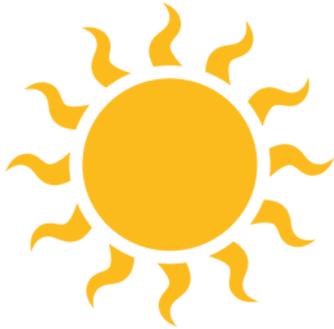




**NEUNER**DELI



**SPEISEKARTE**





**NEUNER**  
**DELI**  
**FEINE GASTRONOMIE**

Das Mineralbad Berg ist schon lange fest im Leben der Stuttgarter verankert. Denn schon Mitte des 19. Jahrhunderts errichtete der damalige Hofgärtner Friedrich Neuner das „Bad am königlichen Park“ auf einer Mineralquelle. Das Bad war unter anderem bekannt für das größte Mineralschwimmbecken in Deutschland und in der Gesellschaft der „stressgeplagten“ Städter des schwäbischen Kessels schnell sehr angesehen.

Aber nicht nur aufgrund der heilenden Eigenschaften des mineralischen Wassers oder der Dampfbäder pilgerten die Stuttgarter ins Mineralbad Berg. Nein, hier galt: „Sehen und gesehen werden“. Wer in der Gesellschaft etwas auf sich hielt, ließ hier die Seele baumeln. Friedrich Neuner selbst war immer offen für Neues und entwickelte das Bad

beständig weiter – sei es baulich oder durch Veranstaltungen wie einem Kurtheater oder verschiedenen Ausstellungen. Umgangssprachlich hieß das Mineralbad bei vielen nach seinem Gründer einfach nur: „Das Neuner“.

Neben dem Namen, lebt die Tradition des ursprünglichen Bades auch durch die kulinarische Palette im NEUNER Deli weiter.

Bei der Auswahl unserer Zutaten legen wir Wert auf regionale und nachhaltig produzierte Lebensmittel. Wir bieten traditionell schwäbische Gerichte und – im Sinne des Hofgärtners – auch immer wieder neue aufregende Kreationen an. Im NEUNER Deli verbinden wir das Gesunde mit dem Leckeren. Gönnen Sie sich eine Auszeit und lassen Sie sich von uns kulinarisch verwöhnen.





## VITALITÄT AUF DEM TELLER

Zu jedem Salat bekommen Sie Brot <sup>a</sup> dazu.

<b>Beilagensalat</b> <sup>g, hk, j, k, n, 1, 3</sup> .....	7,00 €
Salate der Saison, Gurke, Kirschtomaten, Karotten, Cashewnüsse, Rohkost, Parmesan und hausgemachtes Balsamico-Dressing	
<b>Klassischer Salat</b> <sup>g, hk, j, k, n, 1, 3</sup> .....	12,00 €
Salate der Saison, Gurke, Kirschtomaten, Karotten, Cashewnüsse, Rohkost, Parmesan und hausgemachtes Balsamico-Dressing	
<b>Schweizer Wurstsalat</b> <sup>g, j, 1, 2, 3</sup> .....	12,00 €
mit würzigem Käse, frischem Paprika und Essiggurken	
<b>Fitness-Salat</b> <sup>g, hk; j; k; n; 1; 3</sup> .....	13,00 €
Salate der Saison, Gurke, Kirschtomaten, Karotten, Hüttenkäse, Avocado, Cashewnüsse, Rohkost, Parmesan und hausgemachtes Balsamico-Dressing	
<b>Falafel-Salat</b> <sup>hk, h, j, k, n, 1, 3</sup> .....	13,00 €
Salate der Saison, Gurke, Kirschtomaten, Karotten, Falafeln, Cashewnüsse, Rohkost und hausgemachtes Balsamico-Dressing, vegan	
<b>Tuna-Salat</b> <sup>d, g, 1, 2, 3, 6</sup> .....	14,00 €
Salate der Saison, Gurke, Kirschtomaten, rote Zwiebeln, Oliven, Peperoni, eingelegter Thunfisch und Zitronen-Joghurt-Dressing	
<b>Power-Salat</b> <sup>g, hk, j, k, n, 1, 3</sup> .....	14,00 €
Salate der Saison mit gebratenen Hähnchenbruststreifen, Avocado, Gurke, Kirschtomaten, Karotten, Parmesan, Sonnenblumenkernen, Cashewnüssen und Kräuter-Joghurt-Dressing	



## FÜR DEN KLEINEN HUNGER

<b>Wilde Kartoffeln</b> <sup>g</sup> .....	6,00 €
mit hausgemachtem Schmand-Kräuter-Dip	
<b>Rote im Brötchen</b> <sup>a, j, 2, 3</sup> .....	6,00 €
<b>Rinderwurst im Brötchen</b> <sup>a, j, 2, 3</sup> .....	6,00 €
<b>Ofenkartoffel</b> <sup>g</sup> .....	7,00 €
mit hausgemachtem Kräuterquark	
 <b>Sushi Box vegetarisch</b> <sup>k, f</sup> .....	12,00 €
<b>Sushi Box</b> <sup>d, k, f</sup> .....	12,00 €
<b>Teriyaki-Chicken-Bowl</b> <sup>a, k, f, V, 9, 18</sup> .....	14,00 €
<b>Thunfisch-Bowl</b> mit Dill-Senf-Soße <sup>g, d, j, k</sup> .....	14,00 €
<b>Rote-Beete-Bällchen-Bowl</b> mit Tahini-Soße <sup>a, h, f, k</sup> .....	14,00 €

