

WEISSWURST-FRÜHSTÜCK

TÄGLICH - SO LANGE DER VORRAT REICHT!

Pärle Weisswürste	7,20 €
serviert mit süßem Händlmaier's Senf und einer Brezel – a1)j)l)1)2)5)	
Eine Brezel oder Butterbrezel	2,00 € / 2,30 €

WOCHENKARTE Solange der Vorrat reicht!

mit wöchentlich wechselnden Tagesangeboten
immer von montags-freitags, 11 bis 17 Uhr


SUPPEN & VORSPEISE

Rinderkraftbrühe mit Maultaschenstreifen – a1)c)g)4)11)1	6,20 €
Pfifferlingcreme -Suppe mit frischen Kräutern & Croutons – a1)g)	7,90 €
Berner-Rösti mit gebratenen Pfifferlingen, Kräutercreme & Salatbouquet – 1)g)l)	8,90 €


SALATE & BOWLS

Kleiner gemischter Salat  mit Kartoffel-; Gurken-; Kraut-; Karotten und Blattsalat – j)3)5)6)	7,90 €
Beilagensalat mit Hausdressing – 1)j)6) 	4,60 €
Wurstsalat frisch angemacht mit Lyoner, Gewürzgurken, roten Zwiebeln & Vinaigrette – g)j)l)2)5)	11,80 €
Caesar Salat mit Champignons, Speck, Trauben, gehobeltem Parmesan und Croutons - dazu wahlweise gegrilltes Hähnchenbrustfilet a1)1)g)j)	12,80 € 4,80 €
Salat vom Land & Meer Filets vom Rind & Lachs, dazu Pfifferlingstrudel, mit Melone und Parmaschinken mit verschiedenen Saucen an Salat 1)j)a1)c)l)	17,60 €
Herzhafter Rindfleischsalat mit Bohnen, Radieschen, roten Zwiebeln und Drillingskartoffeln i)j)	17,60 €
Gefüllte Avocado mit Streifen von der Hähnchenbrust,gegrilltem Gemüse und Nüssen an süßem Chili 6)e)h1)e) h4)	16,80 €
Warme Gemüse Bowl  mit gegrilltem Marktgemüse, Pfifferlingstrudel, Kartoffelrösti und bunten Blattsalaten 1)5)l)c)a1)	14,90 € 4,80 €
Emilia's Bowl  mit Quinoa Salat, Avocado, Wildkräutersalat, Drillingskartoffeln, Mangochutney (pikant) und Walnüssen – h3)6)	15,80 € 4,80 €
- dazu wahlweise gegrilltes Hähnchenbrustfilet	4,80 €
- dazu wahlweise Rauchlachs & Meerrettich	5,80 €

SANDWICH & BURGER

Nesenbach Sandwich mit gegrilltem Hähnchen, Mayonnaise, Ei, Tomaten und Salat – a1)c)j)g)4)5)	13,40 €
Halloumi Burger  mit gegrilltem Gemüse, roten Zwiebeln, Tomate, Salat und Cocktailsauce, dazu Drillingskartoffeln und Knoblauch- oder Kräuterrahm-Dip - g)6)	14,80 €
Cheese Burger mit Rindfleisch-Patty, Cheddarkäse, Tomate, roten Zwiebeln, frischer Gurke, Salat und Cocktailsauce, dazu Drillingskartoffeln und Knoblauch- oder Kräuterrahm-Dip – a1)g)j)9)	14,40 €
California Burger mit Rindfleisch-Patty, Cheddarkäse, Bacon, Spiegelei, Tomate, frische Gurke, roten Zwiebeln, Salat und Cocktailsauce, dazu Drillingskartoffeln und Knoblauch- oder Kräuterrahm-Dip – a1)2)4)j)9)11)	15,80 €

HAUPTGERICHTE

Ofenkartoffel 1)l)g) mit herzhaftem Kräutequark und Salat - dazu wahlweise gebratene Pfifferlinge	11,50 € 5,90 €
- dazu wahlweise Räucherlachs & Meerrettich	5,80 €
Berg- Käsespätzle  mit Bergkäse, Schnittlauch, Zwiebelschmelze und Beilagensalat – a1)a5)c)g)j)	13,60 €
Linsen & Spätzle mit knackigen Saiten– a1)g)c)11)	13,80 €
Handgemachte Maultaschen geschmelzt a1)g)l)1)2)c) mit Kartoffel- und Blattsalat, Zwiebelschmelze und Trollingersauce wahlweise geröstet mit Ei c)	13,40 € 14,40 €
Bayerischer Leberkäs mit Spiegelei & Röstzwiebeln an Kartoffelstampf & Jus– g)4)11)c)	14,40 €
Hausgemachte Fleischküchle vom Rind mit Kartoffelstampf und Jus – c)j)j)2)	16,80 €
Wiener Schnitzel klassisch in Butter ausgebacken, Preiselbeeren, Zitrone, Kartoffel- und Gurkensalat in Sahnesauce – a1)c)g)j)j)2)	24,50 €
Schwabenteller mit einer Maultasche,einem Rindfleischküchle,Linsen, Kartoffelsalat, Blattsalat und Bratensauce 1)11) a1)c)	17,50 €
Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit Trollingersauce, gerösteten Zwiebeln und Spätzle – a1)j)1)2)	26,50 €
Gebratenes Lachsfilet mit Rataouille und Rosmarinkartoffeln an Riesling-Rahmsauce b)d)g)l)	24,90 €


