

SPEISEKARTE

Unsere Öffnungszeiten:

Gasthaus

Freitag bis Sonntag und an Feiertagen
von 09:00 bis 22:00Uhr

Frühstück

„Talsperrenfrühstück - das kleine Buffet mit vielen Extras“:

Freitag und Samstag von 9:00Uhr bis 12:00Uhr

„Bergische Brotzeit - das kalt-warme Brunch Buffet“:

Sonntags & an Feiertagen 9:00Uhr bis 12:00Uhr

Küche

Freitag bis Sonntag & an Feiertagen 12:30Uhr bis 14:30Uhr & 16:30 bis 20:00Uhr
(letzte Reservierung 20:00Uhr)

Gasthaus zur Neyetalsperre

Uwe Süniger

Großblumberg 3, 51688 Wipperfürth

Anfragen: 0 22 67 / 65 27 222

www.gasthaus-neyetalsperre.de

gasthaus@neyetalsperre.de





Herzlich Willkommen im Gasthaus zur Neyetalsperre,

wir freuen uns sehr, Sie hier auf Großblumberg begrüßen zu dürfen!

Wir möchten Sie einladen in die Geschichte dieses Hauses einzutauchen und mitzuerleben, wie unser Gasthaus, welches am 10.09.2021 eröffnet wurde, möglicherweise auch Ihnen einen unvergesslichen Aufenthalt beschert. Nachdem in den Jahren 1906 bis 1908 die Neye-Staumauer errichtet wurde, lockte die so entstandene Talsperre immer mehr Ausflügler in die grüne Region. 1916 eröffnete Albert Wurth daher im alten Bauernhaus erstmalig einen Gastronomiebetrieb- der bis zum heutigen Tage bestehen blieb.

Neben unserem gemütlichen Ambiente bieten wir Ihnen eine erlesene Auswahl an frisch zubereiteten Speisen, welche mit Sorgfalt und Liebe zubereitet werden an. Wir legen großen Wert auf Qualität & Regionalität, so stammt beispielsweise unser Wagyu-Rindfleisch von dem Familienbetrieb „Wagyu Wipperfürth“.

Unsere Speisekarte umfasst sowohl den traditionellen Bergischen Flair, als auch einen österreichischen Touch, sodass für jeden etwas dabei ist.

Zusätzlich bieten wir Freitags ein Special an, über das wir Sie auf der Folgeseite aufklären. Wir behalten uns vor, bei zu hoher Auslastung ebenso abends eine reduzierte Karte auszugeben.

Sollten Sie an einer Lebensmittelallergie leiden, bitten wir Sie darum unsere Kellner darüber zu informieren, damit wir Sie bei Ihrer Speisenauswahl beraten können.

Zu guter Letzt wünschen wir Ihnen einen angenehmen Aufenthalt in unserem Gasthaus und möchten uns bereits an dieser Stelle ganz herzlich für Ihren Besuch bedanken -

Herzlichst,

Uwe Sünger
- Inhaber -



FREITAG SPECIAL -HÄHNCHENTAG

- Knusprige halbe Hähnchen auf Vorbestellung, anschließend solange der Vorrat reicht–
Jeden Freitag bis 20.00 Uhr

BERGISCHE BROTZEIT

„Bergische Brotzeit – das kalt-warme Frühstücksbuffet“:
Sonntag & an Feiertagen 9:00Uhr bis 12:00Uhr

An Sonn - & Feiertagen erwartet Sie bei uns ein rustikal-bergisches Frühstücksbuffet. Hier bieten wir Ihnen neben den üblichen, kalten Komponenten wie Bäckerbrötchen, Körnerbrötchen, Croissants, verschiedene Aufschnitt-, Schnittkäse- & Weichkäsevariationen, auch verschiedene warme Speisen wie Bratkartoffeln, Rührei, Bacon & frisch gekochten Eiern an^{A1,C,E,G,H1,H2,H3,H,H7,I,J}
Zusätzlich finden Sie weitere Speisen wie zum Beispiel Reibekuchen, gebratenem Gemüse, Kaiserschmarren & vielem mehr bei unserem Bergischen Brunch.

Das Besondere: Neben dem reichhaltigen Buffet sind Filterkaffee, entkoffeinierter Kaffee, Tee Variationen, Kakao, Milch & ein Glas Granini Orangensaft pro Gast bereits inkludiert.

