

Ni
G O L D E N E S
F Ä S S L E



A B E N D K A R T E

17.30 - 21.30 UHR last order 21.00

N U I M E N Ü

STELLEN SIE IHR EIGENES **NUI MENÜ** ZUSAMMEN.

3 G A N G M E N Ü

pro Person 58

Vorspeise | Hauptgang | Nachspeise

4 G A N G M E N Ü

pro Person 68

Vorspeise | Zwischengericht | Hauptgang | Nachspeise

A P E R O

Dosenfutter mit gebratenem Brioche

JAHRGANGSSARDINE "STEPHANE BUFET" 12

THUNFISCHFILETS in reinem Olivenöl 12

CHIPIRONES kleine Tintenfische aus Galizien 12

MIESMUSCHELN aus Rias Gallegas 12

A B E N D K A R T E

17.30 - 21.30 UHR last order 21.00



V O R S P E I S E N

SCHROBENHAUSER STANGENS PARGEL	16
mariniert gerräucherte Hollondaise Zitrusfrüchte gebeitztes Eigelb Saiblingskaviar	
CREMIGER BURRATA	16
Ponzu Ochsenherztomate Ingwerschaum Wassermelonen Kaltschale	
RINDERTATAR KLASSISCH	19
Eigelb-Nussbutter-Cremé Brioche Schnittlauchnage	als Hauptgang 25
CAESAR SALAD 	12
Romana Herzen Kresse Croutons	
VORSPEISENSALAT NUI STYLE 	12
NUI BEILAGENSALAT	7.5

Z W I S C H E N G E R I C H T E

THUNFISCH TACO	18
Yuzu Avocado Mango Pickels	
SPINATSCHLUTZKRAPFEN	14
Parmesan Panko Haselnuss Green Drops	als Hauptgang 20



A B E N D K A R T E

17.30 - 21.30 UHR last order 21.00

H A U P T G E R I C H T E

WIENER SCHNITZEL 30

Kalbsrücken | lauwarmer Kartoffel-Gurken-Salat
Kapern | Sardelle | kaltgerührte Preiselbeeren

ZWIEBELROSTBRATEN „SIGNATURE“ 34

Rumpsteak | Knusper-Zwiebel | Senfkaviar | Sellerie
Jamai Schnittlauch-Kässpätzle | Belper Knolle

SPARGEL RISOTTO 24

Bärlauchcreme | Olivenöl

+ krossem Wolfsbarschfilet

JAMEIKÄSSPÄTZLE 19

frisch gehobelte Schnittlauch-Käsespätzle | bester Jamei-Bergkäse
Röst & Schmelzzwiebel | Belper Knolle | Salatherz

TRÜFFELPASTA 24

schwarzer Trüffel | Eigelbcreme | Parmesan-Espuma

LAMMRÜCKEN 36

Bärlauchkruste | Tomaten | Polenta-Oliven-Creme | Artischocke

SCHROBENHAUSER STANGENSPIRGEL 28

Neue Kartoffeln | Miso-Hollondaise | Bärlauch

+ kleinem Wiener Schnitzel vom Kalb 32

+ kleinem Rumpsteak 36

+ krossem Doradenfilet 36

+ gekochtem & rohem Schinken 30

ADD-ON

4 g schwarzer Trüffel +12.00 €

ABENDKARTE

17.30 - 21.30 UHR last order 21.00



DESSERTS

CREMIGE TIRAMISU

Erdbeeren | Basilikum-Eis

12

MANGO

Kokos | Weiße Kuvertüre

12

5 FEINSTE PATISSERIE PRALINEN

11

BESTER JAMEI KÄSE

Trüffel-Honig | Frucht | Bio Feigenbrot

jamei

16

AFFOGATO AL CAFÉ

Espresso / Vanillerahmeis

6

BOCK AUF DESSERTWEIN?



Vegetarisch



Vegan

Unsere Übersicht zu den Allergenen und Zusatzstoffen erhalten Sie gerne auf Anfrage!
Zubereitung auf 2 Tellern mit 2.50 € Aufpreis. Alle Gerichte auch als kleine Portion -2.00 €
Pro Umbestellung erlauben wir uns 2.00 € zu berechnen.