+++

**WECHSELNDE  
TAGESESSEN**

+++





## FLAMMKUCHEN UND WRAPS

- Flammkuchen „Elsässer Art“** <sup>a, g, 2, 3</sup> ..... 12,00 €  
mit Speck, Zwiebeln, Schmand-Kräuter-Soße
- Flammkuchen „Caprese“** <sup>a, g</sup> ..... 12,00 €  
mit Mozzarella, Tomaten, frischem Basilikum,  
Schmand-Kräuter-Soße
- Flammkuchen „Griechische Art“** <sup>a, g, 1, 2, 3, 6</sup> ..... 12,00 €  
mit Mozzarella, Tomaten, Oliven, Zwiebeln,  
Peperoni, Hirtenkäse und Schmand-Kräuter-Soße
- Flammkuchen „Tonno“** <sup>a, g, d</sup> ..... 12,00 €
- Avocado Wrap** <sup>a, hk, k, m, n, 1, 3, 10, 11, E, V</sup> ..... 10,00 €  
frischer Salat, Avocado, Kirschtomaten, Couscous,  
Gurken, Mais, Ajvar-Soße, Salatgarnitur 
- Falafel Wrap** <sup>a, hk, k, m, n, 1, 3, 10, 11, E, V</sup> ..... 10,00 €  
frischer Salat, Falafel, Kirschtomaten, Couscous,  
Gurken, Mais, Ajvar-Soße, Salatgarnitur 
- Hähnchen Wrap** <sup>a, hk, g, k, m, n, 1, 3, 10, 11, E, V</sup> ..... 10,00 €  
rischer Salat, Kirschtomaten, Couscous,  
Gurke, Mais, Hähnchenstreifen und hausgemachte  
Schmand-Kräuter-Soße, Salatgarnitur
- Tonno Wrap** <sup>a, d, hk, g, k, m, n, 1, 3, 10, 11, E</sup> ..... 10,00 €  
frischer Salat, Kirschtomaten, Couscous, Gurke,  
Mais, Thunfisch und hausgemachte  
Schmand-Kräuter-Soße, Salatgarnitur



## FÜR DEN GROSSEN GENUSS

- Fleischkäse** <sup>j, 2, 3, E</sup> ..... 12,00 €  
mit Kartoffelsalat und Bratensoße
- Kichererbsen-Spinat-Pfanne** <sup>hk</sup> ..... 12,00 €  
mit Reis und würziger Tomatensoße 
- Thai-Curry-Gemüse** <sup>hk, k, E</sup> ..... 12,00 €  
mit frischem Gemüse in Kokos-Curry-Soße und Basmatireis 
- Thai-Curry-Hähnchen** <sup>hk, k, E</sup> ..... 14,00 €  
mit frischem Gemüse in Kokos-Curry-Soße und Basmatireis
- Fleischküchle** <sup>g, hk, j, k, n, 1, 3, V</sup> ..... 14,50 €  
mit Kartoffelsalat und Salatgarnitur
- Seelachsfilet paniert** <sup>g, hk, j, k, n, 1, 3, V</sup> ..... 14,50 €  
mit Kartoffelsalat, Zitrone, Remoulade und Salatgarnitur
- Hänchenschnitzel** <sup>a, g, hk, j, k, n, 1, 3, V</sup> ..... 14,50 €  
mit Kartoffelsalat, Salatgarnitur, Zitrone

### Allergene- und Zusatzstoffkennzeichnung:

- |                        |                                       |                     |
|------------------------|---------------------------------------|---------------------|
| 1 Farbstoff            | 17 chininhaltig                       | g Milch             |
| 2 Konservierungsstoffe | 18 enthält Schwefeldioxid und Sulfite | h Schalenfrüchte    |
| 3 Antioxydationsmittel | a Getreide                            | hk Kaschunuss       |
| 4 Geschmacksverstärker | ag G-Gerste                           | i Sellerieerzeugnis |
| 5 geschwefelt          | ah G-Hafer                            | j Senferzeugnis     |
| 6 geschwärzt           | aw G-Weizen                           | k Sesamerzeugnis    |
| 7 gewachst             | b Krebserzeugnisse                    | l Weichtiere        |
| 8 mit Phosphat         | c Eierzeugnisse                       | m Süßlupine         |
| 9 mit Süßungsmittel    | d Fischerzeugnisse                    | n Schwefeldioxid    |
| 10 mit Säuerungsmittel | e Erdnusserzeugnisse                  | E Emulgator         |
| 11 mit Stabilisatoren  | f Sojaerzeugnisse                     | V Verdickungsmittel |
| 12 koffeinhaltig       |                                       |                     |



**NEUNER** DELI

Inhaber Ari Fariss  
im Mineralbad Berg  
Am Schwanenplatz 9  
70190 Stuttgart  
Telefon +49 176 80591115  
[info@neuner-stuttgart.de](mailto:info@neuner-stuttgart.de)