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

VORSPEISEN

Gebratene Champions in Balsamico & Kräutern ^{A1,I} mit frischem -Brot serviert	9,90€
Frisches Baguette-Brot ^{A1,G,I,J} acht Scheiben, mit hausgemachter Kräuterbutter serviert	6,80€
Vorspeisenplatte für 2 Personen ^{A1,B,C,D,G,I,J} eine Überraschung aus der Küche	17,50€

SUPPE

Suppe der Saison mit Croutons	5,50€
(Die tagesaktuell verfügbare Suppe erfahren Sie auf Nachfrage bei unserem Personal)	

SNACKS

Pommes Frites ^{A1,C,G} mit einer Portion Mayonnaise oder Ketchup	5,90€
Bratkartoffeln mit Speck, Zwiebeln und einem Spiegelei ^{A1,C,G}	7,50€

GASTHAUS
ZUR NEYETALSPERRE
- EST. 1916 -
SALAT

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

Wählen Sie aus unseren hausgemachten Dressings: Joghurt oder Balsamico

Salat Bowl ^{A1,J}	12,20€
Salat pur, der Klassiker	
Grüne Bowl (vegan) ^{A1,J}	15,40€
Salat mit gebratenem Gemüse	
Hähnchen Bowl ^{A1,J}	16,80€
Salat mit gebratene Hähnchenbrustfiletstreifen	
Neye Bowl ^{A1,J}	15,90€
Salat, Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln	

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Kinder-Reibekuchen ^{A1,C,I}	7,80€
Zwei Reibekuchen mit Apfelkompott	
Schnitzel „Wiener Art“ ^{A1,C,G,I,J}	12,50€
kleines Schnitzel vom Schweinerücken; mit Zitrone, dazu wahlweise Pommes Frites oder Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebeln	
Chicken Finger ^{A1,C,G,I,J}	9,00€
panierte Hähnchenbrust, dazu Pommes Frites und Ketchup	
Kaiserschmarren nach Neye Art ^{A1,C,G}	9,50€
wahlweise mit Rosinen und Apfelmus	

UNSERE HIGHLIGHTS

Original Wiener Schnitzel ^{A1,C,G,I,J}	29,90€
Kalbsfleisch serviert mit Wiener Kartoffelsalat & Pommes Frites	
Wagyu Rind Burger ^{A1,C,G,I,J}	28,50€
Wagyu Patty gebraten mit Cheddar, serviert mit Pommes Frites & Aioli	
Gebratenes Zanderfilet ^{A1,I,H3}	26,80€
Zanderfilet auf Salatplatte & Pommes Frites	

SCHNITZEL

Alle Schnitzelgerichte werden mit zwei Beilagen serviert:
Erste Beilage: Pommes Frites oder Bratkartoffeln
Zweite Beilage: Kleiner Beilagensalat (Dressings: Joghurt & Balsamico)

Schnitzel „Jäger Art“ ^{A1,C,G,I,J}	22,90€
vom Schweinerücken; mit kräftiger Champignon Sauce	
Schnitzel „Camembert“ ^{A1,C,G,I,J}	21,70€
vom Schweinerücken; überbacken mit Camembert & Preiselbeeren	
Schnitzel „Pfeffer“ ^{A1,C,G,I,J}	20,70€
vom Schweinerücken; mit sämiger Pfeffer-Rahm Sauce	
Schnitzel „Wiener Art“ ^{A1,C,G,I}	18,90€
vom Schweinerücken; mit Zitrone	

REIBEKUCHEN

KLASSISCH A1,C,G,I,J	13,80€
4 Stück, dazu wahlweise Rübenkraut Oder hausgemachter Apfelkompott	
MIT LACHS UND SALAT A1,C,G,I,J	17,80€
3 Stück, dazu Lachs, Meerrettich sowie eine kleine Salatbowl mit Balsamico oder Joghurt-Dressing	

FLAMMKUCHEN

ELSÄSSER ART A1,C,G,I,J	14,80€
Schmand, Speckwürfel, Lauchzwiebeln & Gouda	
ITALIENISCHE ART A1,C,G,I,J	15,80€
Schmand, Mozzarella, Tomaten, Rucola mit Balsamico-Creme	

DIPS & WARME SAUCEN

Mayonnaise, Ketchup ^c	1,70€
Sourcream-Dip ^{G,I}	2,50€
Kräuter-Aioli	2,30€
Jäger-Sauce ^I	4,00€
Sämige Pfeffer-Rahm Sauce	4,00€