GETRÄNKE

ALKOHOLFREI

MINERALWASSER

Allgäuer Tafelwasser STILL	0.25 l	2.4	0.7 l	5.2
Allgäuer Tafelwasser MEDIUM	0.25 l	2.4	0.7 l	5.2
Plose Frizzante	0.25 l	3.2	0.75 l	6.9
Plose Naturale	0.25 l	3.2	0.75 l	6.9

LIMO & CO

Cola Zero			0.25 l	3.9
FZ Cola			0.33 l	3.9
FZ Cola Mix			0.33 l	3.9
FZ Orangenlimo			0.33 l	3.9
FZ Holunder Spritz			0.33 l	3.9

HOMEMADE LEMONADE

Zitrone-Rosmarin + Eis			0.4 l	5.5
Zitrone + Eis			0.4 l	5.5

SÄFTE

Apfel naturtrüb	0.25 l	4.2	0.388 l	6.2	0.388 l Schorle	5.2
Johannisbeere	0.25 l	4.2	0.388 l	6.2	0.388 l Schorle	5.2
Orange	0.25 l	4.2	0.388 l	6.2	0.388 l Schorle	5.2
Maracuja	0.25 l	4.2	0.388 l	6.2	0.388 l Schorle	5.2
Rhabarber	0.25 l	4.2	0.388 l	6.2	0.388 l Schorle	5.2

GETRÄNKE



BIER



MECKATZER

Weiss-Gold	0.3 l	4.2	0.5 l	5.2
Caña	0.2 l	3.2		
Radler	0.3 l	4.2	0.5 l	5.2
Pils	0.33 l	4.2		
Hefeweizen Hell	0.3 l	4.2	0.5 l	5.2
Russ	0.3 l	4.2	0.5 l	5.2
Leichter Weizen			0.5 l	5.2
Ur Weizen			0.5 l	5.2
Alkoholfreies Bier			0.33 l	4.2
Alkoholfreier Weizen			0.5 l	5.2



GETRÄNKE

APERITIF

Sarti Rosa Lemon Spritz	0.2 l	8.5
Aperol Spritz	0.2 l	8.5
Lavendel Spritz	0.2 l	8.5
Lillet Wild Berry	0.2 l	8.5
Ingwer Spritz	0.2 l	8.5
Campari Soda / Orange	0.2 l	8.5
Hugo	0.2 l	8.5
Vermouth Tonic	0.2 l	8.5
Cipriani Bellini mit Cremant	0.2 l	8.5
Weinschorle Weiß / Rot	0.2 l	5.9
Weinschorle Rosé	0.2 l	5.9
Sui Nui Prosecco Rosé Brut	0.1 l	5.2
Cremant Riesling Brut	0.1 l	6.2

APEROL ALKOHOLFREI

Gin Tonic / Rosmarin	0.2 l	7.9
Martini 0	0.2 l	6.9
Hugo Tonic	0.2 l	6.9
Lavendel Spritz	0.2 l	7.5
Cipriani Bellini	0.2 l	6.5

GETRÄNKE



OFFENE WEINE

WEISSWEIN

Sauvignon Blanc „If you are...“	Emil Bauer	0,1 l	5.2	0,2 l	9.8
Grauburgunder	Oliver Zeter	0,1 l	5.2	0,2 l	9.8
Grauburgunder	Aufricht	0,1 l	5.6	0,2 l	10.6
Pinot Blanc Haus Klosterberg	Markus Molitor	0,1 l	5.3	0,2 l	10
Riesling Alte Reben	Markus Schneider	0,1 l	6.6	0,2 l	12.6
Kaitui	Markus Schneider	0,1 l	5.8	0,2 l	11
Pratto	Cà dei Frati	0,1 l	7.2	0,2 l	13.8
Sauvignon Blanc II	Von Winning	0,1 l	5.2	0,2 l	9.8
Macon-Igé "Les Vernayes"	Bret Brothers	0,1 l	8.2	0,2 l	15.8

ROSÉWEIN

Win Win Rosé	Von Winning	0,1 l	5.2	0,2 l	9.8
Rosé Saigner	Markus Schneider	0,1 l	5.3	0,2 l	10

ROTWEIN

Spätburgunder Sophia	Aufricht	0,1 l	6.2	0,2 l	11.8
Ursprung	Markus Schneider	0,1 l	5.2	0,2 l	9.8
Black Print	Markus Schneider	0,1 l	6.2	0,2 l	11.8
Primitivo di Manduria Sessantanni	San Marzano	0,1 l	7.6	0,2 l	14.6



