

SPEISEKARTE

Unsere Öffnungszeiten:

Gasthaus

Montag geschlossen
- für Gruppen auf Anfrage möglich -

Dienstag bis Donnerstag ab 12.00Uhr
Freitag bis Sonntag ab 9.00Uhr

Frühstück

„Talsperren-Frühstück - das kleine Frühstücksbuffet“:
Freitag 9.00Uhr bis 12.00Uhr

„Bergische Brotzeit – das kalt-warme Frühstücksbuffet“:
Samstag, Sonntag & an Feiertagen 9.00Uhr bis 12.30Uhr

Küche

Dienstag bis Freitag 12.30Uhr bis 14.30Uhr & 17.00Uhr bis 20.30Uhr
Samstag, Sonntag & an Feiertagen 12.30Uhr bis 14.30Uhr & 16.30 bis 20.30Uhr

Gasthaus zur Neyetalsperre

Uwe Sönger
Großblumberg 3, 51688 Wipperfürth
Tel.: 0 22 67 / 65 27 222
www.gasthaus-neyetalsperre.de
gasthaus@neyetalsperre.de



GASTHAUS
ZUR NEYETALSPERRE

- EST. 1916 -

Liebe Gäste,

herzlich Willkommen im Gasthaus zur Neyetalsperre. Wir freuen uns sehr, Sie hier auf Großblumberg begrüßen zu dürfen.

Auf unserer Speisekarte finden Sie eine reichhaltige Auswahl an frisch gekochten Speisen, kombiniert mit einem reichhaltigen Getränkeangebot, unserer erlesenen Weinkarte sowie unserer Eiskarte der Gelateria Carte D'or.

Abgerundet wird das neue Angebot durch eine stetig wechselnde, abwechslungsreiche Wochenkarte sowie unsere Mittagskarte, welche Sie exklusiv an Wochenenden und Feiertagen zum Mittagessen einlädt.

Leider waren auch wir gezwungen, die nun erfolgte Mehrwertsteuer-Erhöhung von 7% auf nunmehr 19%, an Sie als Kunden weiterzugeben, weshalb sich die Preise für unsere Speisen leider entsprechend erhöht haben, Wir bitten um Ihr Verständnis und hoffen gleichzeitig auf Ihre Unterstützung, empfehlen Sie uns weiter und beehren Sie uns gerne bald wieder.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt in unserem Gasthaus und möchten uns bereits an dieser Stelle ganz herzlich für Ihren Besuch bedanken - und sollte etwas einmal nicht Ihren Vorstellungen entsprechen dann sprechen Sie uns gerne einfach an – nur durch Ihr Feedback und Ihre Kritik können wir uns stetig weiter verbessern.

Herzlichst,

Uwe Sünger
- Inhaber -

Anna Schnepfer
- Restaurantleitung -

TALSPERREN-FRÜHSTÜCK

- Das kleine Frühstücksbuffet -
immer Freitag von 9.00Uhr bis 12.00Uhr

Im Talsperren-Frühstück inklusive: ^{A1,C,E,G,I,J,L}

Bäckerbrötchen, Körnerbrötchen, Croissants, Butter, frischer Aufschnitt, Käse, Salat, Tomate, Gurke, frisch gekochte Eier, Nussnougat-Creme, Marmelade.

Folgende Komponenten können zusätzlich bestellt werden:

Eine Portion Naturjoghurt ^G	+ 2,80€
Eine Portion frischer Obstsalat	+ 3,40€
Eine Portion Knusper-Müsli ^{A1,E,H1,H2,H3,H4,H7}	+ 2,50€
Eine Portion Räucherlachs ^D , 50g	+ 3,60€
Eine Portion Räucherlachs ^D , 100g	+ 5,60€
Eine kleine Portion Rührei (klassisch) ^{C,G,L}	+ 3,60€

Erwachsene zahlen 9,80€ pro Person, für Kinder bis zu 12 Jahren berechnen wir 0,80€ pro Lebensjahr.