DESSERT

Schokoladen-Brownie ^{A1,C,G}	9,90€
Warmer Brownie mit einer Kugel-Vanilleeis	
Kaiserschmarren nach Neye Art ^{A1,C,G}	6,50€
wahlweise mit Rosinen und Apfelmus	

EISBECHER

wählen Sie aus unserer gesonderten, umfangreichen Eis-Karte

BERGISCHE WAFFELN

hausgemachte, Bergische Waffel mit Puderzucker A1,C,G	5,50€
dazu Sahne	+ 1,20€
dazu heiße Kirschen	+ 1,70€
dazu Vanilleeis	+ 1,70€
dazu Milchreis	+ 1,70€

HAUSGEMACHTE KUCHEN

Frisch gebackener Kuchen A1,C,F,G,H1,H2,H4	ab 2,50€
mit Sahne	+ 1,20€
dazu Vanilleeis	+ 1,70€

Die Auswahl der Kuchen variiert mehrfach wöchentlich und richtet sich unter anderem nach saisonalen Verfügbarkeiten & Beliebtheit der Sorten. Die tagesaktuell verfügbaren Kuchen erfahren Sie auf Nachfrage sehr gerne bei unserem Personal.



BERGISCHE KAFFEETAFEL

- nach Vorbestellung ab 15 Personen möglich -

Bergische Kaffeetafel

pro Person 24,90€

Bei unserer bergischen Kaffeetafel finden Sie unter anderem süße Komponenten wie frisch gebackene Waffeln, heiße Kirschen, Milchreis, Marmorkuchen, aufgeschlagene Sahne, Honig & Marmeladen. Ebenso bieten wir zusätzlich auch herzhaftere Komponenten wie frisches Brot, Wurst & Käseaufschnitt, Mettwurst & passend Filterkaffee.

SCHNITZELBUFFET

- nach Vorbestellung ab 15 Personen möglich -

Schnitzelbuffet

pro Person 24,50€

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

GASTHAUS
ZUR NEYETALSPERRE
- EST. 1916 -
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

ZUM MITNEHMEN

Wir bieten 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 bitten wir herzlichst um eine telefonische Vorbestellung.

Für die von uns eingesetzten, möglichst umweltschonenden Verpackungsmaterialien berechnen wir einen Aufpreis von 1,70€ je Gericht.

PRIVATE FEIERN IM GASTHAUS

Selbstverständlich stehen wir Ihnen auch für Feiern jeglicher Anlässe wie beispielsweise Tauffeiern, Geburtstagsfeiern oder Hochzeiten gerne zur Verfügung. Wir 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 uns einfach an und lassen Sie sich von uns ganz unverbindlich ein Angebot für Ihre Feier erstellen. Private Veranstaltungen sind auch an Ruhetagen möglich.

GASTHAUS
ZUR NEYETALSPERRE
- EST. 1916 -

Allergene Stoffe

- | | |
|--|--|
| Ⓐ1 Weizen und -erzeugnisse | Ⓗ3 Walnüsse und -erzeugnisse |
| Ⓐ2 Roggen und -erzeugnisse | Ⓗ4 Cashewnüsse und -erzeugnisse |
| Ⓐ3 Gerste und -erzeugnisse | Ⓗ5 Pecannüsse und -erzeugnisse |
| Ⓐ4 Hafer und -erzeugnisse | Ⓗ6 Paranüsse und -erzeugnisse |
| Ⓐ5 Dinkel und -erzeugnisse | Ⓗ7 Pistazien und -erzeugnisse |
| Ⓐ6 Kamut und -erzeugnisse | Ⓗ8 Macadamianüsse und -erzeugnisse |
| Ⓐ7 Getreidehybridstämme und -erzeugnisse | Ⓗ9 Queenslandnüsse und -erzeugnisse |
| Ⓑ Krebstiere und -erzeugnisse | Ⓘ Sellerie und -erzeugnisse |
| Ⓒ Eier und -erzeugnisse | ⓵ Senf und -erzeugnisse |
| Ⓓ Fisch und -erzeugnisse | ⓶ Sesam und -erzeugnisse |
| Ⓔ Erdnüsse und -erzeugnisse | ⓷ Lupinen und -erzeugnisse |
| Ⓕ Soja und -erzeugnisse | ⓸ Weichtiere und -erzeugnisse |
| Ⓖ Milch und -erzeugnisse | Ⓝ Schwefeldioxid und Sulphite in einer
Konzentration von mehr als 10 mg/kg
oder 10 mg/l, als SO ₂ angegeben |
| Ⓗ1 Mandeln und -erzeugnisse | |
| Ⓗ2 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.