



HERBST

im Nüsslein

Weinempfehlung

SPÄTBURGUNDER ROSÉ 0,2 L | 0,75 L
DEUTSCHER QUALITÄTSWEIN 5,80 € | 23,00 €
WEINGUT FORSTER, RÜMMELSHEIM, NAHE
lachsrosa im Glas, Aromen von Erdbeere und reifer Kirsche, sehr lebendig und mineralisch, frisch-fruchtig

Vorspeisen

SAISONALER BLATTSALAT AN 14,80 €
BROMBEER-VINAIGRETTE A|B|E|G|J
mit Kürbisspalten, Kräutersaitling, Croûtons, Sprossen und Kürbiskerne
mit Bacon Chips +3,80 €
mit Hähnchenbruststreifen +4,80 €
mit Ziegenkäse +5,80 €

GEBACKENER MUSKAT-KÜRBIS 17,60 €
mit Semmelknödel – Speckfüllung
an marinierten Wildkräutersalat A|C|E|J

HERBSTLICHES BRUSCHETTA 9,20 €
mit halbgetrockneten franz. Tomaten und marinierten Kürbis J|G|H

PIKANTE KÜRBISCREMESUPPE 6,80 €
mit Orange & Ingwer E|C|A|G|J|9

KÜRBIS-RISOTTO 17,20 €
mit geschmolzenen Tomaten, Speck und Parmesan E|C|A|G|M|J|9
mit Hähnchenbruststreifen +5,20 €
mit Lachsfilet +8,50 €

Flammkuchen

FLAMMKUCHEN KÜRBIS 14,20 €
mit gebratenen Kräutersaitlingen und Ofentomaten A|G|I|L

Hauptgang

GEBRATENES LACHSFILET 24,20 €
Kürbisragout und Wildreis A|D|G|10|12|M|J

RINDERHÜFTSTEAK 24,40 €
mit Kürbisragout und Bratkartoffeln A|G|J

Aufwärmendes

APFEL – ORANGEN PUNSCH mit Zimt 5,90 €
mit weißem Rum +6,90 €
HEISSE ORANGE MIT APEROL mit Zimt 6,90 €
HEISSER HUGO 6,90 €

HINWEISE ZU DEN ZUTATEN FINDEN SIE AUF DER LETZTEN SEITE.

Flammkuchen

))
FLAMMKUCHEN „ELSÄSSER ART“ **14,80 €**
mit Speck, Zwiebeln, Schmand,
Senf & Limburger Käse **A|G|J|2|3**

))
VEGETARISCHER FLAMMKUCHEN **14,20 €**
mit Birnenspalten, Ziegenkäse
Walnüsse & Honig **A|G|H|J|10**

Fisch

))
ZANDER **22,80 €**
an Rahm-Sauerkraut
mit Drillingskartoffeln **A|F|M|N**

Typisch Thüringen

))
THÜRINGER BRATWURST **14,80 €**
auf deftigem Sauerkraut mit Kartoffelstampf **A|G|I|L|J**

))
RINDERROULADE **19,80 €**
mit Apfelrotkohl & Thüringer Klößen **A|G|J|I|L|2**

))
THÜRINGER ROSTBRÄTEL **16,40 €**
mit geschmorten Zwiebeln
und Bratkartoffeln **A|C|J|2|3**

))
WILDSCHWEINBRATEN **18,80 €**
mit Apfel-Rotkohl und Kloßtalern **A|B|C|E|G|H|I|10|12**

Dessert

))
CRÈME BRÛLÉE **6,80 €**
mit marinierten Beeren **C|G|L|10|12**

))
KAISERSCHMARN **9,10 €**
mit Apfelmus **A|C|G|1|2**
„Wartezeit von bis zu 20 Minuten“ –
wird Ofenfrisch gerissen

Kuchen & Kaffee

Wir backen immer frisch.

Dabei versuchen wir, die Traditionen & Rezepte des alten Erfurter Café & Restaurant Nüsslein von 1907 zu bewahren & gleichzeitig neuen Inspirationen zu folgen. Unser Angebot wechselt deshalb nicht nur saisonal, sondern täglich.

Bitte fragen Sie uns

nach dem aktuellen Angebot oder werfen Sie einen Blick auf unsere Kuchentheke im Lokal.

Torte, Kuchen & Co.

NACH TAGESANGEBOT

je Stück

.....
BAISER-, FRUCHT- & GEBACKENE TORTE 3,70 €
CRÈME- & SAHNETORTEN 4,20 €

.....
EXTRA SAHNE 1,10 €

HINWEISE ZU DEN ZUTATEN ERFRAGEN SIE BITTE
BEI UNSEREM PERSONAL.

