

DU PLANST EIN EVENT?

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



WEISSWURST-FRÜHSTÜCK

TÄGLICH - SO LANGE DER VORRAT REICHT!

Pärle Weisswürste	9,80 €
serviert mit süßem Händlmaier´s Senf und einer Brezel ^{a1)j)l)1)2)5)}	
Eine Brezel mit wahlweise Portion Butter	2,30 € /0,80 €

SUPPEN & VORSPEISE

Rinderkraftbrühe mit Flädle oder Maultaschenstreifen ^{a1)c)g)4)11)1}	7,20 €
Pfifferlingcreme – Suppe ^{VEGGIE} mit Croutons und Schnittlauch ^{g,i}	8,30 €
Gebeitzter Lachs an Honig-Senf Sauce mit knusprige Kartoffelecken und Kräutercreme ^{1)g)l)j)l}	12,90 €

SALATE & BOWLS

Gemischter Salat ^{VEGGIE} mit Kartoffel-; Gurken-; Kraut-; Karotten und Blattsalat ^{j)3)5)6)}	9,80 €
Beilagensalat mit Hausdressing ^{1)l)j)6)} ^{VEGGIE}	5,90 €
Wurstsalat frisch angemacht mit Schinkenwurst, Gewürzgurken, rote Zwiebeln & Vinaigrette ^{g)j)l)2)5)}	12,80 €
Caesar Salat mit Champignons, Speck, Trauben, gehobeltem Parmesan und Croutons - dazu wahlweise gegrilltes Hähnchenbrustfilet ^{a1)1)g)j)}	13,80 € 5,80 €
Salat vom Land & Meer Filet vom Rind & gegrilltes Lachsfilet, dazu gebratene Pfifferlinge, Melone und Parmaschinken mit verschiedenen Saucen an Salat ^{1)2i)a1)d)c)l}	21,90 €
Gefüllte Avocado mit Streifen von der Hähnchenbrust, gegrilltem Gemüse und Nüssen an sweet Chillisauce ^{6)e)h1)e) h4)k)}	18,60 €
Warme Gemüse Bowl ^{VEGAN} mit gegrilltem Marktgemüse, gebratene Pfifferlinge, Kartoffelecken und bunte Blattsalate ^{1)a1)j)l}	16,50 €
- dazu wahlweise gegrilltes Hähnchenbrustfilet	5,80 €
Emilia´s Bowl ^{VEGAN} mit Quinoa Salat, Avocado, Wildkräutersalat, gebratene Kartoffelecken, Mangochutney (pikant) und Walnüssen ^{h3)6)k)}	16,60 €
- dazu wahlweise gegrilltes Hähnchenbrustfilet	5,80 €
- dazu wahlweise hausgebeizter Lachs & Honig-Senf Sauce ^{j)}	6,90 €

SANDWICH & BURGER

Nesenbach Sandwich mit gegrilltem Hähnchen, Mayonnaise, Ei, Tomate, Gurke und Salat ^{a1)c)j)g)4)5)}	16,40 €
Halloumi Burger ^{VEGGIE} mit gegrilltem Gemüse, rote Zwiebeln, Tomate, Salat und Cocktailsauce, dazu gebratene Kartoffelecken und Knoblauch- oder Kräuterrahm-Dip ^{g)6)k)a)c}	17,40 €
Cheese Burger mit Rindfleisch-Patty, Cheddarkäse, Tomate, rote Zwiebeln, frischer Gurke, Salat und Cocktailsauce, dazu gebratene Kartoffelecken und Knoblauch- oder Kräuterrahm-Dip ^{a1)g)j)9)k)c}	17,80 €
California Burger mit Rindfleisch-Patty, Cheddarkäse, Bacon, Spiegelei, Tomate, frische Gurke, rote Zwiebeln, Salat und Cocktailsauce, dazu gebratene Kartoffelecken und Knoblauch- oder Kräuterrahm-Dip ^{a1)2)4)j)9)11)k)c}	18,20 €