WARMES FRÜHSTÜCK

- Die deftige Variante -
immer Freitag von 9.00Uhr bis 12.00Uhr

Rührei

Klassisch: mit einem Bäckerbrötchen & Butter ^{A1,C,G,L}	6,30€
mit Speck, einem Bäckerbrötchen & Butter ^{A1,C,G,L}	8,50€
mit Lachs, einem Bäckerbrötchen & Butter ^{A1,C,D,G,L}	10,50€

Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebeln ^I 7,70€

BERGISCHE BROTZEIT

- Das rustikal-bergische, kalt-warme Frühstücksbuffet –
immer an Samstagen, Sonntagen & Feiertagen von 9.00Uhr bis 12.30Uhr

An Wochenend- & Feiertagen erwartet Sie bei uns ein rustikal-bergisches, kalt-warmes Frühstücksbuffet. Das Besondere: Neben dem reichhaltigen Buffet sind Filterkaffee, entkoffeinierter Kaffee, Tee (verschiedene Sorten), Kakao, Milch & Granini Orangensaft bei der Bergischen Brotzeit bereits inkludiert.

Für Ihr reichhaltiges Frühstück bieten wir Ihnen neben den üblichen, kalten Komponenten eines Frühstücks wie Bäckerbrötchen, Körnerbrötchen, Croissants, Toast, Schnittbrot, Butter, verschiedene Aufschnitt-, Schnittkäse- & Weichkäsevariationen, Rohkost mit Dip, Marmeladen, Honig, Nutella, süße Quarkspeise, Müsli, Joghurt & Obstsalat auch verschiedene warme Speisen wie Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebeln, Rührei & frisch gekochte Eier an.^{A1,C,E,G,H1,H2,H3,H,H7,I,J}

Zusätzlich finden Sie weitere, wechselnde Produkte wie zum Beispiel Bacon, Spiegelei, Frühstückswurst, Blutwurst, Suppe, Auflauf, Rösti oder Pancakes bei der Bergischen Brotzeit – so ist bei jedem Besuch ein wenig Abwechslung garantiert.

Erwachsene zahlen 22,00€ pro Person, für Kinder bis zu 12 Jahren
berechnen wir 1,40€ pro Lebensjahr.

TISCHBRUNCH

Das persönliche, kalt-warme Frühstücksbuffet auf dem Tisch, individuell
auf Anfrage möglich. Buchbar von Dienstag bis Freitag und ab 8
Teilnehmern.

Erwachsene zahlen ab 19,90€ pro Person, abhängig von den inkludierten
Komponenten. Preis für Kinder auf Anfrage.

VORSPEISEN

Gebratene Champions in Knoblauch & Kräutern ^{A,I} mit frischem Baguette-Brot serviert	9,90€
Kleine, gemischte Salatbowl ^{A,G,I,J} verschiedene Salate, Gurke, Tomate, Möhre, Mais, Paprika, Zwiebel & Rotkohl; dazu frisches Baguette-Brot; wahlweise mit hausgemachtem Joghurt oder Balsamico-Dressing	7,70€
Frisches Baguette-Brot ^{A,G,I,J} acht Scheiben, mit hausgemachter Kräuterbutter serviert	4,80€
Vorspeisenplatte für 2 Personen ^{A,B,C,D,G,I,J} eine Überraschung aus der Küche	16,50€

SNACKS

Pommes Frites ^{A,C,G} mit einer Portion Mayonnaise oder Ketchup	
Kleine Portion	4,50€
Große Portion	5,90€
Thymian - Parmesan – Pommes ^{A,C,G} mit einer Portion hausgemachtem Sourcream-Dip	8,20€
Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebeln ¹ mit Spiegelei ^C	7,70€ 9,40€



WOCHENGERICHTE

Hier präsentieren wir Ihnen unsere aktuellen im Angebot befindlichen,
regelmäßig wechselnden Wochengerichte:

SALATBOWLS

In unseren Salat Bowls finden Sie folgende Grundzutaten:
verschiedene Sorten vom Salat, Gurke, Tomate, Möhre, Mais, Paprika, Zwiebel
& Rotkohl.

Wählen Sie aus unseren hausgemachten Dressings: Joghurt, Balsamico oder
Himbeer-Vinaigrette.