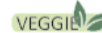
PFIFFERLINGE

Pfifferlinge in Kräuterrahm mit Serviettenknödel & Salat l)c)g) a ¹⁾	17,80 €
Linguine mit Pfifferlingen mit Sahne verfeinert, Kräuter & Parmesan g) a ¹⁾	14,50 €
Rostbraten Hubertus mit gebratenen Pfifferlingen, Spätzle & Bratensauce l)c)g) a ¹⁾	32,00 €

DESSERT

Lavakuchen Schokokuchen mit Joghurteis, Vanillesauce & Beeren a)c)g)h1)	7,80 €
Marnierte Erdbeeren mit Granola und Vanilleeis – a1)3)c)g)	7,90 €
Kaiserschmarrn mit Apfelkompott und Vanilleeis – a1)g)2)c)6)	8,80 €
Langnese Eis-Creme – 6)9) Kugel Langnese Eis-Creme nach Wahl,Vanille – Schokolade – Erdbeer	2,50 €
Portion Schlagsahne	1,50 €

BROTZEITEN

Obatzda mit vier Scheiben Landbrot – a1)a2)g) 	7,80 €
Käseteller  verschiedene Sorten Käse, dazu Feigensenf – g)j)l)2)5)9)	12,80 €
Brotzeitplatte geräucherter Schinken, Landjäger, Obatzda, Tomaten,Radieschen, Gewürzgurken, Bergkäse, rote Zwiebeln, dazu frisches Landbrot & Butter – g)j)l)2)4)5)9)	14,80 €
Brotzeitplatte für 4 Personen	59,00 €
Zusätzlicher Brotkorb – a1)a2)	1,40 €

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) Sulfit, m) Lupinen n) Weichtiere

APERITIF

Piccolo Moet & Chandon Impérial 1)	0,20 l	29,00 €
Piccolo Moet & Chandon Rosè 1)	0,20 l	32,00 €
Moet & Chandon Impérial	0,75 l	95,00 €
Nesenbach Sekt Chardonnay Brut 1)	0,10 l	6,50 €
	0,75 l	32,50 €
Nesenbach Sekt Rosè 1)	0,10 l	6,50 €
	0,75 l	32,50 €

ALKOHOLFREI

San Bitter auf Eis 10	0,10 l	4,50 €
San Bitter Soda/Orange ¹⁰	0,20 l	5,50 €
Hugo (alkoholfrei) ¹⁰	0,20 l	6,80 €

LONGDRINKS

Hugo, Aperol Spritz ²⁾¹⁰⁾	0,25 l	7,80 €
Lillet Wildberry ¹⁾²⁾	0,25 l	7,80 €
Campari Soda/Orange/Spritz ¹⁾²⁾	0,25 l	7,80 €
Martini Bianco auf Eis ²⁾	5 cl	6,50 €
Martini Bianco Tonic water	0,20 l	7,80 €
Bombay Sapphire, Jack Daniels, Chivas, Bacardi + Mixer nach Wahl ²⁾	4 cl	10,50 €
		13,00 €
Grey Goose, Monkey 47, Gin Mare, Hendricks + Mixer nach Wahl	4 cl	12,50 €
		15,00 €
Moscow Mule ^{1)10) 2)}	0,20 l	13,00 €

AUGUSTINER BIERE

Lagerbier hell vom Fass ¹⁹⁾	0,50 l	4,90 €
	0,30 l	3,90 €
Edelstoff vom Fass ¹⁹⁾	0,50 l	4,90 €
	0,30 l	3,90 €
	0,50 l	4,90 €
Augustiner Pils vom Fass ¹⁹⁾	0,30 l	3,90 €
	0,50 l	4,90 €
Radler ¹⁹⁾	0,30 l	3,90 €
Flaschenbiere	0,50 l	4,90 €
Augustiner Dunkel, Augustiner Weißbier ¹⁸⁾	0,50 l	4,90 €
Erdinger Hefe Alkoholfrei, Hefe Dunkel ¹⁸⁾	0,50 l	4,90 €

