



## Vorspeisen

<b>BRUSCHETTA</b>	<b>6,40 €</b>
mit gehackten Tomaten und Basilikum <span style="float: right;">A H J L</span>	
<b>GEBACKENER FRANZÖSISCHER ZIEGENKÄSE</b>	<b>8,40 €</b>
mit Salat, Chili und Kastanienhonig <span style="float: right;">A G L 3 10</span>	
<b>TOMATE &amp; MOZZARELLA</b>	<b>7,80 €</b>
mit frischem Basilikum und Rucola <span style="float: right;">A G H L</span>	
<b>WÜRZFLEISCH VOM SCHWEIN</b>	<b>7,20 €</b>
mit Champignons <span style="float: right;">A G I</span>	

## Knackiger Salat

<b>SCHINKEN, BIRNEN &amp; PECORINO</b>	<b>10,80 €</b>
Schinken, gemischter Salat, Birne, geröstete Cashewkerne und Pecorino <span style="float: right;">A G H L J 2</span>	

MEDIUM GROSS

<b>KNACKIGER MARKTSALAT</b>	<b>7,20 €   9,30 €</b>
Rettich-, Gurken- und Tomatensalat mit Hähnchenbruststreifen <span style="float: right;">G</span>	
	<b>+3,60 €</b>
mit Garnelen <b>+4,40 €</b>	
mit Hüftsteakstreifen <b>+4,60 €</b>	

## Suppen

<b>TOMATENSUPPE</b> <span style="float: right;">A G H I L</span>	<b>5,20 €</b>
------------------------------------------------------------------	---------------

## Burger

<b>BURGER ITALIANO</b>	<b>11,80 €</b>
mit Rindfleischhack, Käse, knackigem Rucola, roten Zwiebeln, hausgemachter Ketchup <span style="float: right;">A C G I L J</span>	
<b>CLUB BURGER</b>	<b>12,40 €</b>
gebr. Hähnchenbrust, Schinken, knackiger Salat, Spiegelei, Tomaten, mit hausgemachter Guacamole <span style="float: right;">A C G I</span>	
<b>BURGER CLASSICO</b>	<b>13,40 €</b>
mit Rindfleischhack, Speck, Röstzwiebeln, Tomate und hausgemachter Barbecuesauce <span style="float: right;">A C G I J L</span>	

wahlweise mit mediterranen Drillingskartoffeln und Aioli **+3,60 €**

## Hausgemachte Nudeln

<b>SPAGHETTI BOLOGNESE</b>	<b>12,80 €</b>
Hackfleisch vom Rind mit italienischen Kräutern und Parmesan <span style="float: right;">A I L</span>	
<b>FETTUCCINE</b>	<b>14,20 €</b>
mit Streifen vom Rind und französischen halbtrockneten Tomaten <span style="float: right;">A G 2 16</span>	
<b>RAVIOLI</b>	<b>15,80 €</b>
mit Tomaten-Frischkäsefüllung, gebratenem grünem Spargel und, französischen sonnengetrockneten Tomaten <span style="float: right;">A C G</span>	
<b>PENNE</b>	<b>14,80 €</b>
mit Garnelen in Weisswein-Rahmsauce, Babyspinat und Parmesan <span style="float: right;">A B G</span>	

## Flammkuchen

<b>FLAMMKUCHEN „ELSÄSSER ART“</b>	<b>11,20 €</b>
mit Speck, Zwiebeln, Schmand, Senf und Limburger Käse <span style="float: right;">A G J 2 3</span>	
<b>VEGETARISCHER FLAMMKUCHEN</b>	<b>11,80 €</b>
mit Birne, Ziegenkäse, Walnuss und Honig <span style="float: right;">A G H J 10</span>	

