

## WEISSWURST-FRÜHSTÜCK


TÄGLICH - SO LANGE DER VORRAT REICHT!

<b>Pärle Weisswürste</b>	8,60 €
serviert mit süßem Händlmaier's Senf und einer Brezel <sup>a1)j)l)1)2)5)</sup>	
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

<b>Rinderkraftbrühe</b> mit Flädle oder Maultaschenstreifen <sup>a1)c)g)4)11)1</sup>	7,20 €
<b>Spargelcreme – Suppe</b> 	8,30 €
mit Croutons <sup>a1)g</sup>	
<b>Berner-Rösti</b>	10,80 €
mit hausgebeiztem Graved Lachs, an Dill -Senf-Honigsauce & Salatbouquet <sup>1)g)l)</sup>	

## SALATE & BOWLS

<b>Gemischter Salat</b> 	9,80 €
mit Kartoffel-; Gurken-; Kraut-; Karotten und Blattsalat <sup>j)3)5)6)</sup>	
<b>Beilagensalat</b> mit Hausdressing <sup>1)l)j)6)</sup> 	5,80 €
<b>Wurstsalat</b>	12,40 €
frisch angemacht mit Schinkenwurst, Gewürz Gurken, roten Zwiebeln & Vinaigrette <sup>g)j)l)2)5)</sup>	
<b>Caesar Salat</b>	13,80 €
mit Champignons, Speck, Trauben, gehobeltem Parmesan und Croutons - dazu wahlweise gegrilltes Hähnchenbrustfilet <sup>a1)1)g)j)</sup>	4,90 €
<b>Salat vom Land &amp; Meer</b>	19,60 €
Filet vom Rind & gegrilltes Thunfischsteak, dazu gebratener Spargel, Melone und Parmaschinken mit verschiedenen Saucen an Salat <sup>1)j)a1)c)l)</sup>	
<b>Gefüllte Avocado</b>	17,80 €
mit Streifen von der Hähnchenbrust,gegrilltem Gemüse und Nüssen an süßem Chilli <sup>6)e)h1)e) h4)k)</sup>	
<b>Warme Gemüse Bowl</b> 	15,90 €
mit gegrilltem Marktgemüse, gebratener Spargel, Kartoffelrösti und bunte Blattsalate <sup>1)5)l)c)a1)</sup>	
- dazu wahlweise gegrilltes Hähnchenbrustfilet	5,60 €
<b>Emilia's Bowl</b> 	16,60 €
mit Quinoa Salat, Avocado, Wildkräutersalat, gebratene Kartoffelecken, Mangochutney (pikant) und Walnüssen <sup>h3)6)k)</sup>	
- dazu wahlweise gegrilltes Hähnchenbrustfilet	5,60 €
- dazu wahlweise hausgebeizter Lachs & Honig-Senf Sauce	6,50 €

## SANDWICH & BURGER

<b>Nesenbach Sandwich</b>	14,80 €
mit gegrilltem Hähnchen, Mayonnaise, Ei, Tomaten und Salat <sup>a1)c)j)g)4)5)</sup>	
<b>Halloumi Burger</b> 	15,80 €
mit gegrilltem Gemüse, roten Zwiebeln, Tomate, Salat und Cocktailsauce, dazu gebratene Kartoffelecken und Knoblauch- oder Kräuterrahm-Dip <sup>g)6)k)</sup>	
<b>Cheese Burger</b>	15,80 €
mit Rindfleisch-Patty, Cheddarkäse, Tomate, roten Zwiebeln, frischer Gurke, Salat und Cocktailsauce, dazu gebratene Kartoffelecken und Knoblauch- oder Kräuterrahm-Dip <sup>a1)g)j)9)k)</sup>	
<b>California Burger</b>	16,40 €
mit Rindfleisch-Patty, Cheddarkäse, Bacon, Spiegelei, Tomate, frische Gurke, roten Zwiebeln, Salat und Cocktailsauce, dazu gebratene Kartoffelecken und Knoblauch- oder Kräuterrahm-Dip <sup>a1)2)4)j)9)11)k)</sup>	

