

WEISSWURST-FRÜHSTÜCK

TÄGLICH - SO LANGE DER VORRAT REICHT!

Pärle Weisswürste 9,00 €
serviert mit süßem Händlmaier's Senf und einer Brezel a1)j)l)l)2)5)
Eine Brezel mit wahlweise Portion Butter 2,30 € / 0,80 €

SUPPEN & VORSPEISE

Rinderkraftbrühe mit Flädle oder Maultaschenstreifen 7,20 €
a)l)c)g)4)l)l)

Kürbiscreme - Suppe  8,30 €
mit Kürbiskernen & Kürbiskernöl a)l)g)

Berner-Rösti 12,40 €
mit hausgebeiztem Graved Lachs, an Dill -Senf-Honigsauce & Salatbouquet l)g)l)

SALATE & BOWLS

Gemischter Salat  9,80 €
mit Kartoffel-; Gurken-; Kraut-; Karotten und Blattsalat j)3)5)6)

Beilagensalat mit Hausdressing l)j)6)  5,80 €

Wurstsalat 12,40 €
frisch angemacht mit Schinkenwurst, Gewürz Gurken, roten Zwiebeln & Vinaigrette g)j)l)2)5)

Caesar Salat 13,80 €
mit Champignons, Speck, Trauben, gehobeltem Parmesan und Croutons
- dazu wahlweise gegrilltes Hähnchenbrustfilet a)l)l)g)j) 5,60 €

Salat vom Land & Meer 20,60 €
Filet vom Rind & gegrilltes Lachsfilet, dazu gegrillter Hokkaido Kürbis, Melone und Parmaschinken mit verschiedenen Saucen an Salat l)l)a)l)c)l)


Gefüllte Avocado 18,40 €
mit Streifen von der Hähnchenbrust, gegrilltem Gemüse und Nüssen an süßem Chilli 6)e)h)l)e) h4)k)

Warme Gemüse Bowl  16,40 €
mit gegrilltem Marktgemüse, gegrillter Hokkaido Kürbis Kartoffelrösti und bunte Blattsalate 1)5)l)c)a1)
- dazu wahlweise gegrilltes Hähnchenbrustfilet 5,60 €

Emilia's Bowl  16,60 €
mit Quinoa Salat, Avocado, Wildkräutersalat, gebratene Kartoffelecken, Mangochutney (pikant) und Walnüssen h3)6)k)
- dazu wahlweise gegrilltes Hähnchenbrustfilet 5,60 €
- dazu wahlweise hausgebeizter Lachs & Honig-Senf Sauce 6,60 €

SANDWICH & BURGER

Nesenbach Sandwich 15,40 €
mit gegrilltem Hähnchen, Mayonnaise, Ei, Tomaten und Salat a1)c)j)g)4)5)

Halloumi Burger  16,20 €
mit gegrilltem Gemüse, roten Zwiebeln, Tomate, Salat und Cocktailsauce, dazu gebratene Kartoffelecken und Knoblauch- oder Kräuterrahm-Dip g)6)k)

Cheese Burger 16,80 €
mit Rindfleisch-Patty, Cheddarkäse, Tomate, roten Zwiebeln, frischer Gurke, Salat und Cocktailsauce, dazu gebratene Kartoffelecken und Knoblauch- oder Kräuterrahm-Dip a1)g)j)9)k)

California Burger 17,20 €
mit Rindfleisch-Patty, Cheddarkäse, Bacon, Spiegelei, Tomate, frische Gurke, roten Zwiebeln, Salat und Cocktailsauce, dazu gebratene Kartoffelecken und Knoblauch- oder Kräuterrahm-Dip a1)2)4)j)9)11)k)

Englisch menu



Du planst ein Event?