## Typisch Thüringer Hauptgänge

### FLEISCH

<b>THÜRINGER BRATWURST</b>	<b>13,40 €</b>
auf deftigem Sauerkraut mit Kartoffelstampf <span style="float: right;">A G I L J</span>	
<b>RINDERROULADE</b>	<b>17,20 €</b>
mit Apfelrotkohl und Thüringer Klößen <span style="float: right;">A G J I L 2</span>	
<b>THÜRINGER SAUERBRATEN</b>	<b>16,70 €</b>
mit Apfelrotkohl und gebratenen Kloßscheiben <span style="float: right;">A G I L 2</span>	

## Dessert

<b>QUARKKNÖDEL</b>	<b>5,90 €</b>
mit Erdbeer Rhabarber Kompott <span style="float: right;">A C G</span>	
<b>SCHMAND-MOUSSE</b>	<b>6,80 €</b>
mit Erdbeer-Ragout <span style="float: right;">G H 16</span>	



# SPARGEL

im Nüsslein

## Weinempfehlung

<b>2017ER BLANC DE BLANC</b>	0,2 L   0,75 L	<b>5,80 €   22,00 €</b>
Aromen von Birne, Pfirsich und Citrus, trocken		

## Vorspeise

<b>SPARGEL-SALAT</b>	<b>11,80 €</b>
mit gebratener Garnele und Tomaten-Estragon Vinaigrette <span style="float: right;">B A G J 10 </span>	
<b>SPARGELCREMESUPPE</b>	<b>5,90 €</b>
<span style="float: right;">A G 10 </span>	

## Risotto

<b>SPARGEL-BÄRLAUCH-RISOTTO</b>	<b>13,20 €</b>
<span style="float: right;">G H 10</span>	

## Hauptgang

<b>GEBRATENES LACHSFILET</b>	<b>21,20 €</b>
mit Spargel, Dillkartoffeln und Bärlauchpesto <span style="float: right;">A C D F L 10</span>	

<b>SCHNITZEL VOM KALB</b>	<b>21,80 €</b>
mit Spargel, Drillingskartoffeln und zerlassener Butter oder Sauce Hollandaise <span style="float: right;">A C G L 3 10</span>	

<b>PORTION SPARGEL</b>	<b>12,80 €</b>
mit Kartoffeln, zerlassener Butter oder Sauce Hollandaise <span style="float: right;">C G 10</span>	

## Erfrischendes

<b>PFIRSICH-EISTEE (MIT PFIRSICH)</b>	0,4 l	<b>4,60 €</b>
<b>NÜSSLEIN-ERDBEER-BOWLE</b>	0,3 l	<b>6,00 €</b>
<b>RHABARBER-BOWLE</b>	0,4 l	<b>5,20 €</b>

## Alkoholfrei

<b>WASSER</b>	0,25 L	0,75 L
San Pellegrino	<b>2,80 €</b>	<b>5,40 €</b>
Aqua Panna	<b>2,80 €</b>	<b>5,40 €</b>

### LIMONADE

Orangina Orange 0,25 L 2	<b>2,90 €</b>	
Orangina Rouge 0,25 L 2	<b>2,90 €</b>	
Afri-Cola 0,2 L 1 2	<b>2,70 €</b>	
Coca-Cola 0,33 L 1 2	<b>3,50 €</b>	
Mezzo Mix 0,33 L 1 2	<b>3,50 €</b>	
Coca-Cola light 0,2 L 1 2	<b>2,70 €</b>	
Französische Zitronenlimonade 0,33 L	<b>3,70 €</b>	
Sprite 0,2 L 1 2	<b>2,80 €</b>	

### THOMAS HENRY

Tonic Water 0,2 L 14	<b>2,80 €</b>	
Ginger Ale 0,2 L 1	<b>2,80 €</b>	
Bitter Lemon 0,2 L 14	<b>2,80 €</b>	
Spicy Ginger 0,2 L 14	<b>3,00 €</b>	