Heißgetränke

KAFFEESPEZIALITÄTEN

Tasse Filterkaffee	13	2,80 €
Kännchen Filterkaffee	13	4,10 €
Espresso am Tresen	13	1,80 €
Espresso	13	2,70 €
Doppelter Espresso	13	3,50 €
Espresso Macchiato	13	2,80 €
Doppelter Espresso Macchiato	13	3,70 €
Pott Kaffee	13	3,90 €
Kaffee Crème	13	3,10 €
Cappuccino	13	3,40 €
Doppelter Cappuccino	13	4,20 €
Kaffee Cortado leche y leche	13	3,30 €
Milchkaffee	13	3,90 €
Latte Macchiato	13	3,90 €
Kaffee Mexico	13	3,90 €
Eiskaffee mit Vanilleeis	13	5,10 €
Eisschokolade mit Vanilleeis	13	5,10 €

Sojamilch, Hafermilch, Lactosefreie Milch **+0,80 €**

Latte Macchiato mit Eierlikör 4CL	13	5,30 €
Latte Macchiato mit Bailey's 4CL	13	5,30 €
Irish Coffee mit Whisky 4CL	13	5,50 €
Hot Shot Espresso mit Galliano 4CL	13	5,10 €
Grog		3,90 €

Heiße Zitrone		3,10 €
Heiße Schokolade		3,50 €
Lumumba HEISSE SCHOKOLADE & 1SCHUSS RUM		5,50 €
Apfelpunsch 1SCHUSS WEISSEM RUM		5,80 €
Glas Milch		2,20 €

TEESPEZIALITÄTEN

VERSCHIEDENE HOCHWERTIGE, LOSE TEES
AUS DEM FACHGESCHÄFT.

GLAS grüner Tee 0,3 L		3,50 €
GLAS schwarzer Tee 0,3 L		3,50 €
GLAS Früchtetee 0,3 L		3,50 €
GLAS Kräutertee 0,3 L		3,50 €

KANNE Tee nach Wahl 0,4 L **5,40 €**
SERVIERT AUF DEM STÖVCHEN

Bitte fragen Sie uns nach weiteren Sorten.

Alkoholfrei

WASSER	0,25 L	0,75 L
San Pellegrino	3,30 €	5,90 €
Aqua Panna	3,30 €	5,90 €

LIMONADE		
Orangina Orange 0,25 L 2	3,40 €	
Orangina Rouge 0,25 L 2	3,40 €	
Afri-Cola 0,2 L 1 2	3,20 €	
Coca-Cola 0,33 L 1 2	4,00 €	
Mezzo Mix 0,33 L 1 2	4,00 €	
Coca-Cola light 0,33 L 1 2	4,00 €	
Französische Zitronenlimonade 0,33 L	4,20 €	
Sprite 0,33 L 1 2	4,20 €	

THOMAS HENRY		
Tonic Water 0,2 L 14	3,30 €	
Ginger Ale 0,2 L 1	3,30 €	
Bitter Lemon 0,2 L 14	3,30 €	
Spicy Ginger 0,2 L 14	3,50 €	

Frisch gepresster ORANGENSAFT 0,2 L **4,60 €**

BIO-SÄFTE Mosterei Malus	0,2 L	0,4 L
Apfelsaft Naturtrüb	3,20 €	5,00 €
Apfel-Johannisbeer-Saft	3,40 €	5,20 €
Rhabarber-Saft	3,40 €	5,20 €
Bio-Saftschorle	3,20 €	4,80 €

SÄFTE	0,2 L	0,4 L
Kirschsft	3,20 €	4,80 €
Bananensaft	3,20 €	4,80 €
Orangensaft	3,20 €	4,80 €
Saftschorle	3,10 €	4,70 €

Biere

FASSBIER		
Watzdorfer Burgpils 0,25 L	3,30 €	
Watzdorfer Burgpils 0,4 L	4,70 €	
Paulaner Hefe Hell 0,3 L	4,00 €	
Paulaner Hefe Hell 0,5 L	5,30 €	

FLASCHENBIERE		
Heineken 0,33 L	3,90 €	
San Miguel 0,33 L	3,90 €	
Watzdorfer Schwarzbier 0,33 L	3,90 €	
Bitburger Alkoholfrei 0,33 L	4,10 €	
Paulaner Hefe Alkoholfrei 0,5 L	5,10 €	

