

Ni
LUNCH



MITTAGSKARTE

11.30 - 14.30 UHR

MITTAGSMENÜ

3 GANG MENÜ

pro Person 28

2 GANG MENÜ

pro Person 24

Vor- & Hauptgang oder Hauptgang & Dessert

SPARGELCREMESUPPE

Bärlauch-Croutons

SPARGEL RISOTTO

Bärlauchpesto | Parmesan

krosse Maishähnchenbrust

oder

mit krossem Doradenfilet

AFFOGATO AL CAFÉ

Espresso / Vanillerahmeis

MITTAGSKARTE

11.30 - 14.30 UHR



VORSPEISEN

SPARGELCREMESUPPE

Bärlauch-Croutons

9

BURRATA

Bunte Gartentomaten | Basilikum | Parmesan-Espuma

13

NUI SALAT BOWL

bunt & lecker

mit Tomaten-Balsamico- oder Yuzu-Wasabi-Dressing

13.9

+ Topping gebratene Hähnchenbrust

5.9

+ Topping krossem Doradenfilet

6.9

+ Topping gebratene Rinderstreifen

8.9

+ Topping Riesengarnele

pro Stück 3.5

VORSPEISENSALAT NUI STYLE

12

NUI BEILAGENSALAT

7.5



MITTAGSKARTE

11.30 - 14.30 UHR

HAUPTGERICHTE

SCHNITZEL WIENER ART VOM BAYERISCHEN STROHSCHWEIN 18

lauwarmer Kartoffelsalat | Preiselbeeren

NUI CURRYWURST 13

BBQ-Currysoße | Rustikale Pommes | Sour Creme | Kresse

BACKHÄNDL 16

von der Maispoularde | Kartoffel-Feldsalat | Preiselbeeren

BÄRLAUCH-SCHLUTZKRAPPEN 16

Nuss-Butter | Parmesan | Belper Knolle

NUI KÄSSPATZEN 16

frisch gehobelte Spätzle | bester Jamei-Bergkäse
Schmelz- & Röstzwiebeln | & kleiner Salat

RINDERSCHMORBRATEN 19

Bärlauchspätzle | Erbsen-Spargel-Ragout

SPARGEL RISOTTO 14

Bärlauchpesto | Parmesan

+ mit krosse Maishähnchenbrust 17

+ mit krossem Doradenfilet 19

ALLGÄU TRIS 17

frisch gehobelte Kässpätzle | Krautkrappen | Maultasche | Schmelzzwiebel

MITTAGSKARTE

11.30 - 14.30 UHR



DESSERTS

KAISERSCHMARRN

Apfelmus | Vanille-Tonkabohnen-Espuma

Zwetschgenröster | Vanille-Rahm-Eis

14

klein 10

LE NUI TÖRTCHEN

köstliche Törtchen aus unserer „Le Nui“ Patisserie (fragen Sie bitte unseren Service)

SORBETVARIATION

10

AFFOGATO AL CAFÉ

Espresso / Vanillerahmeis

6



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 Eiererzeugnisse
 - 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

SPARGELCREMESUPPE 3, 7, 10, 13

NUI SALAT BOWL A

VORSPEISENSALAT NUI STYLE A

BEILAGENSALAT A

Hauptgerichte

SCHNITZEL WIENER ART "VOM BAYRISCHEN LANDSCHWEIN" 1, 3, 9, 10, 12

NUI KÄSSPATZEN 1, 3, 7

BACKHÄNDL 1, 3, 7, 9, 10

BÄRLAUCH-SCHLUTZKRAPFEN 5, 7, 9, 10, 13

CURRYWURST 1, 3, 7

RINDERSCHMORBRATEN 2, 4, 5, 7, 9, 1

RISOTTO 1, 3, 7, 9, 10

ALLGÄUER TRIS 1, 3, 7, 9, 10

Desserts

KAISERSCHMARRN 1, 3, 7, 8

NUI SORBETVARIATION 1, 3, 7, 8

AFFOGATO AL CAFÉ 1, 3, 7, 8