### Frisch gepresster ORANGENSAFT 0,2 L **4,10 €**

<b>BIO-SÄFTE Mosterei Malus</b>	0,2 L	0,4 L
Apfelsaft Naturtrüb	<b>2,70 €</b>	<b>4,50 €</b>
Apfel-Mango-Saft	<b>2,90 €</b>	<b>4,70 €</b>
Rhabarber-Saft	<b>2,90 €</b>	<b>4,70 €</b>
Bio-Saftschorle	<b>2,70 €</b>	<b>4,30 €</b>

<b>SÄFTE</b>	0,2 L	0,4 L
Kirschsaft	<b>2,70 €</b>	<b>4,30 €</b>
Bananensaft	<b>2,70 €</b>	<b>4,30 €</b>
Orangensaft	<b>2,70 €</b>	<b>4,30 €</b>
Saftschorle	<b>2,60 €</b>	<b>4,20 €</b>

## Biere

### FASSBIER

Watzdorfer Burgpils 0,25 L	<b>2,80 €</b>	
Watzdorfer Burgpils 0,4 L	<b>4,20 €</b>	
Paulaner Hefe Hell 0,3 L	<b>3,50 €</b>	
Paulaner Hefe Hell 0,5 L	<b>4,80 €</b>	

### FLASCHENBIERE

Heineken 0,33 L	<b>3,40 €</b>	
San Miguel 0,33 L	<b>3,40 €</b>	
Watzdorfer Schwarzbier 0,33 L	<b>3,40 €</b>	
Bitburger Alkoholfrei 0,33 L	<b>3,60 €</b>	
Paulaner Hefe Alkoholfrei 0,5 L	<b>4,60 €</b>	

<b>BIERMIX</b>	0,25 L	0,4 L
Cola-Bier 1 2	<b>2,80 €</b>	<b>4,20 €</b>
Radler 1 2	<b>2,80 €</b>	<b>4,20 €</b>

## Prosecco & Sekt 0,1 L 0,75 L

<b>PROSECCO FRIZZANTE</b>	<b>3,10 €</b>	<b>19,80 €</b>
»IL FRESCO«	<b>3,40 €</b>	<b>20,70 €</b>
<b>SECCO</b>	<b>5,80 €</b>	<b>19,80 €</b>

<b>APEROL-SPRITZ</b>	<b>5,90 €</b>	
Aperol, Prosecco, Soda, Orange		1

<b>HUGO</b>	<b>5,90 €</b>	
Prosecco, Holundersirup, Limetten, Minze		1 2

<b>PINK LADY</b>	<b>5,80 €</b>	
Prosecco, Pampelmusensirup, Soda, Orange		1 2

<b>BERRY</b>	<b>7,50 €</b>	
Lillet Blanc mit Schweppes Wild Berry und Beerenfrüchten		0,2 L 0,75 L

## Weißweine

<b>Italien</b>	0,2 L	0,75 L
<b>HAUSWEIN 2018ER PINOT GRIGIO</b>	<b>5,00 €</b>	<b>-</b>
<b>2017ER BACCHUS</b>	<b>5,00 €</b>	<b>18,00 €</b>
<b>2018ER LUGANA</b>	<b>6,80 €</b>	<b>23,00 €</b>

<b>Saale-Unstrut</b>	<b>2019ER WEISSBURGUNDER</b>	<b>5,90 €</b>	<b>22,00 €</b>
----------------------	------------------------------	---------------	----------------

<b>Mosel</b>	<b>2017ER RIVANER</b>	<b>5,40 €</b>	<b>19,80 €</b>
--------------	-----------------------	---------------	----------------

<b>Württemberg</b>	<b>2018ER SCHWARZRIESLING</b>	<b>5,90 €</b>	<b>22,00 €</b>
--------------------	-------------------------------	---------------	----------------

<b>Rheingau</b>	<b>2018ER RIESLING</b>	<b>5,90 €</b>	<b>22,00 €</b>
-----------------	------------------------	---------------	----------------

