

# Heißgetränke

## KAFFEESPEZIALITÄTEN

Tasse Filterkaffee <sup>13</sup>	3,00 €
Kännchen Filterkaffee <sup>13</sup>	5,10 €
Espresso am Tresen <sup>13</sup>	2,00 €
Espresso <sup>13</sup>	2,90 €
Doppelter Espresso <sup>13</sup>	3,90 €
Espresso Macchiato <sup>13</sup>	3,20 €
Doppelter Espresso Macchiato <sup>13</sup>	4,10 €
Pott Kaffee <sup>13</sup>	4,60 €
Kaffee Crème <sup>13</sup>	3,30 €
Cappuccino <sup>13</sup>	3,90 €
Flat White <sup>13</sup>	4,20 €
Affogato <sup>13</sup>	4,50 €
Kaffee Cortado <sup>13</sup>	3,10 €
Doppelter Cappuccino <sup>13</sup>	5,10 €
Kaffee Cortado leche y leche <sup>13</sup>	3,50 €
Milchkaffee <sup>13</sup>	4,80 €
Latte Macchiato <sup>13</sup>	4,80 €
Schokochino <sup>13</sup>	3,90 €
Matchaccino <sup>13</sup>	3,80 €
Kaffee Mexico <sup>13</sup>	4,60 €
Eiskaffee mit Vanilleeis <sup>13</sup>	6,20 €
Eisschokolade mit Vanilleeis <sup>13</sup>	6,50 €
Chai-Latte <sup>13</sup>	5,10 €

Hafermilch, Lactosefreie Milch +0,40 €

## TEESPEZIALITÄTEN

VERSCHIEDENE HOCHWERTIGE, LOSE TEES  
AUS DEM FACHGESCHÄFT.

GLAS grüner Tee 0,3 L	4,10 €
GLAS schwarzer Tee 0,3 L	4,10 €
GLAS Früchtetee 0,3 L	4,10 €
GLAS Kräutertee 0,3 L	4,10 €

KANNE Tee nach Wahl 0,4 L 6,20 €  
SERVIERT AUF DEM STÖVCHEN

**Bitte fragen Sie uns nach weiteren Sorten.**



# Speisen

## Frühstück

**FRANZÖSISCHES FRÜHSTÜCK** 6,40 €  
1 Croissant, Konfitüre 7|13|A|G

**ACAI BOWLE** 14,60 €  
mit frischen Beeren, A|H ✓  
hausgemachten Granola und Obst

**OVERNIGHT OATS** 6,80 €  
Solange der Vorrat reicht! A|H|F ✓

**FITNESS-BOWLE** 18,80 €  
hausgebackenes Roasted Müsli A|C|G|H  
mit frischen Früchten & Joghurt,  
Honig, 1 Bio Ei, Butter & 1 Brötchen

**NÜSSLEIN BAGEL** 18,80 €  
mit Kräuter-Frischkäse, A|C|G|H  
frischen Avocado,  
Tomaten, Salat und Spiegelei

**VITAL-FRÜHSTÜCK** 22,20 €  
hausgebeizter Lachs mit Kräuter-Dip, A|C|D|G|J  
knackiges Gemüse, 1 Spiegelei (Bio Ei), 6|7  
2 Scheiben Pumpernickel

HINWEISE ZU DEN ZUTATEN FINDEN SIE  
AUF DER LETZTEN SEITE.