Alle unsere Salat Bowls werden mit frischem Baguette-Brot serviert.

Salat Bowl ^{A1,J} der Klassiker	12,20€
Grüne Bowl (vegan) ^{A1,J} mit gebratenem Gemüse der Saison, dazu Süßkartoffelecken	15,40€
Hähnchen Bowl ^{A1,J} mit gebratenem Hähnchenbrustfilet, dazu Süßkartoffelecken	16,80€
Beef Bowl ^{A1,J} mit medium gebratene Steakstreifen & angebratene Zwiebeln, dazu Süßkartoffelecken	21,90€

NUDELGERICHTE

Rigatoni à la Chef ^{A1,L,H3} frische Rigatoni mit frischem Rucola-Pesto (vegan) an hausgemachter Rahm-Sauce, dazu Tomaten & Gemüse	14,70€
dazu geriebener Parmesan	+1,70€
dazu gebratene Hähnchenbrustfilet-Streifen	+4,70€

FLAMMKUCHEN

Flammkuchen „Elsässer Art“ ^{A1,G} mit Schmand, Speckwürfeln, Lauchzwiebeln & Gouda	13,60€
Flammkuchen „Italienische Art“ ^{A1,G} mit Schmand, Mozzarella, Tomaten, Rucola & Balsamico-Creme	15,80€
Flammkuchen „Lachs“ ^{A1,D,G} mit Schmand, Lachs, Zwiebeln, Tomaten, frittiertem Rucola & Gouda	17,70€

REIBEKUCHEN

Reibekuchen ^{A1,C,I} vier Stück, dazu wahlweise Rübenkraut oder hausgemachter Apfelkompott	11,00€
Reibekuchen mit Schwarzbrot ^{A1,A2,C,I} drei Stück, dazu wahlweise Rübenkraut oder hausgemachter Apfelkompott	11,60€
Reibekuchen mit Lachs & Salatbowl ^{A1,C,D,I,J} drei Stück, dazu Meerrettich sowie eine Salatbowl (wahlweise mit hausgemachtem Joghurt- oder Balsamico-Dressing)	16,40€

FLEISCHGERICHTE

Alle Fleischgerichte werden mit zwei Beilagen serviert:

Erste Beilage: Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebeln oder Pommes Frites

Zweite Beilage: Kleiner Beilagensalat (Wählen Sie aus unseren hausgemachten

Dressings: Joghurt, Balsamico oder Himbeer-Vinaigrette)

Schnitzel „Wiener Art“ ^{A1,C,G,I,J}	17,80€
vom Schweinerücken; mit Zitrone	
Schnitzel „Jäger Art“ ^{A1,C,G,I,J}	20,70€
vom Schweinerücken; mit kräftiger Sauce aus frischen Champignons	
Schnitzel „Pfeffer-Rahm“ ^{A1,C,G,I,J}	20,70€
vom Schweinerücken; mit sämiger Pfeffer-Rahm-Sauce	
Schnitzel „Paprika“ ^{A1,C,G,I,J}	19,90€
vom Schweinerücken; mit fruchtiger Paprika-Sauce	
Schnitzel „Hollandaise“ ^{A1,C,G,I,J}	19,90€
vom Schweinerücken; mit cremiger Sauce Hollandaise	
Steak-Streifen ^{A1,C,I}	25,50€
medium gebraten, mit angebratenen Zwiebeln auf Reibekuchen	




GASTHAUS
ZUR NEYETALSPERRE
- EST. 1916 -
DIPS & SAUCEN

Mayonnaise, Ketchup ^c	1,20€
hausgemachter Sourcream-Dip ^{G,I}	1,70€
hausgemachte Sauce „Hollandaise“ ^{G,I}	3,00€
hausgemachte Sauce „Jäger Art“ ^I	3,00€
hausgemachte Sauce „Pfeffer-Rahm“ ^{G,I}	3,00€
hausgemachte Sauce „Paprika“	3,00€

