

Ni
BRASSERIE



B R A S S E R I E



M I T T A G S M E N Ü

Kartoffelcremesuppe

Crème fraîche

* * *

Cremiges Grünkohl-Risotto

Cacio e Pepe | Zitronenöl
mit gratinierter Hähnchenbrust
oder
mit krossem Doradenfilet

* * *

Vanille-Rahm-Eis

Miso-Karamell | Sesam

3-Gang 26 | 2-Gang 24

Vorspeise & Hauptgang oder Hauptgang & Dessert



BRASSERIE



VORSPEISEN

Kartoffelcremesuppe

Crème fraîche

9

Mini Salat

3.9

NUI Beilagensalat

7.9

NUI Salat Bowl

13.9

bunt & lecker

mit Tomaten-Balsamico- oder Yuzu-Wasabi-Dressing

+ Topping gebratene Hähnchenbrust

5.9

+ Topping krosses Doradenfilet

6.9

+ Topping gebratene Rinderstreifen

8.9

+ Topping Riesengarnele

pro Stück

3.5



BRASSERIE



HAUPTGERICHTE

Schnitzel Wiener Art	19
vom Bayrischen Strohschwein lauwarmer Kartoffel-Gurken-Salat kaltgerührte Preiselbeeren	
Nui Currywurst	13
BBQ Currysoße krosse Pommes Sour Cream Kresse	
Nui Kässpätzle 	16
frisch gehobelt Bester Jamei Käse Röstzwiebel kleiner Salat	
	
Spinatschlutzkrapfen 	19
Nussbutter Salbei Panko Parmesan	
Rinderroulade	24
Apfel-Rotkohl Butterspätzle	
Kalbsfleischpflanzerl	16
lauwarmer Kartoffelsalat Rahmsoße	
Cremiges Grünkohl-Risotto 	15
Cacio e Pepe Zitronenöl	
+ gratinierter Hähnchenbrust	18
+ krossem Doradenfilet	19



BRASSERIE



DESSERTS

Kaiserschmarrn

Apfelmus | Zwetschgenröster | Vanille-Rahm-Eis

14
kl 10

Vanille-Rahm-Eis

Miso-Karamell | Sesam

6

Affogato al Café

Espresso | Vanille-Rahm-Eis

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

LIMO & CO

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

HOMEMADE LEMONADE

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

SÄFTE


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

GETRÄNKE



BIER

MECKATZER

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

GETRÄNKE



APERITIF

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

APERIO ALKOHOLFREI

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

GETRÄNKE



OFFENE WEINE

WEISSWEIN

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

ROSÈWEIN

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

ROTWEIN

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

GETRÄNKE



SPIRITUOSEN

Heerschild Bastard Dry Gin	4 cl	8.5
The Duke Munich Gin	4 cl	6.5
Monaco Tonic Water	0.23	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
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