Wir bieten Dir den passenden Raum inkl. Catering
Für weitere Infos, scann den QR Code



HAUPTGERICHTE

Ofenkartoffel 1)l)g) 11,80 €

mit herzhaftem Kräuterquark und Salat
- dazu wahlweise gegrillter Hokkaido Kürbis 5,50 €
- dazu wahlweise hausgebeizter Lachs & Honig-Senf Sauce 6,60 €

Berg- Käsespätzle  13,50 €

mit Bergkäse, Schnittlauch, Zwiebelschmelze
-dazu wahlweise Beilagensalat a1)a5)c)g)j) 5,80 €

Linsen & Spätzle 15,60 €

mit knackigen Saiten- a1)g)c)11

Handgemachte Maultaschen geschmelzt a)l)g)j)l)2)c) 15,60 €

mit Kartoffel- und Blattsalat, Zwiebelschmelze und Trollingersauce
wahlweise geröstet mit Ei c) 16,20 €

Kürbisrisotto 16,90 €

mit Kürbiskernen und Parmesan g)f)

1 Paar Riesenbratwürste 15,80 €

mit Filderkraut, Kartoffelstampf, Bratensauce & Senf - 2)a)g)j)j)

Bayerischer Leberkäs 14,80 €

mit Spiegelei & Röstzwiebeln an Kartoffelstampf & Jus- g)4)11)c)

gegrillte Schweinshaxe 16,40 €

mit Krautsalat, Bratenjus und 2 Scheiben Bauernbrot

Hausgemachte Fleischküchle vom Rind 17,80 €

mit Kartoffelstampf und Jus - c)j)j)2)

Schwabenteller 21,60 €

mit einer Maultasche, einem Rindfleischküchle, Linsen, Kartoffelsalat, Blattsalat und Bratensauce 1)11) a1)c)

geschmortes Bürgermeisterstück 26,20 €

mit Blaukraut, Kartoffelklößchen & Preiselbeeren 2)a)l)

Wiener Schnitzel 27,50 €

klassisch in Butter ausgebacken, Preiselbeeren, Zitrone, Kartoffel - und Gurkensalat in Sahnesauce - a)l)c)g)j)j)2)

Schwäbischer Zwiebelrostbraten 29,50 €

mit Trollingersauce, gerösteten Zwiebeln und Spätzle - a)l)l)2)

Lachsfilet 28,90 €

mit Kartoffel-Kürbispüree, Spinat und Weißweinsauce a1)g)j)5)

DESSERT

Lavakuchen 8,90 €

Schokokuchen mit Vanilleeis, Vanillesauce & Beeren a)c)g)h)l)

Warmer Apfelstrudel 8,80 €

mit Vanilleeis und Schlagsahne a1)c)g)

Kaiserschmarrn 8,80 €

mit Apfelkompott und Vanilleeis - a1)g)2)c)6)


Langnese Eis-Creme - 6)9) 2,50 €

Kugel Langnese Eis-Creme nach Wahl, Vanille - Schokolade - Erdbeer

Portion Schlagsahne 1,50 €

BROTZEITEN

Obatzda mit vier Scheiben Landbrot a1)a2)g)  9,50 €

Käseteller  15,60 €

verschiedene Sorten Käse, dazu Feigensenf g)j)l)2)5)9)

Brotzeitplatte / und 4 Personen 15,60 €/62,00 €

geräucherter Schinken, Landjäger, Obatzda, Tomaten, Radieschen, Gewürzgurken, Bergkäse, rote Zwiebeln, dazu frisches Landbrot & Butter g)j)l)2)4)5)9)

Zusätzlicher Brotkorb a)l)a2) 2,40 €

Zusatzstoffe :1) Farbstoff, 2) Alkohol, 3) Konservierungsmittel, 4) Nitritpökelsalz, 5) Antioxidationsmittel, 6) Süßungsmittel, 7) Phenylalaninquelle, 8) geschwefelt, 9) Konservierungsstoffe, 10) Geschmacksverstärker, 11) Phosphat, 12) mit Koffein
17) Säuerungsmittel/Säureregulatoren 18) Weizen 19) Hopfen)

