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

NUI BRASSERIE

LUNCHMENÜ

Kürbiscremesuppe
Kürbiskerne & Öl

* * *

Cremiges Waldpilz-Risotto
Petersilie | Parmesan
mit krosser Landhähnchenkeule
oder
mit krossem Doradenfilet

* * *

Vanille-Rahm-Eis
Kürbiskernöl | Karamellisierte Kürbiskerne

3-Gang 26 | 2-Gang 24
Vorspeise & Hauptgang oder Hauptgang & Dessert

VORSPEISEN

Kürbiscremesuppe 9
Kürbiskerne & Öl

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

SALATE

Mini Salat 3.9

Beilagensalat 7.9

Salat Bowl 13
Bunt & Lecker mit Rohkost
Mit Tomaten-Balsamico- oder Yuzu-Kräuter-Dressing

+ gebratene Hähnchenbruststreifen 5.9
+ krossem Doradenfilet 6.9
+ gebratene Rinderstreifen 8.9
+ Riesengarnelen pro Stück 3.5

HAUPTGÄNGE

Schnitzel Wiener Art 19
vom Bayrischen Strohschwein
lauwarmer Kartoffel-Gurken-Salat | kaltgerührte Preiselbeeren

Nui Currywurst 13
BBQ Currysoße | krosse Pommes | Sour Cream | Kresse

Nui Kässpatzen 18
frisch gehobelt | Bester Jamei Käse
Röstzwiebel | kleiner Salat

Manufaktur Pasta 16
gezupftes Kalbsragout | Burrata-Creme

Kalbsfleischpflanzerl 16
Rahmsoße | lauwarmer Kartoffelsalat

Hirschgulasch aus heimischer Jagd 24
Apfel-Rotkohl| Butterspätzle

Cremiges Waldpilz-Risotto 15
Petersilie | Parmesan
+ krosser Landhähnchenkeule 18
+ krossem Doradenfilet 20

DESSERT

Kaiserschmarrn kl 12 / gr 14
Apfelmus | Zwetschgenröster | Vanille-Rahm-Eis

Vanille-Rahm-Eis 8
Kürbiskernöl | Karamellisierte Kürbiskerne

Affogato al Cafe 6
Espresso | Vanille-Rahm-Eis

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