## Für den kleinen Hunger

**BRUSCHETTA** **10,40 €**  
mit gehackten Tomaten,  
frischen Zwiebeln, Basilikum  
und Mozzarella  
A|H|J|G

**GEBACKENER FRANZÖSISCHER  
ZIEGENKÄSE** **14,60 €**  
mit Salat, Chili & Kastanienhonig  
A|G|J

**SNACKBRETT** **11,20 €**  
mit Aioli, Frischkäse, Oliven,  
getrockneten franz. Tomaten & Baguette  
A|G|H|J

**MANGO-AVOCADO-TARTAR** **18,20 €**  
mit gebratenem Brokkoli &  
gerösteten Pinienkernen  
A|G|H|J

## Salat

**SALAT BOWLE** **13,60 €**  
mit Wildreis, Rucola, gemischter  
Blattsalat, Tomaten, Gurken  
A|G|H|I|L|J  
V

**Pimp Deinen Salat mit:**  
Ziegenkäse + 6,50 €  
Avocado Tartar + 4,50 €  
Gebratene Pfifferlinge + 6,50 €

HINWEISE ZU DEN ZUTATEN FINDEN SIE  
AUF DER LETZTEN SEITE.



## Suppen

**SOLJANKA** **8,90 €**  
Thüringer Art mit Schmand und  
saisonalen Kräutern  
A|E|G|I|J|L

## Deftige Burger

**„NÜSSLEIN“ BURGER** **18,60 €**  
leckeres Rindfleischpatty  
mit Vollkorn Bun mit Rotkrautsalat,  
Knusprigen Bacon & Barbecue-Sauce  
mit extra Käse  
A|C|G|H|I|J|K  
+1,40 €

**PULLED DUCK BURGER** **19,20 €**  
saftiges Entenbrust-Fleisch,  
Gewürzgurke, geschmorte Zwiebeln,  
Cocktail-Sauce, knackige Salat und Tomaten  
mit extra Käse  
A|G|J  
+1,40 €

**CLUB CHICKEN BURGER** **18,40 €**  
gebr. Hähnchenbrust, Schinken,  
knackiger Salat, Spiegelei, Tomaten,  
hausgemachte weisse Barbecue-Sauce  
mit Rosmarinkartoffeln & Aioli  
A|C|G|I  
+4,80 €  
c|J|9

**CHILLI CON QUINOA BURGER** **18,20 €**  
Burger-Patty mit Quinoa, schwarzen  
Bohnen, Kidney-Bohnen und Paprika,  
dazu Gurken, Tomaten und Hummus  
A|C|G|I

## Ganztags Serviert

**BAUERNFRÜHSTÜCK WIE BEI OMA** 17,20 €  
zubereitet ganz klassisch mit  
Kartoffeln, Speck, Zwiebeln, Ei und  
Gewürzgurken c|G|H

## Flammkuchen

**FLAMMKUCHEN „ELSÄSSER ART“** 16,40 €  
mit Speck, Zwiebeln, Schmand,  
Senf & Limburger Käse A|G|H|J

**VEGETARISCHER FLAMMKUCHEN** 16,80 €  
mit Birne, Ziegenkäse,  
Walnüsse & Honig A|G|H|J

**LACHS FLAMMKUCHEN** 17,20 €  
mit hausgebeiztem Lachs, Rucola,  
rote Zwiebeln & Cranberrys A|G|H|J|D

**SOMMERZAUBER-FLAMMKUCHEN** 17,20 €  
herzhaftem Schinken, Kapern,  
Frühlingszwiebeln und Käse A|G|J



# SOMMER im Nüsslein



## Weinempfehlung



### TIP AUS THÜRINGEN!

**2018ER SPÄTBURGUNDER** 42,00 €

„HÖHENSTEDTER KREISBERG“ 0,75 L  
WEINGUT BORN | Aromen aus Schwarzkirsche,  
Mandel und Pfeffer, kraftvoll mit gut  
eingebundene Taninen, trocken



**BLANC DE BLANC** 29,00 €

WEINGÄRTNER EG, 0,75 L  
CLEEBRONN-GÜGLINGEN | frisch, leichte  
Aromen von Birne, Pfirsich und Zitrus,  
schlank und lebendig,  
zart im Geschmack, feinherb

## Für den kleinen Hunger



**BRUSCHETTA MIT PFIFFERLINGEN** 12,50 €

A|G|H|J



**PFIFFERLINGS-RAHM-SUPPE** 9,60 €

verfeinert mit Sahne A|G|H|J

## Hauptgang



**SCHNITZEL VOM KALB** 29,80 €

mit Rahm-Pfifferlingen & A|C|G|L|J  
Rosmarinkartoffeln



**ROASTBEEF Á LA MAISON** 32,40 €

Roastbeef 220g auf Thymian-Jus, A|L|G|I|J  
begleitet von gebratenen Pfifferlingen  
& in Butter geschwenkte Kartoffeln



HINWEISE ZU DEN ZUTATEN FINDEN SIE  
AUF DER LETZTEN SEITE.