BIERMIX	0,25 L	0,4 L
Cola-Bier 1 2	3,30 €	4,70 €
Radler 1 2	3,30 €	4,70 €

Aperitif

LIMONCELLO ON ICE	4,00 €	2
MARTINI BIANCO	4,00 €	2
APEROL-SPRITZ Aperol, Prosecco, Soda, Orange	6,90 €	1
ROSATO BELLA Ramazotti Rosato mit Schweppes Wild Berry & Zitronenspalten	7,50 €	1
CAMPARI ORANGE mit Orange, Orangensaft & Eis	6,40 €	1
HUGO Prosecco, Holundersirup, Limetten, Minze	6,90 €	1 2
PINK LADY Prosecco, Pampelmusensirup, Soda, Orange	6,90 €	1 2
MANHATTAN Bulleit Frontier Bourbon Whiskey, Martini Rosso	7,20 €	1
BERRY Lillet Blanc mit Schweppes Wild Berry & Beerenfrüchten	8,00 €	1

Prosecco & Sekt

Italien	0,1L	0,75L
PROSECCO FRIZZANTE CASA GHELLER, MARCA TREVIGIANA, IGT, trocken	3,60 €	21,00 €
»IL FRESCO« PROSECCO SPUMANTE, VILLA SANDI, VALDOBBIADENE, DOC Brut, Sonderauszeichnung der Weinwirtschaft 2009, Bester Spumante Italiens 2008	3,90 €	23,00 €

Weißweine

Italien

0,2 L 0,75 L

HAUSWEIN 2020ER PINOT GRIGIO 5,50 € | -

VILLA MURA, VENETIEN, DOC

Aromen vom Pfirsich, fein cremig, trocken

2019ER BACCHUS 5,50 € | 18,50 €

WEINHAUS E. BRETZ |

BECHTOLSHEIMER PETERSBERG

aromatisch, fruchtvoll, mild, lieblich

2021ER LUGANA 7,30 € | 23,50 €

CATULLIANO, PADENGHE SUL GARDA, DOC

klares Strohgelb, ausgeprägter Duft von Limone,
Aprikose & Pfirsich, trocken

Saale-Unstrut

2020ER WEISSBURGUNDER 6,40 € | 22,50 €

WEINGUT THÜRKIND | GRÖSTER STEINBERG

duftig im Bukett, feine Fruchtsüße
& schöner Schmelz, halbtrocken

Baden

2020ER RIVANER 5,90 € | 20,30 €

BISCHOFFINGER, VULKANFELSEN, AOC

dezentes Bukett, geschmeidige Frucht, feine Zitrus-
aromen, leicht & zart, mineralisch, trocken

Württemberg

2019ER SCHWARZRIESLING 6,40 € | 22,50 €

ST. MICHAEL, WEINGÄRTNER EG,

CLEEBRONN-GÜGLINGEN, QUALITÄTSWEIN

frisch, fruchtig, kräftige Struktur,
ausdrucksvoller Duft, trocken

Rheingau

2020ER RIESLING 6,40 € | 22,50 €

WEINGUT VILLA GUTENBERG, WINKELER

HASENSPRUNG

Pfalz

2020ER CHARDONNAY 5,70 € | 19,50 €

A. DIEHL, EDESHEIM

feine fruchtige Note, leicht, beschwingt mit feinem
Schmelz & frischer Säure, trocken

WEISSWEINSCHORLE 5,00 €

ROTWEINSCHORLE 5,30 €

WEISSWEIN mit Campari 6,00 €

Rotweine

Italien

0,2 L 0,75 L

HAUSWEIN 2019ER MONTEPULCIANO 5,50 € | -
CITRA VINI, ORTONA, ABRUZZEN, DOC
kräftige Farbe, vollfruchtig, harmonisch, rund, trocken

2019ER NEGROAMARO 5,70 € | 19,50 €
»I MURI«, IGP, VIGNETI DEL SALENTO, APULIEN
Aromen von dunklen Beeren & wildwachsenden
Kräutern, dunkel, würzig & gut strukturiert, gut
ausbalanciert mit erstaunlich langem Finale, trocken

2020ER NERO D'AVOLA 6,10 € | 21,00 €
CANTINA MININI, SIZILIEN, IGT
Wein aus der typisch sizilianischen
Rebsorte Nero d'Avola, mittleres Rubin,
kräftiges Bukett, jugendliche weiche Frucht,
harmonisch reife Kirschtöne,
saftig, ein Hauch von Eukalyptus, trocken

2019ER PRIMITIVO 6,10 € | 21,00 €
»IL CANTICO« SALENTO, IGT APULIEN
tiefes, volles Bukett, volle frische Frucht,
weich im Geschmack, schöne Harmonie,
ausgewogen, vollmundig, trocken

Spanien

2018ER MERLOT/CABERNET 6,60 € | 23,30 €
SAUVIGNON »OPTIMO« BODEGAS ALCONE, NAVARRA
intensives Aroma nach reifen Beeren & roten Früchten
mit einem Hauch Vanille & eleganten Rostaromen,
kräftig, wohl balanciert, milde Säure,
schöne Fruchtnoten, Barrique, trocken

