



HERZLICH WILLKOMMEN IM SAALBAU NEUHAUSEN – EINEM HAUS MIT GESCHICHTE UND TRADITION

Die Ursprünge des Saalbaus reichen bis ins Jahr 1826 zurück, als Johann Georg Fuchs hier die „Wirtschaft zum Fuchs“ gründete. Seitdem hat der Saalbau viele Veränderungen erlebt: 1863 wurde im oberen Stockwerk ein Tanzsaal eingebaut. Im Jahr 1900 erhielt das Gebäude seinen markanten Festsaal, der bis heute das Herzstück des Restaurants ist. Die letzte umfassende Renovierung fand 2024 statt, als das Gebäude von der Gemeinde saniert und unter neuer Leitung von Stavros Skopakis wiedereröffnet wurde.

Der Saalbau bietet Ihnen gemütliche, frisch renovierte Räumlichkeiten: Der Gastraum bietet Platz für 50 Gäste, im separaten Nebenzimmer können 20 Personen in privater Atmosphäre feiern. Der historische Festsaal, der bis zu 200 Personen fasst, ist ideal für Hochzeiten, Familienfeiern oder geschäftliche Veranstaltungen. Dank der Empore finden bei Theateraufführungen und Konzerten sogar bis zu 280 Gäste Platz. Die aufwendig restaurierten Wandmalereien aus dem Jahr 1900 verleihen dem Saal dabei einen besonderen Charme. Im Sommer ist unser schöner Biergarten geöffnet und bietet unter alten Bäumen Platz für bis zu 120 Personen.

Unser Team verwöhnt Sie mit schwäbischer Küche und freut sich darauf, Sie in diesen geschichtsträchtigen Räumen willkommen zu heißen.

**SIE FINDEN UNS AUCH IM INTERNET UNTER:
WWW.DERSAALBAU.DE**

Sie haben Allergien oder Unverträglichkeiten? Wenden Sie sich gerne an unser Personal.

SUPPEN & VORSPEISEN



- | | |
|-------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|
| 001 Kräuterflädlesuppe.... 4,80 € | 003 Tomatencremesuppe ...5,50 € |
| 002 Bouillon 6,20 €
mit hausgemachten Maultäschle | 004 Kartoffelsuppe5,50 €
mit Kräutercroutons |

SALATVARIATIONEN



- | | |
|---------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|
| 020 Kleiner Salatteller..... 2,90 € | 024 Salat vom Italiener 12,90 €
Tomate, Zwiebeln und Thunfisch |
| 021 Großer Salatteller..... 9,90 € | 025 Salat Florida 16,90 €
Putenstreifen und Orange |
| 022 Schwoabasalat14,90 €
mit gebratenen Maultaschen | 026 Saalbau Salat 19,90 €
mit Filetstreifen vom Rind |
| 023 Salat vom Griechen...12,90 €
Gurke, Tomate, Schafskäse und Oliven | |