# Typisch Thüringen



**THÜRINGER BRÄTWURST** **14,90 €**  
auf deftigem Sauerkraut  
mit Kartoffelstampf **A|G|I|L|J**



**RINDERROULADE** **23,90 €**  
mit Apfelrotkohl & Thüringer Klößen **A|G|J|I|L**



**THÜRINGER BRÄTEL** **18,60 €**  
marinierter Schweinenacken mit  
geschmorten Apfel-Zwiebel-Gemüse,  
Bratkartoffeln und Salat **A|G|J|I|L**



**TAFELSPITZ** **21,80 €**  
hausgemachter Tafelspitz mit  
mit Meerrettich-Sauce und Salzkartoffeln **G|I|L|J**

## Dessert



**CRÉPES** **7,20 €**  
mit Sauerkirsch-Ragout **A|c|G**



**ERDBEER-CRUMBLE** **8,20 €**  
mit Vanilleeis **A|G|H**



HINWEISE ZU DEN ZUTATEN FINDEN SIE  
AUF DER LETZTEN SEITE.



**PFIFFERLINGS-RAGOUT** **27,60 €**  
Schweinefilet-Ragout mit  
Pfifferlingen, Zuckerschoten & Tagliatelle **A|c|G|J**



**SERVIETTENKLOSS** **24,20 €**  
mit Pfifferling-Rahm-Sauce  
& Beilagensalat **A|G|H|I|J|L**



**TAGLIATELLE** **19,40 €**  
in Pfifferling-Butter-Sauce **A|c|G|I**



**PFIFFERLING-SPINATQUICHE** **17,40 €**  
mit gebratenen Pfifferlingen,  
Spinat und Käse **A|c|G|J**



**FLAMMMKUCHEN** **17,20 €**  
mit gebratenen Pfifferlingen,  
roten Zwiebeln, Petersilie, Schmand  
und Parmesan **A|G|H|J**

## Erfrischendes



**PFIFFERLING-EISTEE** **6,40 €**  
mit Pfifferlingstücken | 0,4 l

**NÜSSLEIN-ERDBEER-BOWLE** | 0,3 l **7,20 €**

**RHABARBER-BOWLE** | 0,4 l **6,40 €**



# 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 **5,20 €**

CRÈME- & SAHNETORTEN **5,80 €**

EXTRA SAHNE **1,30 €**

HINWEISE ZU DEN ZUTATEN FINDEN SIE AUF DER LETZTEN SEITE.