Frankreich

2019ER CÔTES DU RHÔNE - | 20,00 €
»CUVÉE CONFIDENCE« AOC, DOMAINE FOND CROZE
frischduftig im Bukett, feinwürzig, geschmeidige,
dichte Frucht, kräftig am Gaumen mit Aromen
von Waldbeeren, trocken

2018ER CAHORS - | 24,50 €
»MATAYAC« AOC CAHORS, SÜDWESTFRANKREICH
intensives, tiefgründiges, komplexes Bukett,
kräftiger Geschmack mit dunkler Aromatik,
feste Struktur, gutes Potenzial, weiche
Tannine, Barriqueausbau, trocken

Argentinien

2019ER MALBEC 6,40 € | 22,50 €
BODEGA PIEDRA NEGRA, FRANCOIS L. MENDOZA,
ARGENTINIEN
tief rubinrot, elegant mit intensivem Duft nach roten &
schwarzen Beeren, trocken

Rotweine

Pfalz

0,2 L 0,75 L

2018ER CUVÉE »CREATION« 6,10 € | 21,00 €

WEINGUT NETT, NEUSTADT-DUTTWEILER,
QUALITÄTSWEIN

würzige Nase nach Nelken & Waldbeeren,
weiche, dezente Tanninstruktur, Aromen
von Erdbeeren, leicht & fruchtig, trocken

Baden

2019ER SPÄTBURGUNDER 6,10 € | 21,00 €

WINZERGENOSSENSCHAFT BISCHOFFINGEN,
QUALITÄTSWEIN rundes fruchtiges Bukett,

im Geschmack dunkle Fruchtaromen,
gehaltvoll, rund, harmonisch, halbtrocken

Saale-Unstrut

2016ER DORNFELDER - | 23,30 €

WEINGUT DR. HAGE

dunkle Farbe, Dichte, harmonische Frucht, feinwürzig,
schöne Bittermandelnote, trocken

2018ER REGENT - | 24,50 €

WEINGUT PAWIS, ZSCHEIPLITZ, VDP,
DEUTSCHER QUALITÄTSWEIN, tiefrot, volles Bukett,
füllige Frucht, leichte Bitternote, Cassis- &
Holunderaromen, kräftige Struktur, trocken

Roséweine

Portugal

0,2 L 0,75 L

2020ER VINO VERDE 5,70 € | 19,50 €

CONDE VILLAR

feinfruchtig, aromatisch,
klare Frucht, trocken

Saale-Unstrut

2020ER ROSÈ THÜRKIND 6,70 € | 23,30 €

GRÖSTER STEINBERG

fruchtige Rebsorten, vielschichtig, aromareicher Wein,
feine Restsüße, feinfruchtig

Digestif

GRAPPA

4 CL

Grappa di Prosecco »BIANCA«, VILLA SANDI **4,70 €**
Lo Chardonnay Nonino »MONOVITIGNO« **6,60 €**

KRÄUTER

Ramazotti **4,90 €**
Aromatique **4,90 €**
Jägermeister **4,90 €**

WHISKEY

Bulleit Frontier Bourbon Whiske **5,70 €**

VODKA

POKISSAN Vodka **4,90 €**

LIKÖR

Quitten-Likör **5,30 €**
Weinbergpfirsich-Likör **5,30 €**

OBSTLER

Williams-Birnenschnaps **5,70 €**
Kirschnaps **5,70 €**



GUTSCHEINE

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

ZUSATZSTOFFE

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff oder Konserviert
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 geschwefelt
- 6 geschwärzt
- 7 gewachst
- 8 mit Phosphat
- 9 mit Süßungsmittel/n
- 10 mit einer Zuckerart und Süßungsmittel/n
- 11 enthält eine Phenylalaninquelle
- 12 mit Milcheiweiß
- 13 coffeinhaltig
- 14 chininhaltig
- 15 mit Taurin
- 16 mit Säuerungsmittel

HINWEIS FÜR ALLERGIKER:

Bestimmte Zutaten oder andere Stoffe & Erzeugnisse (wie Verarbeitungshilfsstoffe), die bei der Herstellung von Lebensmitteln verwendet werden & darin verbleiben, können bei manchen Menschen Allergien & Unverträglichkeiten verursachen, die teilweise die Gesundheit der Betroffenen gefährden können.

LEGENDE FÜR ALLERGIKER:

- A Glutenthaltiges Getreide
- B Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- C Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- D Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- E Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- F Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- G Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
- H Schalenfrüchte (Nüsse)
- I Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- J Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- K Sesamsamen
- L Schwefeldioxid und Sulphite
- M Lupine und daraus gewonnene Erzeugnisse
- N Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse