

WEISSWURST-FRÜHSTÜCK

TÄGLICH - SO LANGE DER VORRAT REICHT!

Pärle Weisswürste	6,80 €
Serviert mit süßem Händlmaier's Senf und einer Brezel – a ¹)j)l)1)2)5)	
Eine Brezel oder Butterbrezel	2,00 € / 2,30 €
Bayrischer Weisswurst Burger	
Laugenbrötchen belegt mit einer Weisswurst, einem Spiegelei, herzhaftem Röstzwiebel-Bacon-Dip, süßem Senf und saurer Gurke – a ¹)c)g)j)2)3)4)9)	8,90 €

WOCHENKARTE

SOLANGE DER VORRAT REICHT!

mit wöchentlich wechselnden Tagesangeboten
immer von 11 bis 17 Uhr





BITTE FRAGEN SIE UNSER TEAM

NACH DER HEUTIGEN TAGESEMPFEHLUNG!

SUPPEN

Rinderkraftbrühe mit Maultaschenstreifen – a ¹)c)g)	6,20 €
Kartoffel-Speck- Süppchen	7,20 €
mit Räucherlachs, Croutons und Frühlingslauch – a ¹)g)j)2)5)6)9)	


SALATE & BOWLS

Kleiner gemischter Salat 	7,20 €
mit Kartoffel-; Gurken-; Kraut-; Karotten und Blattsalat – j)3)5)6)	
Beilagensalat mit Hausdressing – j)6) 	4,20 €
Wurstsalat	10,80 €
frisch angemacht mit Lyoner, Gewürzgurken, roten Zwiebeln & Vinaigrette – g)j)l)2)5)	
Caesar Salat	9,80 €
mit Champignons, Speck, Trauben, gehobeltem Parmesan und Croutons	
a ¹)l)g)j)	
- dazu wahlweise gegrilltes Hähnchenbrustfilet	4,00 €
Gefüllte Avocado	14,60 €
mit Streifen von der Hähnchenbrust,gegrilltem Gemüse und Nüssen	
an süßem Chilli 6)e)h)l)c) h4)	
Warme Gemüse Bowl 	12,80 €
mit gegrilltem Marktgemüse, Kartoffelstampf und bunten Blattsalaten 1)5)l)g)	
- dazu wahlweise gegrilltes Hähnchenbrustfilet	4,00 €
Emilia's Bowl 	13,80 €
mit Quinoa Salat, Avocado, Wildkräutersalat, Drillingskartoffeln, Mangochutney (pikant) und Walnüssen – h3)6)	
- dazu wahlweise gegrilltes Hähnchenbrustfilet	4,00 €
- dazu wahlweise Rauchlachs	4,90 €

BROTZEITEN


Obatzda mit vier Scheiben Landbrot – a ¹)a ²)g) 	6,80 €
Käseteller 	10,60 €
verschiedene Sorten Käse, dazu Feigensenf – g)j)l)2)5)9)	
Brotzeitplatte	14,20 €
Geräucherter Schinken, Landjäger, Obatzda, Tomaten, Radieschen, Gewürzgurken, Bergkäse, rote Zwiebeln, dazu frisches Landbrot & Butter – g)j)l)2)4)5)9)	
Brotzeitplatte für 4 Personen	42,50 €
Zusätzlicher Brotkorb – a ¹)a ²)	1,00 €

Sandwich & BURGER

Nesenbach Sandwich	12,20 €
mit gegrilltem Hähnchen, Mayonnaise, Ei, Tomaten und Salat – a ¹)c)j)g)4)5)	
Halloumi Burger 	13,80 €
mit gegrilltem Gemüse, roten Zwiebeln, Tomate, Salat und Cocktailsauce, dazu Drillingskartoffeln und Knoblauch- oder Kräuterrahm-Dip – g)6)	
Cheese Burger	12,80 €
mit Rindfleisch-Patty, Cheddar Käse, Tomate, roten Zwiebeln, frischer Gurke, Salat und Cocktailsauce, dazu Drillingskartoffeln und Knoblauch- oder Kräuterrahm-Dip – a ¹)g)j)9)	
California Burger	14,90 €
mit Rindfleisch-Patty, Cheddar Käse, Bacon, Spiegelei, Tomate, frischer Gurke, roten Zwiebeln, Salat und Cocktailsauce, dazu Drillingskartoffeln und Knoblauch- oder Kräuterrahm-Dip – a ¹)2)4)j)9)11)	

