

WEISSWURST-FRÜHSTÜCK

TÄGLICH - SO LANGE DER VORRAT REICHT!

Pärle Weisswürste	8,60 €
serviert mit süßem Händlmaier's Senf und einer Brezel – a1)j)l)1)2)5)	
Eine Brezel oder Butterbrezel	2,30 € / 2,60 €

WOCHENKARTE Solange der Vorrat reicht!

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

SUPPEN & VORSPEISE

Rinderkraftbrühe mit Flädle oder Maultaschenstreifen a1)c)g)4)1)1)	7,20 €
Süßkartoffel – Suppe 	8,30 €
mit Ingwer, Kokosmilch & gehackten Nüssen h1)h2)h3)h4)i)	
Berner-Rösti	10,80 €
mit hausgebeiztem Graved Lachs, an Dill -Senf-Honigsauce & Salatbouquet 1)g)l)	

SALATE & BOWLS

Gemischter Salat 	9,80 €
mit Kartoffel-; Gurken-; Kraut-; Karotten und Blattsalat – j)3)5)6)	
Beilagensalat mit Hausdresssing – 1)j)l) 	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 a1)1)g)j)	4,90 €
Salat vom Land & Meer	19,60 €
Filets vom Rind & Lachs, dazu gebratener Chicoree, Melone und Parmaschinken mit verschiedenen Saucen an Salat 1)l)a1)c)l)	
Gefüllte Avocado	17,80 €
mit Streifen von der Hähnchenbrust,gegrilltem Gemüse und Nüssen an süßem Chilli 6)e)h1)e) h4)k)	
Warme Gemüse Bowl 	15,90 €
mit gegrilltem Marktgemüse, gebratener Chicoree, 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 Rauchlachs & Wasabi Kren	6,50 €

SANDWICH & BURGER

Nesenbach Sandwich	14,80 €
mit gegrilltem Hähnchen, Mayonnaise, Ei, Tomaten und Salat – a1)c)j)g)4)5)	
Halloumi Burger 	15,80 €
mit gegrilltem Gemüse, roten Zwiebeln, Tomate, Salat und Cocktailsauce, dazu gebratene Kartoffelecken und Knoblauch- oder Kräuterrahm-Dip - g)6)k)	
Cheese Burger	15,80 €
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	16,40 €
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)1)k)	

HAUPTGERICHTE

Ofenkartoffel 1)l)g)	11,80 €
mit herzhaftem Kräutequark und Salat	
- dazu wahlweise gegrilltes Marktgemüse	5,50 €
- dazu wahlweise Räucherlachs & Wasabi Kren	6,50 €
Berg- Käsespätzle 	15,20 €
mit Bergkäse, Schnittlauch, Zwiebelschmelze und Beilagensalat – a1)a5)c)g)j)	
Linsen & Spätzle	15,60 €
mit knackigen Saiten– a1)g)c)1)1)	
Handgemachte Maultaschen geschmelzt a1)g)i)1)2)c)	15,60 €
mit Kartoffel- und Blattsalat, Zwiebelschmelze und Trollingersauce wahlweise geröstet mit Ei c)	16,20 €
1 Paar Riesenbratwürste	15,80 €
mit Filderkraut, Kartoffelstampf, Bratensauce & Senf – 2)a)g)j)j)	
Süßkartoffel Gnocchi	16,50 €
mit Waldpilzrahmsauce und Parmesan g)1)7)l)	
Bayerischer Leberkäs	14,80 €
mit Spiegelei & Röstzwiebeln an Kartoffelstampf & Jus– g)4)1)1)c)	
Hausgemachte Fleischküchle vom Rind	17,20 €
mit Kartoffelstampf und Jus – c)l)j)2)	
Schwabenteller	20,80 €
mit einer Maultasche, einem Rindfleischküchle, Linsen, Kartoffelsalat, Blattsalat und Bratensauce 1)1)1) a1)c)	
Lammhaxe	26,50 €
mit Kartoffelstampf und Speckbohnen an Rotweinsauce 2)4)a1)g)i)	
Wiener Schnitzel	26,40 €
klassisch in Butter ausgebacken, Preiselbeeren, Zitrone, Kartoffel- und Gurkensalat in Sahnesauce – a1)c)g)j)j)2)	
Schwäbischer Zwiebelrostbraten	28,50 €
mit Trollingersauce, gerösteten Zwiebeln und Spätzle – a1)i)1)2)	
gebratenes Lachsfilet	28,40 €
mit Lauchgemüse, Petersilienkartoffeln & Senfsauce d)g)i)j)j)	