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

APERITIF

Piccolo Nicolas Feuillate, réserve exclusive brut 1)	0,20 l	28,00 €
Piccolo Nicolas Feuillate, réserve exclusive Ros� 1)	0,20 l	31,00 €
Nicolas Feuillate, Champagne brut 1)	0,75 l	65,00 €
Nicolas Feuillate, Champagne Ros� 1)	0,75 l	75,00 €
Nesenbach Sekt Brut 1)	0,10 l	6,60 €
	0,75 l	32,50 €
Nesenbach Sekt Ros� 1)	0,10 l	6,60 €
	0,75 l	32,50 €

ALKOHOLFREI

San Bitter auf Eis 10	0,10 l	4,70 €
San Bitter Soda/Orange10	0,20 l	5,90 €
Hugo (alkoholfrei) 10	0,20 l	6,90 €

LONGDRINKS

Hugo, Aperol Spritz 2)10)	0,25 l	8,20 €
Lillet Wildberry 1)2) - 1)	0,25 l	8,20 €
Campari Soda/Orange/Spritz1)2)	0,25 l	8,20 €
Martini Bianco auf Eis2) - 1)	5 cl	6,50 €
Martini Bianco Tonic water- 1)	0,20 l	7,80 €
Bombay Sapphire, Jack Daniels, Chivas, Bacardi + Mixer nach Wahl2)	4 cl	10,80 €
		13,60 €
Grey Goose, Monkey 47, Gin Mare, Hendricks + Mixer nach Wahl	4 cl	12,80 €
		15,80 €
Moscow Mule 1)10) 2)	0,20 l	13,40 €

AUGUSTINER BIERE

Biere vom Fass 19)		
Helles, Edelstoff, Pils, Radler	0,30 l	4,10 €
	0,50 l	5,10 €

Flaschenbiere

Augustiner Dunkel, Augustiner Wei�bier18)	0,50 l	5,10 €
König Ludwig Alkoholfrei, Hefe Dunkel 18)	0,50 l	5,10 €
Krombacher Alkoholfrei	0,33 l	4,10 €

SOFTGETRÄNKE

Ensinger Gourmet Bio-Mineralwasser medium / still	0,25 l	3,20 €
	0,75 l	6,90 €

Vaihingersfte: Apfelsaft naturtr�b, Orangensaft, Johannisbeernektar, Maracuja-, Rhabarbernektar Saftschorle	0,20 l	3,60 €
	0,20 l	3,30 €
	0,50 l	5,10 €

Holunderschorle mit Limette & Minze17)	0,50 l	5,60 €
Holunder-Rhabarberschorle mit Orange & Minze17)	0,50 l	5,60 €

Pepsi, Pepsi Zero, Mirinda, 7 UP		
Schwipp Schwapp	0,33 l	3,90 €
Schweppes	0,20 l	3,60 €

Ginger Ale 1) Ginger Beer1)10),Bitter Lemon 1)3)10) Tonic Water 1)10)		
Red Bull Energy Drink	0,25 l	4,50 €
Red Bull Sugarfree	0,25 l	4,50 €
Red Bull White Edition Cocos-Blaubeere	0,25 l	4,50 €

KAFFEESPEZIALITÄTEN

VON DARBOVEN

Café crème 12	3,50 €
Cappuccino, Latte Macchiato 12,g	4,10 €
Espresso 12	2,80 €
Doppelter Espresso12	3,80 €
Espresso Macchiato 12,g	3,10 €
Milchkaffee 12,g	4,20 €
Heiße Schokolade/mit Sahne g	4,10 /4,50 €

TEESPEZIALITÄTEN

Früchte-, Vanille Rotbusch-, Krutergew�rz-, Grüntee	3,90 €
Schwarztee	3,90 €
Frischer Minztee oder Ingwertee	5,10 €
Frischer Minz- und Ingwertee	5,20 €

