

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 59

Vorspeise | Hauptgang | Nachspeise

4 G A N G M E N Ü

pro Person 68







Vorspeise | Zwischengericht | Hauptgang | Nachspeise

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

"HERRGOTTSBESCHEISERLE"	17
gezupfter Ochse Gartenkräuternage schwarzer Knoblauch Frühlingstrüffel	
RINDERTATAR	18
Champignons Bauernbrot Nussbutter Gurkenmarmelade Morchelstaub	
als Hauptgang mit Pommes	24
PETERSILIENWURZELCREMESUPPE 	8
VORSPEISENSALAT NUI STYLE 	12
NUI BEILAGENSALAT 	7.9
NUI SALAT BOWL 	13.9
bunt & lecker mit Tomaten-Balsamico- oder Yuzu-Wasabi-Dressing	
+ Topping gebratene Hähnchenbrust	5.9
+ Topping krossem Doradenfilet	6.9
+ Topping gebratene Rinderstreifen	8.9
+ Topping Riesengarnele	pro Stück 3.5
SPINATSCHLUTZKRAPFEN 	12
Nussbutter Schnittlauch Parmesan	als Hauptgang 18
TRÜFFELKÄSESPÄTZLE 	14
schwarzer Frühlingstrüffel Jamei Bergkäse Schnittlauchöl	



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

STEAK FRITES	34
Allgäuer Rumpsteak von der Holzkohle Cafe de Paris Butter Cognac-Pfefferrahmsoße Pommes	
WIENER SCHNITZEL	32
Kalbsrücken lauwarmer Kartoffel-Salat kaltgerührte Preiselbeeren	
ZWIEBELROSTBRATEN „SIGNATURE“	33
Sellerie Zwiebelkruste Röstzwiebel Jamai Käsespätzle	
KROSSES WOLFSBARSCHFILET	34
Artischockenpüree Caponata-Gemüse Basilikum	
TRÜFFELPASTA 	24
schwarzer Frühlingstrüffel Parmesan-Espuma gebeiztes Eigelb	
WILDER BLUMENKOHL	24
Schmorgemüse Kräuterbrösel Kapern	
FRISCH GEHOBELTE KÄSESPÄTZLE  	19
besten Jamei-Bergkäse Röstzwiebel Schnittlauch-Öl Kleiner Salat	

A B E N D K A R T E

17.30 - 21.30 UHR last order 21.00



D E S S E R T S

ORANGENKUCHEN

Lemon Curd | Espuma-Crema-Catalana

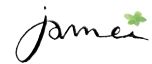
12

5 FEINSTE PATISSERIE PRALINEN

11

BESTER JAMEI KÄSE

Frucht | Brot



16

VANILLE-RAHM-EIS

Kürbiskernöl | Crunch

6

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	2.2
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 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

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

Zwischengerichte

GYOZA 2, 4, 5, 7, 9, 1
SCHLUTZKRAPPEN 2, 4, 5, 7, 9, 1

Hauptgerichte

WIENER SCHNITZEL 1, 3, 7, 9
ZWIEBELROSTBRATEN 1, 3, 7, 9, 10
BBQ SELLERIE 1, 3, 7, 9
NUI-KÄSSPATZEN 1, 3, 7
TRÜFFELPASTA 1, 3, 7, 9
RINDERFILET 1, 3, 7, 9
BBQ LABEL ROUGE LACHSFILET 1, 3, 7, 9

Desserts

PASSIONSFRUCHT 1, 3, 7, 8
PRALINEN 1, 3, 7, 8
AFFOGATO AL CAFÉ 1, 3, 7, 8
JAMEI KÄSE