## HAUPTGERICHTE

<b>Ofenkartoffel</b> <sup>1)l)g)</sup>	11,80 €
mit herzhaftem Kräutequark und Salat	
- dazu wahlweise gegrilltes Marktgemüse	5,50 €
- dazu wahlweise hausgebeizter Lachs & Honig-Senf Sauce	6,50 €
<b>Berg- Käsespätzle</b> 	15,20 €
mit Bergkäse, Schnittlauch, Zwiebelschmelze und Beilagensalat <sup>a1)a5)c)g)j)</sup>	
<b>Linsen &amp; Spätzle</b>	15,60 €
mit knackigen Saiten- <sup>a1)g)c)11)</sup>	
<b>Handgemachte Maultaschen geschmelzt</b> <sup>a1)g)i)1)2)c)</sup>	15,60 €
mit Kartoffel- und Blattsalat, Zwiebelschmelze und Trollingersauce wahlweise geröstet mit Ei <sup>c)</sup>	16,20 €
<b>1 Paar Riesenbratwürste</b>	15,80 €
mit Filderkraut, Kartoffelstampf, Bratensauce & Senf <sup>- 2)a)g)j)j)</sup>	
<b>Bayerischer Leberkäs</b>	14,80 €
mit Spiegelei & Röstzwiebeln an Kartoffelstampf & Jus- <sup>g)4)11)c)</sup>	
<b>Hausgemachte Fleischküchle vom Rind</b>	17,20 €
mit Kartoffelstampf und Jus <sup>- c)l)j)2)</sup>	
<b>Schwabenteller</b>	20,80 €
mit einer Maultasche, einem Rindfleischküchle, Linsen, Kartoffelsalat, Blattsalat und Bratensauce <sup>1)11) a1)c)</sup>	
<b>Gebratene Rinderleber „Berliner Art“</b>	18,90 €
mit Preiselbeeren, gebratene Apfelspalten, Kartoffelstampf und Bratensauce <sup>1)a1)g)i)</sup>	
<b>Wiener Schnitzel</b>	26,40 €
klassisch in Butter ausgebacken, Preiselbeeren, Zitrone, Kartoffel- und Gurkensalat in Sahnesauce <sup>- a1)c)g)j)j)2)</sup>	
<b>Schwäbischer Zwiebelrostbraten</b>	28,50 €
mit Trollingersauce, gerösteten Zwiebeln und Spätzle <sup>- a1)i)1)2)</sup>	
<b>Thunfischsteak</b>	28,90 €
mit gegrilltem Gemüse, Kartoffelecken und Sauce Hollandaise <sup>2)c)g)</sup>	



## SPARGEL

<b>Spargelrisotto</b>	16,70 €
mit grünem und weißem Spargel und Parmesan <sup>g)</sup>	
<b>Deutscher Stangenspargel, 500gr.</b>	22,50 €
mit neuen Kartoffeln, dazu Sauce Hollandaise – oder zerlassener Butter	
dazu wahlweise mit:	
- gekochtem Schinken <sup>3)4)5)17)</sup>	7,50 €
- paniertem Kalbsschnitzel <sup>a1)c)</sup>	13,50 €
- gebratenem Thunfischsteak	14,50 €

## DESSERT

<b>Lavakuchen</b>	7,90 €
Schokokuchen mit Vanilleeis, Vanillesauce & Beeren <sup>a)c)g)h1)</sup>	
<b>Flädle ( Pfannkuchen)</b>	7,90 €
gefüllt mit hausgemachter Erdbeer-Rhabarber Konfitüre, Vanillesauce und Joghurteis, dazu frische Erdbeeren <sup>a1)c)g)</sup>	
<b>Kaiserschmarrn</b>	8,80 €
mit Apfelkompott und Vanilleeis <sup>- a1)g)2)c)6)</sup>	
<b>Langnese Eis-Creme</b> <sup>- 6)9)</sup>	2,50 €
Kugel Langnese Eis-Creme nach Wahl, Vanille – Schokolade – Erdbeer	
Portion Schlagsahne	1,50 €

## BROTZEITEN

<b>Obatzda</b> mit vier Scheiben Landbrot <sup>a1)a2)g)</sup> 	8,90 €
<b>Käseteller</b> 	15,60 €
verschiedene Sorten Käse, dazu Feigensenf <sup>g)l)l)2)5)9)</sup>	
<b>Brotzeitplatte / und 4 Personen</b>	15,60 €/62,00 €
geräucherter Schinken, Landjäger, Obatzda, Tomaten, Radieschen, Gewürz Gurken, Bergkäse, rote Zwiebeln, dazu frisches Landbrot & Butter <sup>g)j)l)2)4)5)9)</sup>	
<b>Zusätzlicher Brotkorb</b> <sup>a1)a2)</sup>	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) Sulfit, m) Lupinen n) Weichtiere

## APERITIF

Piccolo Moet & Chandon Impérial 1)	0,20 l	29,00 €
Piccolo Moet & Chandon Rosé 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 Rosé 1)	0,10 l	6,60 €
	0,75 l	32,50 €
<b>ALKOHOLFREI</b>		
San Bitter auf Eis 10	0,10 l	4,70 €
San Bitter Soda/Orange <sup>10</sup>	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 <sup>1)2)</sup>	0,25 l	7,90 €
Martini Bianco auf Eis <sup>2)</sup>	5 cl	6,50 €
Martini Bianco Tonic water	0,20 l	7,80 €
Bombay Sapphire, Jack Daniels, Chivas, Bacardi + Mixer nach Wahl <sup>2)</sup>	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 <sup>18)</sup>	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 <sup>17)</sup>	0,50 l	5,50 €
Holunder-Rhabarberschorle mit Orange & Minze <sup>17)</sup>	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 <sup>1)10)</sup> , 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	3,90 €
Espresso 12	2,80 €
Doppelter Espresso <sup>12)</sup>	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/Rosé	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/Rosé- 1)	0,20 l	5,60 €
-------------------	--------	--------

## FLASCHENWEINE

<b>WEISSWEIN</b>		
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 €
<b>ROTWEIN</b>		
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 <sup>2)</sup>	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 Vesperbrette - 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) Sulfit, m) Lupinen n) Weichtiere