HAUPTGERICHTE

SCHWÄBISCH & BAYERISCH

Linsen & Spätzle	13,80 €
mit knackigen Saiten – a ¹)g)c)11)	
Berg- Käsespätzle 	12,80 €
mit Bergkäse, Schnittlauch, Zwiebelschmelze und Beilagensalat – a ¹)a ⁵)c)g)j)	
Handgemachte Maultaschen geschmelzt	12,80 €
mit Kartoffel- und Blattsalat, Zwiebelschmelze und Trollingersauce	
a ¹)g)j)1)2)c)	
wahlweise geröstet mit Ei c)	13,80 €
Maultaschen nach Art des Hauses	14,40 €
mit Schinken, an Sahnesauce und Blattsalat 1)4)g)c)	
Bayerischer Leberkäs	13,60 €
mit Spiegelei & Röstzwiebeln an Kartoffelstampf & Jus – g)4)11)c)	
Hausgemachte Fleischküchle	14,20 €
mit Kartoffelstampf und Jus – c)j)j)2)	
Pilzrisotto 	14,60 €
mit Preiselbeeren und Wildkräuter – g)2)	
Bürgermeisterstück vom Weiderind	18,90 €
in Rotwein geschmort, mit Knödel und Rotkraut – 2)8)a)1)g)	
Spanferkel- Rollbraten	18,90 €
im Malzbiersud auf bayerisch-Kraut und Serviettenknödel – a ¹)c)2)	
Schwäbischer Zwiebelrostbraten	24,50 €
mit Trollingersauce, gerösteten Zwiebeln und Spätzle – a ¹)i)1)2)	
Braumeister- Schweineschnitzel 300g	18,90 €
mit Speckbohnen und Bratkartoffeln und Preiselbeeren 4)c)a ¹	
Filet vom Bachsaibling	22,80 €
auf bayerisch- Kraut mit Safranrisotto und Kresse-Schaum g)2)4)	

DESSERT

Kaiserschmarrn	7,20 €
mit Apfelkompott und Vanilleeis – a ¹)c)g)2)6)	
Topfen-Marillen-Knödel	7,80 €
mit Zwetschgenröster und einer Kugel Vanilleeis – c)h ²)6)8)	
Langnese Eis-Creme – 6)9)	1,80 €
Kugel Langnese Eis-Creme nach Wahl, Vanille – Schokolade – Erdbeer	
Portion Sahne	1,00 €

KINDERKARTE

Kinder Maultaschensuppe – a ¹)c)g)	3,50 €
Spätzle mit Bratensauce – a ¹)i)1)2)	4,50 €
Fischstäbchen mit Kartoffelsalat – a ¹)d)3)5)	4,50 €
Maultasche mit Kartoffelsalat und Bratensauce a ¹)g)j)1)2)	5,50 €
Fleischküchle mit Kartoffelpüree und Bratensauce – c)j)j)2)	5,50 €
Paniertes Hähnchenschnitzel – a ¹)c)g)j)j)2)	
wahlweise mit Drillingskartoffeln oder Spätzle mit Bratensauce	5,50 €

Zusatzstoffe : 1) Farbstoff, 2) Alkohol, 3) Konservierungsmittel, 4) Nitritpökelsalz, 5) Antioxidationsmittel, 6) Süßungsmittel, 7) Phenylalaninquelle, 8) geschwefelt, 9) Konservierungsstoffe, 10) Geschmacksverstärker, 11) Phosphat
Allergene: a) glutenhaltiges Getreide, a1) Weizen, a2) Roggen, a3) Gerste, a4) Hafer, a5) Dinkel, a6) Kamut, b) Krebstiere, c) Eier, d) Fische, e) Erdnüsse, f) Sojabohnen, g) Milchprodukte, h) Schalenfrüchte, h1) Mandeln, h2) Haselnüsse, h3) Walnüsse, h4) Cashewnüsse, h5) Pecannüsse, h6) Paranüsse, h7) Pistazien, h8) Macadamianüsse, h9) Queenslandnüsse, i) Sellerie, j) Senf, k) Sesamsamen, l) Sulfit, m) Lupinen n) Weichtiere

