

Ni
LUNCH



MITTAGSKARTE

11.30 - 14.00 UHR (SA 11.30 - 16.00 UHR)

LUNCHMENÜ

3 GANG MENÜ

pro Person 24

2 GANG MENÜ

pro Person 22

Vor- & Hauptgang oder Hauptgang & Dessert

PETERSILIENWURZELCREMESUPPE

CREMIGES PARMESANRISOTTO

Kräuter | Espuma

gratiniertes Hähnchenbrust

oder

mit krossem Doradenfilet

VANILLE-RAHM-EIS

Kürbiskernöl

MITTAGSKARTE

11.30 - 14.00 UHR (SA 11.30 - 16:00 UHR)



VORSPEISEN

PETERSILIENWURZELCREMESUPPE 	8
RINDERKRAFTBRÜHE Kräuterflädle Gemüse-Brunoise	9
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 	7.9



MITTAGSKARTE

11.30 - 14.00 UHR (SA 11.30 - 16.00 UHR)

HAUPTGERICHTE

SCHNITZEL WIENER ART VOM BAYERISCHEN STROHSCHWEIN 19

lauwarmer Kartoffelsalat | Kaltgerührte Preiselbeeren

NUI CURRYWURST 13

BBQ-Currysoße | Rustikale Pommes | Sour Cream | Kresse

NUI KÄSSPÄTZLE *jamei* 16,5

frisch gehobelt Spätzle | Bester Jamei Käse | Röstzwiebel | kleiner Salat

ALLGÄU TRIS 18

Jamei Kässpätzle | Krautkrapfen | Maultäschle | Schmelzzwiebel | kleiner Salat

COQ AU VIN 16

Bayerisches Landhuhn | cremige Mascarpone Polenta

KALBSFLEISCHPFLANZERL 14

Rahmsoße | Butterspätzle

FISH & CHIPS 16

Seelachsfilet | Pommes | Erbsencreme | Remouladensoße

CREMIGES PARMESANRISOTTO 14

Kräuter | Espuma

+ mit gratinierte Hähnchenbrust 17

+ mit krossem Doradenfilet 19

MITTAGSKARTE

11.30 - 14.00 UHR (SA 11.30 - 16:00 UHR)



DESSERTS

KAISERSCHMARRN

Apfelmus | Zwetschgenröster | Vanille-Rahm-Eis

14

klein 10

VANILLE-RAHM-EIS

Kürbiskernöl

6

AFFOGATO AL CAFÉ

Espresso | Vanillerahmeis

6



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	2.2
Espresso Doppio	3.9
Espresso Macchiato	2.5
Espresso Doppio Macchiato	4.5
Café Crema	2.9
Cappucino	3.4
Milchcafé	3.4
Latte Macchiato	3.9
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

BURRATA 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

CURRYWURST 1, 3, 7

NUI KÄSSPATZEN 1, 3, 7

GEMÜSECURRY 5, 7, 9, 10, 13

SMASHBURGER 2, 4, 5, 7, 9, 1

RISOTTO 1, 3, 7, 9, 10

Desserts

KAISERSCHMARRN 1, 3, 7, 8

NUI SORBETVARIATION 1, 3, 7, 8

AFFOGATO AL CAFÉ 1, 3, 7, 8