<b>Pfalz</b>	0,2 L	0,75 L
<b>2018ER CHARDONNAY</b>	<b>5,20 €</b>	<b>19,00 €</b>
<b>WEISSWEINSCHORLE</b>	<b>4,50 €</b>	
<b>ROTWEINSCHORLE</b>	<b>4,70 €</b>	
<b>WEISSWEIN mit Campari</b>	<b>5,50 €</b>	

## Rotweine

<b>Italien</b>	0,2 L	0,75 L
<b>HAUSWEIN 2017ER MONTE</b>	<b>5,00 €</b>	<b>-</b>
<b>2017ER NEGROAMARO</b>	<b>5,20 €</b>	<b>19,00 €</b>
<b>2017ER NERO D'AVOLA</b>	<b>5,60 €</b>	<b>20,50 €</b>
<b>2017ER PRIMITIVO</b>	<b>5,60 €</b>	<b>20,50 €</b>

<b>Spanien</b>	<b>2015ER MERLOT/CABERNET</b>	<b>6,10 €</b>	<b>22,80 €</b>
----------------	-------------------------------	---------------	----------------

<b>Frankreich</b>	<b>2016ER CÔTES DU RHÔNE</b>	<b>-</b>	<b>19,50 €</b>
	<b>2015ER CAHORS</b>	<b>-</b>	<b>24,00 €</b>

<b>Argentinien</b>	<b>2018ER MALBEC</b>	<b>5,90 €</b>	<b>22,00 €</b>
--------------------	----------------------	---------------	----------------

## Rotweine

<b>Pfalz</b>	0,2 L	0,75 L
<b>2016ER CUVÉE »CREATION«</b>	<b>5,60 €</b>	<b>20,50 €</b>

<b>Baden</b>	<b>2017ER SPÄTBURGUNDER</b>	<b>5,60 €</b>	<b>20,50 €</b>
--------------	-----------------------------	---------------	----------------

<b>Saale-Unstrut</b>	<b>2016ER DORNFELDER</b>	<b>-</b>	<b>22,80 €</b>
	<b>2017ER REGENT</b>	<b>-</b>	<b>24,00 €</b>

<b>Südtirol</b>	<b>2016ER LAGREIN/MERLOT</b>	<b>-</b>	<b>33,00 €</b>
-----------------	------------------------------	----------	----------------

## Roséweine

<b>Portugal</b>	0,2 L	0,75 L
<b>2018ER VINO VERDE</b>	<b>5,20 €</b>	<b>19,00 €</b>

<b>Saale-Unstrut</b>	<b>2019ER ACOLON WEISSHERBST</b>	<b>6,20 €</b>	<b>22,80 €</b>
----------------------	----------------------------------	---------------	----------------

## Digestif

<b>GRAPPA</b>	4 CL
Grappa di Prosecco »BIANCA«,	<b>4,20 €</b>
Lo Chardonnay Nonino »MONOVITIGNO«	<b>6,10 €</b>

<b>KRÄUTER</b>	
Ramazotti	<b>4,40 €</b>
Aromatique	<b>4,40 €</b>
Jägermeister	<b>4,40 €</b>

<b>WHISKEY</b>	
Bulleit Frontier Bourbon Whiskey	<b>5,20 €</b>

<b>VODKA</b>	
POWISOD Vodka	<b>4,40 €</b>

<b>LIKÖR</b>	
Quitten-Likör	<b>4,80 €</b>
Weinbergpfirsich-Likör	<b>4,80 €</b>

<b>OBSTLER</b>	
Williams-Birnenschnaps	<b>5,20 €</b>
Kirschnaps	<b>5,20 €</b>

Lasst uns  
flüssig  
bleiben!

Für Hinweise zu Zutaten und Allergien fragen Sie bitte unser Personal.



## GUTSCHEINE

Sie möchten Ihre Lieben ins Nusslein einladen?  
Fragen Sie uns gern nach unseren Gutscheinen.