DRESSINGAUSWAHL

Kräuterdressing, Joghurtdressing, Senf-Honigdressing

SCHWÄBISCHES



030 Hausgemachte Käsespätzle.....13,90 €
mit Bergkäse und Zwiebeln

031 Saure Kutteln14,90 €
mit Bratkartoffeln

032 Saure Nierle14,90 €
mit Bratkartoffeln

033 Terrine Gaisburger Marsch.....14,90 €

034 Linsen & Spätzle14,90 €
mit Saiten

035 Hausgemachte Maultaschen12,90 €
in der Brühe mit Kartoffelsalat

036 Hausgemachte Maultaschen13,90 €
geröstet mit Ei

037 Hausgemachte Maultaschen 13,90 €
unter Zwiebelschmelze mit Kartoffelsalat

038 Schwäbischer Sauerbraten..... 19,90 €
mit Semmelknödeln und Rotkohl

039 Schweinebäckchen 19,90 €
an Kartoffelpüree mit Röstzwiebeln

041 Filderrostbraten 27,90 €
auf Krautspätzle, Zwiebeln und hausgemachten Maultäschchen

REGIONALTIPP

042 Schwäbische Tapas.... 16,90 €
Saure Nierle, Linsen, saure Kutteln mit Bratkartoffeln und Spätzle

RIND



050 Filetsteak.....29,00 €
mit Gemüse und Kroketten

051 Rumpsteak.....25,90 €
mit Kräuterbutter, Gemüse und Kroketten

052 Pfeffersteak25,90 €
mit Gemüse und Kroketten

**053 Rinderroulade
klassisch23,90 €**
mit Rotkohl und Kartoffelknödel

054 Zwiebelrostbraten 25,90 €
mit Röstkartoffeln

UNSER KLASSIKER

055 Saalbau Spezial 29,00 €
Verschiedene Filets, Gemüse der Saison
und Spätzle

Auch als Platte für mehrere Personen,
Preis pro Person 29,00 €

BEILAGENAUSWAHL

060 Gemüse der Saison.....6,90 €

061 Spätzle4,90 €

062 Pommes Frites.....4,90 €

063 Kroketten.....4,90 €

064 Bratkartoffeln5,90 €

SCHWEIN



069 Rahmschnitzel17,90 €
mit Spätzle

074 Schweinebraten 16,90 €
mit Spätzle

070 Schnitzel
„Wiener Art“16,90 €
mit Pommes Frites

EMPFEHLUNG DES HAUSES

075 Medallions
vom Schwein..... 19,90 €
an Champignonrahmsauce mit Spätzle

071 Jägerschnitzel.....17,90 €
mit Spätzle

072 Paprikaschnitzel.....17,90 €
mit Pommes

076 Cordon bleu 19,90 €
mit Pommes Frites

073 Rückensteak vom
Schwein.....17,90 €
feurig mexikanisch mit Kroketten

KALB



080 Wiener Schnitzel.....21,90 €
mit Pommes Frites

081 Kalbgeschnetzeltes.... 23,90 €
mit Spätzle

GEFLÜGEL



090 Putenschnitzel
„Wiener Art“16,90 €
mit Pommes Frites

091 Putengeschnetzeltes.. 17,90 €
mit Pilzrahmsauce und Spätzle

AUS DEM WASSER



100 Zanderfilet21,90 €
auf Rahmkraut mit Salzkartoffeln

102 Lachssteak 21,90 €
mit Kräuterbutter und Dillkartoffeln

101 Kabeljaufilet19,90 €
mit Kartoffelsalat und Remouladesauce

EMPFEHLUNG DES HAUSES

103 Gourmettopf 23,90 €
Meeresfrüchte in mediterranem Tomatensugo
mit gerösteten Rosmarin-Kartoffelwürfeln

Weitere Fischgerichte entnehmen
Sie dem Tagesangebot

VEGETARISCH & VEGAN



**110 Pfannkuchen mit
Kräutern12,90 €**
gefüllt mit Rahmchampignons und
gemischtem Salat

113 Kräuterpilze 12,90 €
an Rosmarinkartoffel und gemischtem Salat,
vegan

**111 Gebackener
Blumenkohl12,90 €**
mit Kräuterremoulade und gemischtem Salat

**114 Champignons
á la Creme..... 12,90 €**
mit Semmelknödel und gemischtem Salat

**112 Gebackene
Champignons12,90 €**
mit Remouladesauce und gemischtem Salat

VESPER & TOAST



**130 Gebratener
Leberkäse 8,90 €**
mit Spiegelei, Röstzwiebeln und Brot

**131 Schweizer
Wurstsalat10,90 €**
Schinkenwurst, Käse, Essiggurke,
Zwiebeln mit Brot

132 Kalbsbratwurst 10,90 €
mit Kartoffelsalat und Brot

133 Hawaii-Toast9,90 €
garniert mit frischen Orangen

FÜR UNSERE SENIOREN



140 Rahmrostbraten 19,90 €
mit Spätzle

**141 Medaillons vom
Schwein..... 15,90 €**
an Champignonrahm mit Kroketten

**142 Schnitzel vom
Schwein..... 11,90 €**
paniert mit Pommes Frites

143 Rostbraten19,90 €
mit Bratkartoffeln

144 Kalbsschnitzel15,90 €
paniert mit Kroketten

145 Schweinebraten11,90 €
mit Spätzle

FÜR DIE KLEINEN



150 Käpt'n Knusper.....11,90 €
Paniertes Schweineschnitzel
mit Pommes Frites oder Spätzle

151 Prinzessin Spätzle 5,50 €
Spätzle mit Soße

152 Ritter Pomm5,50 €
Pommes Frites mit Ketchup

153 Räuberteller0,00 €
Teller mit Besteck zum Räubern bei den Eltern

ÄBBAS SÜßES ZUM SCHLUSS



160 Gemischtes Eis..... 5,90 €

Wahlweise mit oder ohne Sahne

161 Heiße Liebe 7,50 €

Vanilleeis mit heißen Himbeeren
und Sahne

162 Schwarzwaldbecher... 8,50 €

Vanilleeis, Schokoladeneis,
Schattenmorellen mit Sahne und
Kirschwasser (mit Alkohol)