SOFTGETRÄNKE

Ensinger Gourmet Bio-Mineralwasser medium / still	0,25 l	2,90 €
	0,75 l	6,90 €
Vaihingersäfte: Apfelsaft naturtrüb, Orangensaft, Johannisbeernektar, Maracuja-, Rhabarbernektar Saftschorle	0,20 l	3,50 €
	0,20 l	3,20 €
	0,50 l	4,90 €
Holunderschorle mit Limette & Minze ¹⁷⁾	0,50 l	5,20 €
Holunder-Rhabarberschorle mit Orange & Minze ¹⁷⁾	0,50 l	5,20 €
Afri-Cola ,Afri-Cola zero, Bluna Orange, Bluna Zitrone, Bluna Cola Orange	0,33 l	3,80 €
Schweppes	0,20 l	3,50 €
Ginger Ale ¹⁾ Ginger Beer ¹⁾¹⁰⁾ , Bitter Lemon ¹⁾³⁾¹⁰⁾ Tonic Water ¹⁾¹⁰⁾		
Red Bull	0,25 l	4,00 €

KAFFEESPEZIALITÄTEN VON DARBOVEN

Café crème ¹²	3,40 €
Cappuccino, Latte Macchiato ^{12,g}	3,90 €
Espresso ¹²	2,80 €
Doppelter Espresso ¹²	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-, Kräutergewürz-, Grüntee	3,90 €
Schwarztee	3,90 €
Frischer Minztee oder Ingwertee	4,90 €
Frischer Minz- und Ingwertee	5,20 €

WEISS- UND ROSÉWEINE

Lemberger, Blanc de Noir QbA – weiß gekeltert aus roten Trauben	0,20 l	6,80 €
Schloss Affaltrach - 1)	0,75 l	25,50 €
Der Weiße Qba trocken	0,20 l	6,80 €
Bottwartaler Winzer- 1)	0,75 l	24,80 €
Elegance Chardonnay trocken	0,20 l	7,10 €
Joseph Castan, Frankreich - 1)	0,75 l	25,80 €
Weißburgunder QbA trocken	0,20 l	6,90 €
Schloss Affaltrach - 1)	0,75 l	25,80 €
Premium Grauer Burgunder Qba trocken	0,20 l	7,80 €
Bottwartaler Winzer - 1)	0,75 l	28,50 €
Riesling Goldkapsel	0,20 l	8,10 €
Weingut Wöhrwag - 1)	0,75 l	29,50 €
Domaine de Millet, Sauvignon blanc	0,20 l	8,10 €
Côtes de Gascogne, I.G.P., Frankreich - 1)	0,75 l	29,50 €
Riesling „Untertürkheimer Gips“	0,20 l	8,80 €
Weingut Aldinger - 1)	0,75 l	29,80 €
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	6,90 €
Joseph Castan, Frankreich - 1)	0,75 l	25,80 €
Vinas Argentinas Malbec,	0,20 l	7,80 €
Finca Agostino, Mendoza, Argentinien - 1)	0,75 l	28,50 €
Pinot Noir trocken. QbA	0,20 l	6,90 €
Schloss Affaltrach - 1)	0,75 l	25,50 €
Pinotage Shiraz	0,20 l	7,10 €
Spier Discover Collection, Südafrika - 1)	0,75 l	25,90 €

VIERTELESWEINE

Riesling trocken, Bottwartaler Winzer - 1)	0,25 l	5,50 €
Weißburgunder QbA trocken, Schloss Affaltrach - 1)	0,25 l	5,50 €
Trollinger trocken, Bottwartaler Winzer - 1)	0,25 l	5,50 €
Haberschlachter Heuchelberg QbA		
Trollinger mit Lemberger, Schloss Affaltrach - 1)	0,25 l	5,50 €
Schwarzriesling- Rose, Bottwartaler Winzer - 1)	0,25 l	5,50 €

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)	2 cl	3,70 €
Baileys auf Eis - 1) 2)	2 cl	3,80 €
Ramazotti, Averna ²⁾	2cl	3,80 €
Calvados Pâpidoux Fine 40% - 1)	2 cl	3,90 €
Nonino Grappa Lo Chardonnay, Barrique - 1)	2 cl	4,70 €
Remy Martin VSOP	2cl	5,00 €
Tailisker 10 Y. 2)	4 cl	12,00 €

BARNÜSSE

Ein Schälchen Nüsse zum Knabbern - e)h)h1-h9	3,20 €
Uli's Vesperbrette - 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, 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