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Kinder-Reibekuchen ^{A1,C,I}	7,80€
Ein großer Reibekuchen mit hausgemachtem Apfelkompott	
Rigatoni ^{A1,G,I}	8,90€
an hausgemachter Rahm-Sauce, dazu geschmorte Tomaten & Gemüse	
Schnitzel „Wiener Art“ ^{A1,C,G,I,J}	11,00€
vom Schweinerücken; mit Zitrone, dazu wahlweise Pommes Frites oder Bratkartoffeln sowie ein kleiner Beilagensalat (<i>wahlweise mit hausgemachtem Joghurt oder Balsamico-Dressing</i>)	
Räuberteller	0,00€
ein leerer Teller mit Kinderbesteck, um sich bei den Gerichten der „Großen“ nach Herzenslust zu bedienen	



GASTHAUS
ZUR NEYETALSPERRE
- EST. 1916 -
DESSERT

Schokoladen-Brownie ^{A1,C,G}	9,90€
Warmer Brownie mit einer Kugel Bourbon-Vanilleeis	
Dessertwein „Verduzzo Friulano“	4,80€
mit süßen Noten von Bratapfel, Honig & Aprikose, 0,1L	

EISBECHER

wählen Sie aus unserer gesonderten, umfangreichen Eis-Karte

BERGISCHE WAFFELN

täglich frisch von 12.00Uhr bis 17.00Uhr

hausgemachte, Bergische Waffel mit Puderzucker ^{A1,C,G}	4,00€
dazu Sahne	+ 1,20€
dazu heiße Kirschen	+ 1,70€
dazu Milchreis	+ 1,70€
dazu Vanilleeis	+ 1,70€

HAUSGEMACHTE KUCHEN

Hausgemachte Kuchen ^{A1,C,F,G,H1,H2,H4}	ab 3,80€
mit Sahne	+ 1,20€
dazu Vanilleeis	+ 1,70€

All unsere Kuchen werden stets selbst gebacken, die genaue Auswahl variiert mehrfach wöchentlich und richtet sich unter anderem nach saisonalen Verfügbarkeiten. Die tagesaktuell verfügbaren Kuchen erfahren Sie auf Nachfrage gerne bei unserem Personal.

BERGISCHE KAFFEETAFEL

- nach Vorbestellung ab 10 Personen möglich -

Bergische Kaffeetafel pro Person 24,90€

frische, bergische Waffeln, Sahne, heiße Kirschen, Milchreis,
Zimt & Zucker, Marmorkuchen, frisches Graubrot, Schwarzbrot,
Butter, Wurstaufschnitt mit Mettwurst & Blutwurst, Käseaufschnitt,
Salatgarnitur, Honig, Marmelade & Filterkaffee

SCHNITZELBUFFET

- nach Vorbestellung ab 10 Personen möglich -

Schnitzelbuffet pro Person 22,50€

frisch zubereitete Schnitzel vom Schweinerücken, dazu
unsere hausgemachten Saucen „Jäger Art“ & „Neyetal“,
Pommes Frites, Bratkartoffeln, eine Salatauswahl mit
unseren hausgemachten Joghurt- & Balsamico-Dressings,
Ketchup & Mayonnaise

REUZECH

- Beerdigungskaffee - nach Vorbestellung möglich -

Reuzech Variante 1 pro Person 18,50€

belegte Brötchen, Marmorkuchen, eine Suppe (z.B.: Tomaten-
oder Kartoffelsuppe), Filterkaffee & Tee

Reuzech Variante 2 pro Person 19,50€

belegte Brötchen, Marmorkuchen, Blechkuchen (z.B. Apfelkuchen),
Filterkaffee & Tee

Reuzech Variante 3 pro Person 20,50€

belegte Brötchen, Marmorkuchen, zwei Suppen (z.B. Tomaten- &
Kartoffelsuppe), Filterkaffee & Tee



ZUM MITNEHMEN

Selbstverständlich bieten wir Ihnen unsere Bergischen Waffeln, unseren hausgemachten Kuchen sowie unsere warmen Speisen gerne zur Mitnahme an, je nach Auslastung des Restaurantbetriebes sind hier jedoch verlängerte Wartezeiten möglich. Für warme Speisen zur Mitnahme empfehlen wir Ihnen eine telefonische Vorbestellung unter 02267 – 6527222.