163 Apfelküchle 6,90 €

mit Vanilleeis und Sahne oder
hausgemachter Vanillesauce

164 Apfelstrudel 7,90 €

mit Vanilleeis und Sahne oder
hausgemachter Vanillesauce

165 Ofenschlupfer 6,90 €

mit Vanillesauce

166 Pfannkuchen..... 6,90 €

mit Sauerkirschen gefüllt

FÜR ALLE SÜßEN

167 Schwoba Naschplatte ..8,90 €

Ofenschlupfer, Apfelküchle und gefüllter
Pfannkuchen

WARME GETRÄNKE



170 Tasse Kaffee	3,30 €	173 Latte Macchiato.....	3,60 €
171 Espresso	2,90 €	174 Milchkaffee	3,60 €
172 Cappuccino	3,60 €	175 Glas Tee	2,70 €
		Verschiedene Sorten	

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE



	0,2 l	0,4 l	0,7 l
180 Cola, Fanta, Spezi, Sprit	2,50 €	4,00 €	
181 Apfelsaftschorle	2,50 €	4,00 €	
182 Johannisbeersaftschorle	2,50 €	4,00 €	
183 Orangensaft pur	3,00 €	5,00 €	
184 Orangensaftschorle	2,50 €	4,00 €	
185 Maracujasaftschorle	2,50 €	4,00 €	
186 Rhabarsaftschorle	2,50 €	4,00 €	
187 Mineralwasser / Tafelwasser.....	2,40 €	3,70 €	5,50 €

BIERE



190 Clauß Kellerbier naturtrüb 0,33 l.....	3,50 €
191 Pilsner vom Fass, Dinkelacker 0,3 l.....	3,50 €
192 Pilsner vom Fass, Dinkelacker 0,4 l.....	4,00 €
193 Herrenpils vom Fass, Dinkelacker 0,4 l	4,20 €
194 Hefeweizen vom Fass, Sanwald 0,5 l.....	4,50 €
195 Kristallweizen, Sanwald 0,5 l.....	4,50 €
196 Dunkles Weizen, Sanwald 0,5 l	4,50 €
197 Radler, 0,4 l.....	4,00 €
198 Alkoholfreies Bier, Dinkelacker 0,33 l	3,50 €
199 Alkoholfreies Weizenbier, Sanwald 0,5l	4,50 €

SEKT



200 Kessler Kabinett Flasche 0,75 l	25,00 €	202 Mumm Sekt Flasche 0,75 l	22,00 €
201 Kessler Kabinett Piccolo.....	8,00 €	203 Glas Sekt 0,1 l.....	4,00 €

VIERTELE UND WEINSCHORLE VON DEN FELLBACHER WEINGÄRTNERN



ROSÉ

240 Trollinger Rosé „Schiefer“ trocken, 0,25 l 5,90 €

241 Schorle Trollinger Rosé „Schiefer“ trocken, 0,25 l 4,20 €

242 Trollinger Weißherbst fruchtig, 0,25 l 5,90 €

243 Schorle Trollinger Weißherbst fruchtig, 0,25 l 4,20 €

ROT

250 Trollinger „Schiefer“ trocken, 0,25 l 5,90 €

251 Schorle Trollinger „Schiefer“ trocken, 0,25 l 4,20 €

252 Trollinger mit Lemberger feinherb, 0,25 l 5,90 €

253 Schorle Trollinger mit Lemberger feinherb, 0,25 l 4,20 €

WEIß

260 Kerner fruchtig, 0,25 l 5,90 €

261 Schorle Kerner fruchtig, 0,25 l 4,20 €

262 Weißwein „Schiefer“ Cuvée trocken, 0,25 l 5,90 €

263 Schorle Weißwein „Schiefer“ Cuvée trocken, 0,25 l 4,20 €

264 Goldberg Riesling feinherb, 0,25 l 5,90 €

265 Schorle Goldberg Riesling feinherb, 0,25 l 4,20 €

Die Jahrgänge der Weine können Sie bei unserem Personal erfragen.
Flaschenweine finden Sie in unserer separaten Weinkarte.

SPIRITUOSEN



270 Baileys 2 cl3,00 €	275 Metaxa 2 cl..... 2,50 €
271 Martini 4 cl5,50 €	276 Ouzo 2 cl 1,80 €
272 Tequila 2 cl3,30 €	277 Morand Wiliamine, 2 cl 6,00 €
273 Williams 2 cl3,00 €	278 Kirschwasser 2 cl..... 2,50 €
274 Jägermeister 2 cl2,50 €	279 Obstler 2 cl..... 2,50 €

MIXGETRÄNKE



290 Whiskey mit Cola 4 cl....5,50 €	292 Campari soda oder mit Orange 4 cl..... 5,50 €
291 Wodka mit Bitter Lemon / Orange 4 cl.....5,00 €	293 Baccardi mit Cola 4 cl 5,50 €