KÜCHE
DI - DO
11:30 - 14:30
17:30 - 20:30
FR & SA
11:30 - 14:30
17:30 - 21:00

GOLDENES FÄSSLE

NUI MENÜ

4-Gang-Menü 69
Vorspeise | Zwischengang | Hauptgang | Dessert

3-Gang 59
Vorspeise | Hauptgang | Dessert

Bauernente +4

VORSPEISEN & SALATE

gebackene Wildpraline 18
Rotkohl | Pilz-Trüffel-Mayo | Champignons

bestes Rindertatar
Kalamansi-Mayo | Ingwer | Reis-Chip

als Vorspeise 19

als Hauptgang mit Pommes 25

geschmorte Rote Beete 16
Ingwer-Soja-Chili-Nage | Estragon | Wasabi-Mayo

Mini Salat 3.9

Beilagensalat 7.9

Salat Bowl 13
Schnick Schnack, Bunt, Knackig & Lecker
Mit Tomaten-Balsamico- oder Yuzu-Kräuter-Dressing

+ **gebratene Hähnchenbruststreifen** 5.9
+ **krossem Doradenfilet** 6.9
+ **gebratene Rinderstreifen** 8.9
+ **Riesengarnelen pro Stück** 3

ZWISCHENGERICHTE

Kürbiscremesuppe 12
Garnele | Kokos | Mango

Ramen von der Ente 16
Soba Nudeln | Bio-Ei | Koriander

HAUPTGÄNGE

Geschmorte Kalbsbacke 32
Trüffel-Jus | Selleriepüree | wilder Brokkoli

Steak Frites 36
Allgäuer Rumpsteak | von der Holzkohle |
Kräuter-Butter | Whiskey-Pfefferrahmsoße | Pommes

halbe bayerische knusprige Bauernente 36
Apfel-Rotkohl | Serviettenknödel | Preiselbeer-Gel

Wiener Schnitzel 32
Kalbsrücken | lauwarmer Kartoffelsalat |
kaltgerührte Preiselbeeren

Nui Zwiebelrostbraten „Signature“ 33
Sellerie | Zwiebelkruste | Röstzwiebel |
Jamei Käsespätzle

Krosses Wolfsbarschfilet 34
Kafir Beurre Blanc | Blumenkohlpüree |
gebratener Blumenkohl

Trüffelpasta 25
schwarzer Trüffel | gebeiztes Eigelb | Parmesan

Nui Kässpatzen 19
frisch gehobelt | Bester Jamei Käse
Röstzwiebel | Schnittlauchöl | kleiner Salat

DESSERT

Das Beste von der dunklen Schokolade 13

Mascarpone 12
Spekulatius | Zitrus

Vanille-Rahm-Eis 8
Kürbiskernöl | Crunch

Affogato al Cafe 6
Espresso | Vanille-Rahm-Eis

Vegetarisch Vegan

Pro Umbestellung erlauben wir uns 2.0 € aufzuschlagen Gericht auf 2 Teller +2.5 € | kleine Portion -2.0 €
Unsere Übersicht zu den Allergenen & Zusatzstoffen erhalten Sie gerne auf Anfrage!