DESSERT

Lavakuchen	7,90 €
Schokokuchen mit Vanilleeis, Vanillesauce & Beeren a)c)g)h1)	
Flädle (Pfannkuchen)	7,90 €
gefüllt mit hausgemachter Erdbeer-Rhabarber Konfitüre, Vanillesauce und Joghurteis 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) 	8,90 €
Käseteller 	15,60 €
verschiedene Sorten Käse, dazu Feigensenf – g)l)l)2)5)9)	
Brotzeitplatte	15,60 €
geräucherter Schinken, Landjäger, Obatzda, Tomaten, Radieschen, Gewürz Gurken, Bergkäse, rote Zwiebeln, dazu frisches Landbrot & Butter g)j)l)2)4)5)9)	
Brotzeitplatte für 4 Personen	62,00 €
Zusätzlicher Brotkorb – a1)a2)	1,60 €

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 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 Brut 1)	0,10 l	6,60 €
	0,75 l	32,50 €
Nesenbach Sekt Rosè 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/Orange ¹⁰	0,20 l	5,90 €
Hugo (alkoholfrei) 10	0,20 l	6,90 €

LONGDRINKS

Hugo, Aperol Spritz 2)10)	0,25 l	7,90 €
Lillet Wildberry 1)2)	0,25 l	7,90 €
Campari Soda/Orange/Spritz ¹⁾²⁾	0,25 l	7,90 €
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	10,80 €
		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

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	3,60 €
	0,20 l	3,30 €
	0,50 l	5,10 €
Holunderschorle mit Limette & Minze ¹⁷⁾	0,50 l	5,50 €
Holunder-Rhabarberschorle mit Orange & Minze ¹⁷⁾	0,50 l	5,50 €
Pepsi, Pepsi Zero, Mirinda, 7 UP		
Schwipp Schwapp	0,33 l	3,90 €
Schweppes	0,20 l	3,60 €
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	3,50 €
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	5,10 €
Frischer Minz- und Ingwertee	5,20 €

WEISS- UND ROSÉWEINE

Lemberger, Blanc de Noir QbA – weiß gekeltert aus roten Trauben	0,20 l	7,10 €
Schloss Affaltrach - 1)	0,75 l	25,50 €
Der Weiße Qba trocken	0,20 l	7,10 €
Bottwartaler Winzer- 1)	0,75 l	25,50 €
Elegance Chardonnay trocken	0,20 l	7,40 €
Joseph Castan, Frankreich - 1)	0,75 l	26,80 €
Weißburgunder QbA trocken	0,20 l	7,20 €
Schloss Affaltrach - 1)	0,75 l	26,80 €
Premium Grauer Burgunder Qba trocken	0,20 l	8,10 €
Bottwartaler Winzer - 1)	0,75 l	29,50 €
Riesling Goldkapsel	0,20 l	8,50 €
Weingut Wöhrwag - 1)	0,75 l	30,50 €
Domaine de Millet, Sauvignon blanc	0,20 l	8,40 €
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, Rosé	0,20 l	7,90 €
Côtes de Gascogne, I.G.P., Frankreich - 1)	0,75 l	28,50 €
Premium Spätburgunder Rosé	0,20 l	7,60 €
Bottwartaler Winzer- 1)	0,75 l	27,50 €
Weinschorle/Weiß/Rosè	0,25 l	4,80 €

ROTWEINE

Der Rote Qba trocken	0,20 l	7,10 €
Bottwartaler Winzer- 1)	0,75 l	25,50 €
Elegance Merlot IGP oc	0,20 l	7,20 €
Joseph Castan, Frankreich - 1)	0,75 l	26,40 €
Vinas Argentinas Malbec,	0,20 l	8,10 €
Finca Agostino, Mendoza, Argentinien - 1)	0,75 l	28,70 €
Pinot Noir trocken. QbA	0,20 l	7,20 €
Schloss Affaltrach - 1)	0,75 l	25,80 €
Pinotage Shiraz	0,20 l	7,40 €
Spier Discover Collection, Südafrika - 1)	0,75 l	26,50 €
Weinschorle/ Rot	0,25 l	4,80 €

HAUSWEINE

Rot/Weiß/Rosè- 1)	0,20 l	5,60 €
-------------------	--------	--------

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	3,90 €
Baileys auf Eis - 1) 2)	2 cl	4,20 €
Ramazotti, Aversa ²⁾	2cl	4,20 €
Calvados Pâpidoux 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 €

BARNÜSSE

Ein Schälchen Nüsse zum Knabbern - e)h)h1-h9	3,40 €
Uli's Vesperbrettle - a2)a3)g)h3)j)2)3)4)	8,40 €
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