APERITIF

Piccolo Moet & Chandon Impérial	0,20 l	29,00 €
Piccolo Moet & Chandon Rosé	0,20 l	32,00 €
Moet & Chandon Impérial	0,75 l	95,00 €
Nesenbach Sekt Chardonnay Brut	0,10 l	5,90 €
	0,75 l	32,50 €
Hugo, Aperol Spritz 2)10)	0,25 l	7,50 €
Lillet Wildberry 1)2)	0,25 l	7,50 €
Campari Spritz	0,25 l	7,50 €
Bombay Fever Tree Tonic 1)10)	0,20 l	10,00 €
Moscow Mule 1)10)	0,20 l	11,00 €
Grey Goose Fever Tree Lemon 1)10)	0,20 l	11,00 €
San Bitter auf Eis (alkoholfrei)	0,10 l	4,10 €
San Bitter Soda auf Eis (alkoholfrei)	0,20 l	4,20 €
Martini Bianco auf Eis	0,20 l	6,00 €
Martini Bianco, Schweppes	5 cl	5,90 €
Bombay Sapphire, Jack Daniels, Bacardi	4 cl	8,00 €
+ Mixer nach Wahl		10,00 €
Grey Goose, Chivas, Monkey 47, Gin Mare, Hendricks	4 cl	9,00 €
+ Mixer nach Wahl		11,00 €

AUGUSTINER BIERE

Lagerbier hell vom Fass	0,50 l	4,50 €
Edelstoff	0,30 l	3,50 €
Augustiner Pils	0,50 l	4,60 €
	0,30 l	3,60 €
Radler	0,50 l	4,50 €
	0,30 l	3,50 €
Augustiner Dunkel, Augustiner Weißbier	0,50 l	4,50 €
Erdinger Hefe Alkoholfrei, Hefe Dunkel	0,50 l	4,50 €

SOFTGETRÄNKE

Esinger Gourmet Bio-Mineralwasser medium / still	0,25 l	2,80 €
	0,75 l	6,50 €
Vaihingersäfte: Apfelsaft naturtrüb, Orangensaft, Johannisbeernektar, Maracuja-, Rhabarbernektar Saftschorle	0,20 l	3,20 €
	0,20 l	2,80 €
	0,50 l	4,50 €
Holunderschorle mit Limette & Minze	0,50 l	4,90 €
Holunder-Rhabarberschorle mit Orange & Minze	0,50 l	4,90 €
Afri-Cola 1)2)11)17) Afri-Cola zero 2)6)11)17) Bluna Orange 2)3)16)17)		
Bluna Zitronen 1)2)3)16)17) Bluna Cola Orange 1)2)11)17)	0,33 l	3,60 €
Schweppes	0,20 l	3,50 €
Ginger Ale 1)2) Bitter Lemon 1)2)3)10) Tonic Water 1)10)		
Red Bull	0,25 l	4,00 €

KAFFEE SPEZIALITÄTEN VON DARBOVEN

Café crème 1)	3,10 €
Cappuccino, Latte Macchiato 1)	3,90 €
Espresso	2,60 €
Doppelter Espresso	3,60 €
Espresso Macchiato 1)	2,90 €
Milchkaffee	3,90 €
Chai Tea Latte 1	3,80 €
Heiße Schokolade / mit Sahne 1)	3,80 / 4,30 €

TEESPEZIALITÄTEN

Obstkorb / Palais Royal, Früchtetee	3,80 €
Vanille, Rotbuschmischung	3,80 €
Lebensfreude / Schlechtwettertee, Kräutermischung	3,80 €
Nagri Farm, Grüntee	3,80 €
Darjeeling / Earl Grey / Assam, Schwarztee	3,80 €
Frischer Ingwertee	4,50 €
The à la menthe mit frischer Minze	4,50 €
The à la menthe mit frischer Minze und frischem Ingwer	4,60 €

WEISS- UND ROSÉWEINE

Lemberger, Blanc de Noir QbA – weiß gekeltert aus roten Trauben	0,20 l	6,50 €
Schloss Affaltrach - 1)	0,75 l	24,50 €
Der Weiße Qba trocken	0,20 l	6,80 €
Bottwartaler Winzer- 1)	0,75 l	24,80 €
Elegance Chardonnay trocken	0,20 l	6,80 €
Joseph Castan, Frankreich - 1)	0,75 l	24,80 €
Weißburgunder QbA trocken	0,20 l	6,50 €
Schloss Affaltrach - 1)	0,75 l	24,50 €
Premium Grauer Burgunder Qba trocken	0,20 l	7,80 €
Bottwartaler Winzer - 1)	0,75 l	28,50 €
Riesling Goldkapsel	0,20 l	7,80 €
Weingut Wöhrwag - 1)	0,75 l	28,50 €
Domaine de Millet, Sauvignon blanc	0,20 l	7,80 €
Côtes de Gascogne, I.G.P., Frankreich - 1)	0,75 l	28,50 €
Riesling „Untertürkheimer Gips“	0,20 l	8,50 €
Weingut Aldinger - 1)	0,75 l	29,50 €
Domaine de Millet, Rosé	0,20 l	7,80 €
Côtes de Gascogne, I.G.P., Frankreich - 1)	0,75 l	28,50 €
Premium Spätburgunder Rosé	0,20 l	7,50 €
Bottwartaler Winzer- 1)	0,75 l	27,50 €

