laurent - 2016 <i>fein herb, alte Burgundersorte, feine Süße</i>	3,90 €	12,40 €
Spätburgunder aus dem Barrique-Fass - 2011 <i>feines Barrique-Aroma, kräftig aber trotzdem fruchtig</i>	4,70 €	16,40 €
Regent - 2013 <i>kräftig, südländischer Typ</i>	3,60 €	
Cuvée – 2015 <i>Mussels Geheimnis!</i>	4,20 €	

SPIRITUOSEN

Traubenlikör
Bratapfellikör
Dornfelderlikör
Haselnusslikör - Frangelico
Williams Birne
Obstler
Marillenbrand
Linie Aquavit

SZENE Blended Whiskey	Normal 2 cl:	2,50 €
Tullamore Dew Whiskey	Doppelt 4 cl:	4,00 €
Gordons Gin		

Ramazotti
Bayrischer Bärwurz
Strothmann Weizen Korn
Jägermeister
Gurktaler Alpenkräuter

Hausgemachter Eierlikör

Gin Tonic		
Whiskey Cola		5,50 €



UNSERE LIEFERANTEN

