

Neubauhaus AM SEE

SPEISEKARTE

Enjoy your meal!

Guten Appetit!

Bon appétite!

Buen provecho!

Buon appetito!

"Essen ist ein Bedürfnis,
genießen ist eine Kunst.,,

François de La Rochefoucauld

Bitte beachten Sie auch unsere regelmäßig wechselnde Empfehlungskarte.

Die 26 Hauptallergene entnehmen Sie bitte der beigefügten Dokumentation der Allergene am Ende der Speisekarte.

ÜBER UNS

Marco Neuberth steht seit fast 25 Jahren für Service auf höchstem Niveau.

Unsere Betriebe stehen für Qualität und persönlichem Flair!

Rent a Butler organisiert exklusive Events in stilvollem Ambiente, ganz nach Ihren Vorstellungen und Wünschen.

In **Neuberths WaldWirtschaft** erwartet Sie Herzhaftes aus der Küche und schwäbische Gastlichkeit, um Ihre Entspannung in der grünsten Oase der Region aufs Feinste abzurunden.

Neuberths GastWerk, wir öffnen wenn Sie feiern!
Unsere Event Location für familiäre und betriebliche Feiern in gemütlich schwäbischem Ambiente.

Wir freuen uns im **Neuberths am See** auch in der Region Böblingen mit unserer Qualität, unserer Erfahrung und unserem Sinn für das gewisse Etwas Ihnen und Ihren Gästen einen ganz besonderen und entspannten Aufenthalt in unserem Restaurant bieten zu dürfen. Unser Küchenchef, inspiriert durch das kleine 'Böblinger Meer', zaubert für Sie eine ausgewogene Kombination aus nordischem Fischgenuss und schwäbischer Gastlichkeit!

Herzlich willkommen und lassen Sie sich verwöhnen!



VORSPEISEN & SALATE

Feldsalat ^{1/9/11/22} Hausgebeizter Lachs karamellierte Avocado Gurke Sesam Croûtons	€ 13,00
Gratinierter Ziegenkäse ^{1/9/25} Baby-Leaf-Salat Balsamico Dressing Rote Bete – Quitten - Chutney	€ 14,00
Apfel - Fenchel – Carpaccio ^{1/9} Salatbouquet Orangenvinaigrette	€ 15,00
Saisonale bunte Blattsalate ^{1/10} klein groß	€ 5,00 € 7,00

SUPPEN & VEGETARISCHE SPEISEN

Rinderkraftbrühe ^{1/9/21} Kräuterflädle oder Maultaschenstreifen	€ 5,00
Schaumsuppe der Saison ^{9/25} mit Einlage	€ 7,00
Consommé von der Roten Bete ^{9/25} Wildklößchen Meerrettichschaum Kresse	€ 7,50
Hausgemachte Ziegenkäse-Kartoffelravioli ^{1/21/25} Paprika- Zucchini Gemüse Chutney als Vorspeise	€ 15,00 € 10,00

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Adlerfischfilet <small>9/22/25</small>	€ 20,00
Yamsragout Rote Bete - Limonenschaum Zuckerschotengemüse	
Gratinierter Wels <small>19/22/25</small>	€ 22,00
Honig-Gewürzkruste Vanillejus schwarze Nudeln geschmorter Kürbis	
Kotelett vom Mangaliza-Schwein <small>9</small>	€ 20,00
Jus Zwiebelmarmelade blaue Kartoffeln Schwarzwurzel	
Wiener Schnitzel vom Kalb <small>1/9/21/22</small>	€ 21,00
Lauwarmer Kartoffel - Gurkensalat	
Schwäbischer Zwiebelrostbraten <small>1/9/25</small>	€ 24,00
von der Hohenloher Färsche Jus hausgemachte Spätzle oder Bratkartoffeln	
Filet Wellington „dekonstruiert“ <small>9/20/25</small>	€ 34,50
Rinderfilet im Heu gegart Madeirasauce Blätterteighippe Macédoine-Kartoffeln Steinpilz-Kräuterseitling-Gemüse	
Pasta des Tages <small>1/21</small>	€ 13,00
als Vorspeise	€ 9,00
Risotto des Tages <small>25</small>	€ 15,00
als Vorspeise	€ 11,00

MENÜEMPFEHLUNG DES TAGES

Dreigänge Menü	pro Person	€ 38,00
Korrespondierender Wein	pro Person	€ 21,00
Viergänge Menü	pro Person	€ 46,00
Korrespondierender Wein	pro Person	€ 26,00

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Kleines Kalbsschnitzel paniert <small>1/9/21/25</small> Steakhouse Pommes Ketchup oder Spätzle Sauce	€ 13,00
Hausgemachte Spätzle <small>1/9/21</small> Rahmsauce	€ 5,00
Steakhouse Pommes <small>1/9/21/25</small> Ketchup oder Mayo	€ 5,00

Unsere Kindermenüs servieren wir ausschließlich für junge Gäste bis 11 Jahre.

DESSERT

Dessertvariation

klein	€ 15,00
groß	€ 22,00

Schokoladensoufflé mit flüssigem Kern 1/21/25 € 7,00
Cassisfeigen | Vanillesauce

Apfel-Haselnuss-Crumble 1/2/25 € 7,00
Kaffeecreme Eis

Geschmälzte Quarkmaultasche 1/21/25 € 7,50
Mohn | Vanille

Eis 25 je Kugel € 3,00
verschiedene Sorten

Sorbet je Kugel € 4,00
verschiedene Sorten

Dessert des Tages € 7,00