ROTWEINE

Der Rote Qba trocken	0,20 l	6,80 €
Bottwartaler Winzer- 1)	0,75 l	24,80 €
Elegance Merlot IGP oc	0,20 l	6,50 €
Joseph Castan, Frankreich - 1)	0,75 l	24,80 €
Sangiovese I.G.T. trocken	0,20 l	6,50 €
Weingut Carparzo, Toskana - 1)	0,75 l	24,80 €
Tempranillo trocken	0,20 l	7,50 €
O. Fournier Urban Uco, Malbec - 1)	0,75 l	27,50 €
Pinot Noir trocken. QbA	0,20 l	6,80 €
Schloss Affaltrach - 1)	0,75 l	24,80 €
Pinotage Shiraz	0,20 l	6,80 €
Spier Discover Collection, Südafrika - 1)	0,75 l	24,80 €

VIERTELESWEINE

Riesling trocken, Bottwartaler Winzer - 1)	0,25 l	5,20 €
Weißburgunder QbA trocken, Schloss Affaltrach - 1)	0,25 l	5,20 €
Trollinger trocken, Bottwartaler Winzer - 1)	0,25 l	5,20 €
Haberschlachter Heuchelberg QbA		
Trollinger mit Lemberger, Schloss Affaltrach - 1)	0,25 l	5,20 €
Schwarzriesling- Rose, Bottwartaler Winzer - 1)	0,25 l	5,20 €

FLASCHENWEINE

WEISSWEIN		
Brolettino Lugana D.O.C		
Cà dei Frati - 1)	0,75 l	36,20 €
Sauvignon Blanc Paredonas Estate		
Casa Silva Cool Coast- 1)	0,75 l	34,50 €
ROTWEIN		
Pinot Noir A.C.		
Louis Latour Bourgogne - 1)	0,75 l	32,80 €

SCHNÄPSLE / DIGESTIF

Williams-Brand, Obst-Brand, Himbeerwasser, Kirschwasser - 1)	2 cl	3,50 €
Baileys auf Eis	2 cl	3,50 €
Ramazotti, Averno	2 cl	3,00 €
Calvados Pâpidoux Fine 40% - 1)	2 cl	3,50 €
Nonino Grappa Lo Chardonnay, Barrique - 1)	2 cl	4,50 €
Remy Martin VSOP	2 cl	4,50 €
Single Malt Whiskies	4 cl	8,50 €

BARNÜSSE

Ein Schälchen Nüsse zum Knabbern - e)h)h1-h9	3,20 €
Uli's Vesperbrettle - a2)a3)g)h3)j)2)3)4)	8,20 €
Obazda, Landjäger, saure Gurke, Butter und 4 Scheiben Bauernbrot	

Zusatzstoffe : 1) Farbstoff, 2) Alkohol, 3) Konservierungsmittel, 4) Nitritpökelsalz, 5) Antioxidationsmittel, 6) Süßungsmittel, 7) Phenylalaninquelle, 8) geschwefelt, 9) Konservierungsstoffe, 10) Geschmacksverstärker, 11) Phosphat
Allergene: a) glutenhaltiges Getreide, a1) Weizen, a2) Roggen, a3) Gerste, a4) Hafer, a5) Dinkel, a6) Kamut, b) Krebstiere, c) Eier, d) Fische, e) Erdnüsse, f) Sojabohnen, g) Milchprodukte, h) Schalenfrüchte, h1) Mandeln, h2) Haselnüsse, h3) Walnüsse, h4) Cashewnüsse, h5) Pecannüsse, h6) Paranüsse, h7) Pistazien, h8) Macadamianüsse, h9) Queenslandnüsse, i) Sellerie, j) Senf, k) Sesamsamen, l) Sulfite, m) Lupinen n) Weichtiere