

**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



## N U I M E N Ü

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

### 3 GANG MENÜ

pro Person 59

Vorspeise | Hauptgang | Nachspeise

### 4 GANG MENÜ

pro Person 68



Vorspeise | Zwischengericht | Hauptgang | Nachspeise



## A B E N D K A R T E



### V O R S P E I S E N

<b>Onsen Ei</b>	18
Kartoffel-Nussbutter-Creme   Duxelles Schnittlauch-Vinaigrette   Kaviar	
<b>Rindertatar Asia</b>	19
Gurkenrelish   Umeboshi-Sesam   Chili   Koriander als Hauptgang mit Pommes	
<b>Hokkaido Kürbis</b> 	17
von der Holzkohle   Süßholz-Mayo   Gartenkräuter Pickels   Bittersalate	
<b>Vorspeisensalat NUI STYLE</b> 	13
Salatherz   Gartenkräuter   Bittersalate   Nui-Dressing	

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

<b>Kalbsbacke</b>	16
geschmort   Grünkohl   5 Spice-Soja-Lack   Kartoffel-Miso-Espuma	
<b>Schweinebauch</b>	16
Kimchi-Mayo   Schwammerl-Salat   Pops	



## A B E N D K A R T E



### HAUPTGERICHTE

<b>Steak Frites</b>	36
Allgäuer Rumpsteak   von der Holzkohle   Cognac-Schalotten-PfefferrahmsöÙe   Estragon-Mayo   Pommes	
<b>Wiener Schnitzel</b>	32
Kalbsrücken   lauwarmer Kartoffel-Gurken-Salat   kaltgerührte Preiselbeeren	
<b>Nui Senfbraten</b>	33
Bestes Rumpsteak   Dijon-Senf-Kruste   geschmorter Chicorée Kartoffelgratin	
<b>krosse Lachsschnitte</b>	34
Yuzu Beurre Blanc   Deep Fried Rice   wilder Broccoli	
<b>Trüffelpasta</b> 	25
Manufaktur Pasta   schwarzer Trüffel   Parmesan-Nage gebeiztes Eigelb	
<b>Geschmorter Sellerie &amp; Lauch</b>	25
geräuchertes-Sellerie-Püree   Umami-Pilz-Jus Schwammerl   Crunch	
<b>frisch gehobelte Klee-Käsespätzle</b>  	22
besten Jamei-Bergkäse   Schabziger-Klee   Schabziger Stöckli Käse   Schmelz & Röstzwiebel   Kleiner Salat	



## A B E N D K A R T E



### DESSERTS

<b>Mascarpone</b>	14
weiße Kuvertüre   Zitrusfrucht	
<b>5 feinste Patisserie Pralinen</b>	12
<b>Vanille-Rahm-Eis</b>	6
Miso-Karamell   Sesam	
<b>Affogato al Café</b>	6
Espresso   Vanille-Rahm-Eis	

Bock auf Dessertwein?



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	<b>2.4</b>	0.7	<b>5.2</b>
Allgäuer Tafelwasser MEDIUM	0.25	<b>2.4</b>	0.7	<b>5.2</b>
Plose Frizzante	0.25	<b>3.2</b>	0.7	<b>6.9</b>
Plose Naturale	0.25	<b>3.2</b>	0.7	<b>6.9</b>

### LIMO & CO

Cola Zero			0.25	<b>3.9</b>
FZ Cola			0.33	<b>3.9</b>
FZ Cola Mix			0.33	<b>3.9</b>
FZ Orangenlimo			0.33	<b>3.9</b>
FZ Holunder Spritz			0.33	<b>3.9</b>

### HOMEMADE LEMONADE

Zitrone-Rosmarin + Eis			0.4	<b>5.5</b>
Zitrone + Eis			0.4	<b>5.5</b>

### SÄFTE


Apfel naturtrüb	0.25	<b>4.2</b>	0.388	<b>6.2</b>
Johannisbeere	0.25	<b>4.2</b>	0.388	<b>6.2</b>
Orange	0.25	<b>4.2</b>	0.388	<b>6.2</b>
Maracuja	0.25	<b>4.2</b>	0.388	<b>6.2</b>
Rhabarber	0.25	<b>4.2</b>	0.388	<b>6.2</b>
<i>Säfte als Schorle</i>			0.388	<b>5.2</b>