HAUPTGERICHTE

Ofenkartoffel ^{1)g)j)l)} ^{VEGGIE} mit herzhaftem Kräuterquark und Salat	12,40 €
- dazu wahlweise gebratene Pfifferlinge	5,50 €
- dazu wahlweise hausgebeizter Lachs & Honig-Senf Sauce ^{j)}	6,90 €
Berg- Käsespätzle ^{VEGGIE} mit Bergkäse, Schnittlauch, Zwiebelschmelze -dazu wahlweise Beilagensalat ^{a1)a5)c)g)j)}	13,90 € 5,90 €
Linsen & Spätzle mit knackigen Saiten– ^{a1)g)c)11}	16,40 €
Handgemachte Maultaschen geschmelzt ^{a1)g)i)1)2)c)} mit Kartoffel- und Blattsalat, Zwiebelschmelze und Trollingersauce wahlweise geröstet mit Ei ^{c)}	15,80 € 16,40 €
Pfifferlingrisotto ^{VEGGIE} mit Grana Padano ^{g)i)}	18,50 €
Pfifferlinge in Rahm mit hausgemachten Serviettenknödel ^{a1)c)g)j)}	18,50 €
1 Paar Riesenbratwürste mit Filderkraut, Kartoffelstampf, Jus & Senf – ^{2)a)g)j)j)}	16,40 €
Bayerischer Leberkäs mit Spiegelei und Röstzwiebeln an Kartoffelstampf & Jus– ^{g)4)11)c)}	15,40 €
gegrillte Schweinshaxe mit Krautsalat und Jus	18,90 €
Hausgemachte Fleischküchle vom Rind mit Kartoffelstampf und Jus – ^{c)i)j)2)}	18,10 €
Gegrilltes Schweinefilet mit Pfifferlinge in Rahm und Jus mit Butterspätzle ^{1)2)a1)c)j}	24,80 €
Schwabenteller mit einer Maultasche, einem Rindfleischküchle, Linsen, Kartoffelsalat, Blattsalat und Jus ^{1)11) a1)c)}	21,80 €
Wiener Schnitzel zwei zarte Schnitzel vom Kalb klassisch in Butter ausgebacken, Preiselbeeren,Zitrone, Kartoffel - und Gurkensalat – ^{a1)c)g)i)j)2)}	29,80 €
Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit Trollingersauce, gerösteten Zwiebeln und Spätzle – ^{a1)i)1)2)}	29,80 €
Lachsfilet mit Kartoffelpüree, gebratene Pfifferlinge an Frischkäsesauce ^{g,i,l)}	30,80 €

DESSERT

Lavakuchen Schokokuchen mit Vanilleeis, Vanillesauce & Erdbeeren ^{a)c)g)h1)}	8,90 €
Kaiserschmarrn mit Apfelkompott und Vanilleeis – ^{a1)g)2)c)6)}	9,60 €
Langnese Eis-Creme – ⁶⁾⁹⁾ Kugel Langnese Eis-Creme nach Wahl,Vanille – Schokolade – Erdbeer	2,50 €
Portion Schlagsahne	1,00 €

Obatzda mit vier Scheiben Landbrot ^{a1)a2)g)} ^{VEGGIE}	9,80 €
Käseteller ^{VEGGIE} verschiedene Sorten Käse, dazu Feigensenf ^{g)i)l)2)5)9)}	15,80 €
Brotzeitplatte / und 4 Personen geräucherter Schinken, Landjäger, Obatzda, Tomaten,Radieschen, Gewürzgurken, Bergkäse, rote Zwiebeln, dazu frisches Landbrot & Butter ^{g)j)l)2)4)5)9)}	15,80 €/62,80 €
Zusätzlicher Brotkorb ^{a1)a2)}	2,40 €



ENGLISCH MENU

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 Nicolas Feuilatte, réserve exclusive brut 1)	0,20 l	28,00 �
Piccolo Nicolas Feuilatte, réserve exclusive Ros� 1)	0,20 l	31,00 �
Nicolas Feuilatte, Champagne brut 1)	0,75 l	65,00 �
Nicolas Feuilatte, Champagne Ros� 1)	0,75 l	75,00 �
Nesenbach Sekt Brut 1)	0,10 l	6,90 �
	0,75 l	33,50 �
Nesenbach Sekt Ros� 1)	0,10 l	6,90 �
	0,75 l	33,50 �
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 Saphire, Jack Daniels, Chivas, Bacardi	4 cl	10,80 �
+ Mixer nach Wahl2)		13,80 �
Grey Goose, Monkey 47, Gin Mare, Hendricks	4 cl	12,80 �
+ Mixer nach Wahl		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	4,20 �
	0,50 l	5,20 �

Flaschenbiere		
Augustiner Dunkel, Augustiner Wei�bier18)	0,50l	5,20 �
König Ludwig Alkoholfrei, Hefe Dunkel 18)	0,50l	5,20 �
Krombacher Alkoholfrei	0,33l	4,20 �

SOFTGETR NKE

Ensinger Gourmet Bio-Mineralwasser medium / still	0,25 l	3,50 �
	0,75 l	7,50 �
Vaihingers�fte: Apfelsaft naturtr�b, Orangensaft,		
Johannisbeernektar, Maracuja-, Rhabarbernektar	0,20 l	3,80 �
Saftschorle	0,20 l	3,60 �
	0,50 l	5,40 �
Holunderschorle mit Limette & Minze17)	0,50 l	5,80 �
Holunder-Rhabarberschorle mit Orange & Minze17)	0,50 l	5,80 �
Pepsi, Pepsi Zero, Mirinda, 7 UP		
Schwipp Schwapp	0,33 l	4,20 �
Schweppes	0,20 l	3,80 �
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	0,25l	4,50 �

KAFFEE- & TEESPEZIALITÄTEN

VON DARBOVEN		
Café crème 12		3,50 �
Cappuccino, 12,g		4,20 �
Espresso 12		2,80 �
Doppelter Espresso12		3,80 �
Espresso Macchiato 12,g		3,10 �
Milchkaffee, Latte Macchiato 12,g		4,40 �
Heiße Schokolade/mit Sahne g		4,10 /4,50 �
Früchte-, Vanille Rotbusch-, Kr�utergew�rz-, Grüntee		3,90 �
Schwarztee		3,90 �
Frischer Minztee oder Ingwertee		5,10 �
Frischer Minz- und Ingwertee		5,20 �

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

WEIN DES MONATS

Bitte fragen Sie unser Serviceteam	0,20l	7,80 �
nach den heutigen Weinangeboten!	0,75l	27,10 �

WEISS - UND ROSÉWEINE

Plaisir, Riesling & Sauvignon Blanc feinherb	0,20 l	7,80 �
Weingut Singer – Bader 1)	0,75 l	27,50 �
Elegance Chardonnay trocken	0,20 l	8,10 �
Joseph Castan, Frankreich - 1)	0,75 l	27,60 �
Premium Grauer Burgunder Qba trocken	0,20 l	8,30 �
Bottwartaler Winzer - l)	0,75 l	29,60 �
Weißburgunder QbA trocken	0,20 l	7,80 �
Schloss Affaltrach - 1)	0,75 l	27,40 �
Riesling Goldkapsel	0,20 l	9,10 �
Weingut W�hrwag - 1)	0,75 l	31,50 �
Riesling „Rebhuhn trocken“	0,20 l	9,10 �
Weingut Aldinger - 1)	0,75 l	31,50 �
Stettener Sauvignon Blanc 2025 trocken	0,20 l	8,80 �
Weingut Singer-Bader 1)	0,75 l	31,80 �
Grauburgunder Wei�burgunder 2024 trocken	0,20 l	8,60 �
Weingut Singer - Bader- 1)	0,75 l	30,80 �
ROS�WEINE		
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

Elegance Merlot IGP oc	0,20 l	7,80 �
Joseph Castan, Frankreich - 1)	0,75 l	27,40 �
Sp�tburgunder Kabinett, trocken	0,20 l	7,60 �
Schloss Affaltrach 1)	0,75 l	26,40 �
Pinotage Shiraz	0,20 l	7,80 �
Spier Discover Collection, S�dafrika - 1)	0,75 l	27,10 �
Weinschorle/ Rot	0,25l	4,80 �

HAUSWEINE

Rot/Weiß/Rosé- 1)	0,20 l	5,90 �
-------------------	--------	--------

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, Aversa2)	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 /Hennessy 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 Vesperbrettle - a2)a3)g)h3)j)2)3)4)		9,50 �
Obazda, Landjäger, saure Gurke, Butter und 4 Scheiben Bauernbrot		