## Heißgetränke

### KAFFEESPEZIALITÄTEN

Tasse Filterkaffee <sup>13</sup>	<b>3,00 €</b>
Kännchen Filterkaffee <sup>13</sup>	<b>5,10 €</b>
Espresso am Tresen <sup>13</sup>	<b>2,00 €</b>
Espresso <sup>13</sup>	<b>2,90 €</b>
Doppelter Espresso <sup>13</sup>	<b>3,90 €</b>
Espresso Macchiato <sup>13</sup>	<b>3,20 €</b>
Doppelter Espresso Macchiato <sup>13</sup>	<b>4,10 €</b>
Pott Kaffee <sup>13</sup>	<b>4,60 €</b>
Kaffee Crème <sup>13</sup>	<b>3,30 €</b>
Cappuccino <sup>13</sup>	<b>3,90 €</b>
Flat White <sup>13</sup>	<b>4,20 €</b>
Affogato <sup>13</sup>	<b>4,50 €</b>
Kaffee Cortado <sup>13</sup>	<b>3,10 €</b>
Doppelter Cappuccino <sup>13</sup>	<b>5,10 €</b>
Kaffee Cortado leche y leche <sup>13</sup>	<b>3,50 €</b>
Milchkaffee <sup>13</sup>	<b>4,80 €</b>
Latte Macchiato <sup>13</sup>	<b>4,80 €</b>
Schokochino <sup>13</sup>	<b>3,90 €</b>
Matchaccino <sup>13</sup>	<b>3,80 €</b>
Kaffee Mexico <sup>13</sup>	<b>4,60 €</b>
Eiskaffee mit Vanilleeis <sup>13</sup>	<b>6,20 €</b>
Eisschokolade mit Vanilleeis <sup>13</sup>	<b>6,50 €</b>
Chai-Latte <sup>13</sup>	<b>5,10 €</b>

Hafermilch, Lactosefreie Milch **+0,40 €**

Latte Macchiato mit Eierlikör 4CL <sup>13</sup>	<b>6,20 €</b>
Latte Macchiato mit Bailey's 4CL <sup>13</sup>	<b>6,20 €</b>
Irish Coffee mit Whisky 4CL <sup>13</sup>	<b>5,70 €</b>
Hot Shot Espresso mit Galliano 4CL <sup>13</sup>	<b>5,30 €</b>
Grog	<b>4,10 €</b>

Heiße Zitrone	3,30 €
Heiße Schokolade mit Sahne	4,90 €
Lumumba HEISSE SCHOKOLADE & 1SCHUSS RUM	6,20 €
Apfelpunsch & 1SCHUSS WEISSEM RUM	6,00 €
Glas Milch	2,40 €

### TEESPEZIALITÄTEN

VERSCHIEDENE HOCHWERTIGE, LOSE TEES  
AUS DEM FACHGESCHÄFT.

GLAS grüner Tee 0,3 L	3,70 €
GLAS schwarzer Tee 0,3 L	3,70 €
GLAS Früchtetee 0,3 L	3,70 €
GLAS Kräutertee 0,3 L	3,70 €

KANNE Tee nach Wahl 0,4 L SERVIERT AUF DEM STÖVCHEN	6,20 €
--------------------------------------------------------	--------

**Bitte fragen Sie uns nach weiteren Sorten.**

HINWEISE ZU DEN ZUTATEN ERFRAGEN SIE BITTE  
BEI UNSEREM PERSONAL.



# Getränke

## Alkoholfrei

<b>WASSER</b>	0,25 L	0,75 L
San Pellegrino	3,30 €	6,60 €
Aqua Panna	3,30 €	6,60 €

### 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	4,20 €
Spezi 0,33 L 1 2	4,20 €
Coca-Cola Zero 0,33 L 1 2	4,20 €
Französische Zitronenlimonade 0,33 L	4,20 €
Französische Pampelmusenlimonade 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 €

<b>BIO-SÄFTE <i>Mosterei Malus</i></b>	0,2 L	0,4 L
Apfelsaft Naturtrüb	3,40 €	5,20 €
Zwetschgensaft	3,40 €	5,20 €
Apfel-Mango-Saft	3,40 €	5,20 €
Bio-Saftschorle	3,20 €	4,80 €

<b>SÄFTE</b>	0,2 L	0,4 L
Kirschsaft	<b>3,20 €</b>	<b>4,80 €</b>
Bananensaft	<b>3,20 €</b>	<b>4,80 €</b>
Orangensaft	<b>3,20 €</b>	<b>4,80 €</b>
Saftschorle	<b>3,10 €</b>	<b>4,70 €</b>
Erdbeersaft	<b>3,10 €</b>	<b>4,70 €</b>
<b>Frisch gepresster ORANGENSAFT</b>	0,2 L	<b>4,60 €</b>