GETRÄNKE

SPIRITUOSEN

Heerschild Bastard Dry Gin	4 cl	8.5
The Duke Munich Gin	4 cl	6.5
Inge & der Honigbär Gin No9 Tomate-Chili	4 cl	8.5
Monaco Tonic Water	0,23 l	3.5
Schmidt Bodensee Gold Willi	2 cl	5.9
Schmidt Bodensee Mirabellenbrand	2 cl	5.9
Schmidt Bodensee Himbeerbrand	2 cl	5.9
Senft Bodensee Whiskey	2 cl	5.9
Senft Bodensee Rum	2 cl	5.9
18 Lune Grappa	2 cl	5.9
Skyy Vodka	2 cl	5.9
Sherry Medium	5 cl	4.9
Sherry Tio Pepe fino	5 cl	4.9
Portwein 10 Year Old Tawny Port	5 cl	6.5
Portwein White Port	5 cl	4.9
Martini Bianco/Dry/Red	5 cl	5.9
Ramazotti	4 cl	4.9
Averna	4 cl	4.9
Crema Alpina Riviera Limoni	4 cl	4.9
Crema Alpina Nocciola	4 cl	4.9

GETRÄNKE



CAFE & TEE

Espresso	2.9
Espresso Doppio	4.8
Espresso Macchiato	3.4
Espresso Doppio Macchiato	5.4
Café Crema	3.2
Cappucino	3.8
Milchcafé	4.2
Latte Macchiato	4.2
Heiße Schokolade	4.5
Bio Tee (Kanne)	4.5
Queen Camomile / Cool Peppermint	
Fruit Melody / Green Tea Greeting	
English Breakfast Club (Aromatischer Schwarztee)	
Mount Darjeeling (exklusiver Darjeeling Schwarztee)	
Vitalizing Herbs (Kräutertee mit Honig & Süßholz)	

ALLERGENE

KENNZEICHNUNGSPFLICHTIGE ALLERGENE

Die VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES vom 25. Oktober 2011 tritt am 13. Dezember 2014 in Kraft.

Die 14 kennzeichnungspflichtige Allergene sind:

- 1 Glutenhaltige Getreide (d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse (folgend: s.d.h.E.)
 - 2 Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
 - 3 Eier und Eierzeugnisse
 - 4 Fisch und Fischerzeugnisse
 - 5 Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
 - 6 Soja und Sojaerzeugnisse
 - 7 Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)
 - 8 Schalenfrüchte (d.h. Mandel, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Queenslandnuss) s.d.h.E.
 - 9 Sellerie und Sellerieerzeugnisse
 - 10 Senf und Senferzeugnisse
 - 11 Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse
 - 12 Süßlupine und Süßlupinenerzeugnisse
 - 13 Schwefeldioxid und Sulfite (ab 10 mg/kg oder Liter)
 - 14 Weichtiere (Mollusken, Schnecken, Tintenfische, Muscheln und Austern) und Weichtiererzeugnisse
- A Kann alle Allergene enthalten. Bitte fragt unseren Service.

Vorspeisen

STANGENSPIRGEL 1, 3, 7, 9, 10, 13
CREMIGER BURRATA 4, 5, 6, 8, 11
RINDERTARTAR 5, 7
CEASARSALAT A
BEILAGENSALAT / VORSPEISENSALT A

Zwischengerichte

TUNFISCH TACO 2, 4, 5, 7, 9, 1
SCHLUTZKRAPPEN 2, 4, 5, 7, 9, 1

Hauptgerichte

ZWIEBELROSTBRATEN 1, 3, 7, 9, 10
WIENER SCHNITZEL 1, 3, 7, 9
TRÜFFELPASTA 1, 3, 7, 9
LAMMRÜCKEN 1, 3, 7, 9
WILDER BLUMENKOHL 1, 3, 7, 9
STANGENSPIRGEL 1, 3, 7
NUI-KÄSSPATZEN 1, 3, 7

Desserts

ZARTBITTER KUVERTÜRE 1, 3, 7, 8
SORBETVARIATION 1, 3, 7, 8
PRALINEN 1, 3, 7, 8
AFFOGATO AL CAFÉ 1, 3, 7, 8
JAMEI KÄSE