Für die von uns eingesetzten, möglichst umweltschonenden Verpackungsmaterialien berechnen wir einen Aufpreis von 1,20€ je Gericht.

BARGELDLOS BEZAHLEN

Selbstverständlich können Sie bei uns auch bargeldlos bezahlen. Wir akzeptieren alle gängigen Girokarten, Visa, Mastercard, Maestro und V-Pay. Außerdem sind bei uns auch Zahlungen mit der „Wippcard“ möglich.

GUTSCHEINE

Unsere hauseigenen Gutscheine, die mit jedem Geldbetrag nach Ihrem Wunsch aufgeladen werden, können sind das ideale Geschenk für fast jede Gelegenheit. Und wenn es mal ganz schnell gehen muss haben Sie neuerdings die Möglichkeit, Ihren Geschenkgutschein einfach online auf unserer Homepage zu erwerben. Selbstverständlich sind auch Teilzahlungen mit jeder anderen akzeptierten Zahlungsart kombinierbar.

WLAN

Verbinden Sie sich während Ihres Besuchs gerne mit unserem kostenfreien WLAN & teilen Sie Ihre Eindrücke und Impressionen. Zum Verbinden suchen Sie einfach nach dem Netzwerk „Gasthaus zur Neyetalsperre“ – ein Passwort ist hierfür nicht erforderlich.

PRIVATE FEIERN IM GASTHAUS

Selbstverständlich stehen wir Ihnen auch für private Feiern verschiedener Anlässe wie beispielsweise Tauffeiern, Geburtstagsfeiern oder Hochzeiten gerne zur Verfügung. Gerne bieten wir Ihnen hierfür auch abseits unserer Speisekarte individuelle Buffets oder Getränkepakete entsprechend Ihrer Wünsche an – Ihrer Kreativität sind hierbei kaum Grenzen gesetzt. Sprechen Sie und einfach an und lassen Sie sich von uns ganz unverbindlich ein Angebot für Ihre Feier erstellen.

Allergene Stoffe

- | | |
|-------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| A1 Weizen und -erzeugnisse | H3 Walnüsse und -erzeugnisse |
| A2 Roggen und -erzeugnisse | H4 Cashewnüsse und -erzeugnisse |
| A3 Gerste und -erzeugnisse | H5 Pecannüsse und -erzeugnisse |
| A4 Hafer und -erzeugnisse | H6 Paranüsse und -erzeugnisse |
| A5 Dinkel und -erzeugnisse | H7 Pistazien und -erzeugnisse |
| A6 Kamut und -erzeugnisse | H8 Macadamianüsse und -erzeugnisse |
| A7 Getreidehybridstämme und -erzeugnisse | H9 Queenslandnüsse und -erzeugnisse |
| B Krebstiere und -erzeugnisse | I Sellerie und -erzeugnisse |
| C Eier und -erzeugnisse | J Senf und -erzeugnisse |
| D Fisch und -erzeugnisse | K Sesam und -erzeugnisse |
| E Erdnüsse und -erzeugnisse | L Lupinen und -erzeugnisse |
| F Soja und -erzeugnisse | M Weichtiere und -erzeugnisse |
| G Milch und -erzeugnisse | N Schwefeldioxid und Sulphite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, als SO ₂ angegeben |
| H1 Mandeln und -erzeugnisse | |
| H2 Haselnüsse und -erzeugnisse | |

Zusatzstoffe

- | | |
|--------------------------------------------------|------------------------------------|
| 1 koffeinhaltig | 10 mit Geschmacksverstärker |
| 2 mit Farbstoff | 11 geschwefelt |
| 3 mit Süßungsmittel | 12 geschwärzt |
| 4 mit Konservierungsstoff | 13 chininhaltig |
| 5 Brennwert 100 ml = 1,1 KJ (= 0,26 kcal) | 14 gewachst |
| 6 enthält eine Phenylalaninquelle | 15 mit Phosphat |
| 7 gefärbt mit Beta-Carotin | 16 mit Milcheiweiß |
| 8 mit Taurin | 17 mit Säuerungsmittel |
| 9 mit Antioxidationsmittel | |

Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. Bedienung und MwSt.