WEISS- UND ROSÉWEINE

Lemberger, Blanc de Noir QbA – weiß gekeltert aus roten Trauben	0,20 l	7,20 €
Schloss Affaltrach - 1)	0,75 l	25,50 €
DIVANA Qba trocken	0,20 l	7,20 €
Bottwartaler Winzer- 1)	0,75 l	25,50 €
Elegance Chardonnay trocken	0,20 l	7,60 €
Joseph Castan, Frankreich - 1)	0,75 l	26,80 €
Wei�burgunder QbA trocken	0,20 l	7,40 €
Schloss Affaltrach - 1)	0,75 l	26,80 €
Premium Grauer Burgunder Qba trocken	0,20 l	8,20 €
Bottwartaler Winzer - 1)	0,75 l	29,50 €
Riesling Goldkapsel	0,20 l	8,80 €
Weingut W�hrwag - 1)	0,75 l	30,50 €
Domaine de Millet, Sauvignon blanc	0,20 l	8,50 €
Côtes de Gascogne, I.G.P., Frankreich - 1)	0,75 l	30,50 €
Riesling „Rebhuhn trocken“	0,20 l	8,80 €
Weingut Aldinger - 1)	0,75 l	30,50 €
Domaine de Millet, Ros�	0,20 l	7,90 €
Côtes de Gascogne, I.G.P., Frankreich - 1)	0,75 l	28,50 €
Premium Sp�tburgunder Ros�	0,20 l	7,80 €
Bottwartaler Winzer- 1)	0,75 l	27,50 €
Weinschorle/Wei�/ Ros�	0,25 l	4,80 €

ROTWEINE

DIVANA Qba trocken	0,20 l	7,20 €
Bottwartaler Winzer- 1)	0,75 l	25,50 €
Elegance Merlot IGP oc	0,20 l	7,40 €
Joseph Castan, Frankreich - 1)	0,75 l	26,40 €
Vinas Argentinas Malbec,	0,20 l	8,20 €
Finca Agostino, Mendoza, Argentinien - 1)	0,75 l	28,70 €
Pinot Noir trocken. QbA	0,20 l	7,40 €
Schloss Affaltrach - 1)	0,75 l	25,80 €
Pinotage Shiraz	0,20 l	7,60 €
Spier Discover Collection, S�dafrika - 1)	0,75 l	26,50 €
Weinschorle/ Rot	0,25 l	4,80 €

HAUSWEINE

Rot/Wei�/Ros�- 1)	0,20 l	5,80 €
-------------------	--------	--------

FLASCHENWEINE

WEISSWEIN

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 €

SCHNPSLE / DIGESTIF

Williams-Brand, Obst-Brand, Himbeerwasser, Kirschwasser - 1) 2)	2 cl	3,90 €
Baileys auf Eis - 1) 2)	2 cl	4,20 €
Ramazotti, Averna2)	2cl	4,20 €
Calvados P�pidoux Fine 40% - 1)	2 cl	4,20 €
Nonino Grappa Lo Chardonnay, Barrique - 1)	2 cl	4,90 €
Remy Martin VSOP	2cl	5,20 €
Tailisker 10 Y. 2)	4 cl	12,40 €

BARN SSE

Ein Schälchen N�sse zum Knabbern - e)h)h1-h9	3,40 €
Uli´s Vesperbrette - a2)a3)g)h3)j)2)3)4)	9,50 €
Obazda, Landjäger, saure Gurke, Butter und 4 Scheiben Bauernbrot	

Zusatzstoffe :1) Farbstoff, 2) Alkohol, 3) Konservierungsmittel, 4) Nitritpökelsalz, 5) Antioxidationsmittel, 6) S u ungsmittel, 7) Phenylalaninquelle, 8) geschwefelt, 9) Konservierungsstoffe, 10) Geschmacksverstärker, 11) Phosphat, 12) mit Koffein
17)Säuerungsmittel/Säureregulatoren 18) Weizen 19) Hopfen)

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