# GETRÄNKE



## BIER

### MECKATZER

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

# GETRÄNKE



## APERITIF

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

## APERIO ALKOHOLFREI

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

# GETRÄNKE



## OFFENE WEINE

### WEISSWEIN

Sauvignon Blanc „If you are...“ <i>Emil Bauer</i>	0.1	<b>5.2</b>	0.2	<b>9.8</b>
Grauburgunder <i>Oliver Zeter</i>	0.1	<b>5.2</b>	0.2	<b>9.8</b>
Grauburgunder <i>Aufricht</i>	0.1	<b>5.6</b>	0.2	<b>10.6</b>
Pinot Blanc Haus Klosterberg <i>Markus Molitor</i>	0.1	<b>5.3</b>	0.2	<b>10</b>
Riesling Alte Reben <i>Markus Schneider</i>	0.1	<b>6.6</b>	0.2	<b>12.6</b>
Kaitui <i>Markus Schneider</i>	0.1	<b>5.8</b>	0.2	<b>11</b>
Pratto <i>Cá dei Frati</i>	0.1	<b>7.2</b>	0.2	<b>13.8</b>
Sauvignon Blanc II <i>Von Winning</i>	0.1	<b>5.2</b>	0.2	<b>9.8</b>
Macon-Igé „Les Vernayes“ <i>Bret Brothers</i>	0.1	<b>8.2</b>	0.2	<b>15.8</b>

### ROSÈWEIN

Win Win Rosé <i>Von Winning</i>	0.1	<b>5.2</b>	0.2	<b>9.8</b>
Rosé Saigner <i>Markus Schneider</i>	0.1	<b>5.3</b>	0.2	<b>9.1</b>

### ROTWEIN

Spätburgunder Sophia <i>Aufricht</i>	0.1	<b>6.2</b>	0.2	<b>11.8</b>
Ursprung <i>Markus Schneider</i>	0.1	<b>5.2</b>	0.2	<b>9.8</b>
Black Print <i>Markus Schneider</i>	0.1	<b>6.2</b>	0.2	<b>11.8</b>
Primitivo di Manduria Sessantanni <i>San Marzano</i>	0.1	<b>7.6</b>	0.2	<b>14.6</b>

# GETRÄNKE



## SPIRITUOSEN

Heerschild Bastard Dry Gin	4 cl	<b>8.5</b>
The Duke Munich Gin	4 cl	<b>6.5</b>
Monaco Tonic Water	0.23	<b>3.5</b>
Schmidt Bodensee Gold Willi	2 cl	<b>5.9</b>
Schmidt Bodensee Mirabellenbrand	2 cl	<b>5.9</b>
Schmidt Bodensee Himbeerbrand	2 cl	<b>5.9</b>
Senft Bodensee Whiskey	2 cl	<b>5.9</b>
Senft Bodensee Rum	2 cl	<b>5.9</b>
18 Lune Grappa	2 cl	<b>5.9</b>
Skyy Vodka	2 cl	<b>5.9</b>
Sherry Medium	5 cl	<b>4.9</b>
Sherry Tio Pepe fino	5 cl	<b>4.9</b>
Portwein 10 Year Old Tawny Port	5 cl	<b>6.5</b>
Portwein White Port	5 cl	<b>4.9</b>
Martini Bianco/Dry/Red	5 cl	<b>5.9</b>
Ramazotti	4 cl	<b>4.9</b>
Averna	4 cl	<b>4.9</b>
Crema Alpina Riviera Limoni	4 cl	<b>4.9</b>
Crema Alpina Nocciola	4 cl	<b>4.9</b>

# GETRÄNKE



## CAFE & TEE

Espresso	2.2
Espresso Doppio	3.9
Espresso Macchiato	2.5
Espresso Doppio Macchiato	4.5
Café Crema	2.9
Cappuccino	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

**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**