## Biere

<b>FASSBIER</b>		
Watzdorfer Burgpils 0,25 L	<b>3,80 €</b>	
Watzdorfer Burgpils 0,4 L	<b>4,90 €</b>	
Paulaner Hefe Hell 0,3 L	<b>4,20 €</b>	
Paulaner Hefe Hell 0,5 L	<b>5,70 €</b>	

<b>FLASCHENBIERE</b>		
Heineken 0,33 L	<b>4,10 €</b>	
Münchner Hell 0,33 L	<b>4,00 €</b>	
Watzdorfer Schwarzbier 0,33 L	<b>3,90 €</b>	
Bitburger Alkoholfrei 0,33 L	<b>4,40 €</b>	
Paulaner Hefe Alkoholfrei 0,5 L	<b>5,30 €</b>	

<b>BIERMIX</b>	0,25 L	0,4 L
Cola-Bier 1 2	<b>3,80 €</b>	<b>4,90 €</b>
Radler 1 2	<b>3,80 €</b>	<b>4,90 €</b>

## Aperitif

<b>LIMONCELLO ON ICE</b>	<b>4,50 €</b>	2
<b>MARTINI BIANCO</b>	<b>4,50 €</b>	2
<b>APEROL-SPRITZ</b>	<b>7,50 €</b>	1
Aperol, Prosecco, Soda, Orange		
<b>ROSATO BELLA</b>	<b>8,00 €</b>	1
Ramazotti Rosato mit Schweppes Wild Berry & Zitronenspalten		
<b>CAMPARI ORANGE</b>	<b>8,00 €</b>	1
mit Orange, Orangensaft & Eis		

<b>HUGO</b>	<b>7,50 €</b>	
Prosecco, Holundersirup, Limetten, Minze 1 2		
<b>PINK LADY</b>	<b>7,50 €</b>	
Prosecco, Pampelmusensirup, Soda, Orange 1 2		
<b>BERRY</b>	<b>9,00 €</b>	
Lillet Blanc mit Schweppes Wild Berry & Beerenfrüchten 1		
<b>LIMONCELLO SPRITZ</b>	<b>7,70 €</b>	
Limoncello, Prosecco, Soda, Zitrone 1		

## Prosecco & Sekt

<b>Italien</b>	0,1 L
<b>PROSECCO FRIZZANTE</b>	<b>4,10 €</b>
CASA GHELLER, MARCA TREVIGIANA, IGT, trocken	

## Offene Weißweine

<b>Italien</b>	0,2 L
<b>HAUSWEIN PINOT GRIGIO „DELLE VENEZIE“</b>	<b>7,20 €</b>
CANTINA VALDADIGE fruchtbetont, feines Säure-Süße-Spiel, feine Aromatik, elegant, trocken	
<b>BACCHUS WEINHAUS E. BRETZ  </b>	<b>7,20 €</b>
BECHTOLSHEIMER PETERSBERG aromatisch, fruchtvoll, mild, lieblich	

## Saale-Unstrut

<b>WEISSBURGUNDER</b>	<b>7,60 €</b>
WEINGUT THÜRKIND   GRÖSTER STEINBERG duftig im Bukett, feine Fruchtsüße & schöner Schmelz, trocken	



## Hessen

RIESLING „PFALZ“ 7,20 €

WEINGUT METZGER

frisch und fruchtig, ein Aroma von Äpfeln,  
Pfirsichen und Melone

RIESLING

„JOHANNESBERGER ERNTEBRINGER“ 7,20 €

WEINGUT R. NÄGLER

fruchtiges Bukett, frisch schöne  
reife Rieslingnote, trocken

CHARDONNAY 7,20 €

„VALLAGARINA“ IGT, CANTINA VALDADIGE,

frisch, reife Frucht von feiner Note, trocken

WEISSWEINSCHORLE 6,40 €

ROTWEINSCHORLE 6,80 €

WEISSWEIN mit Campari 8,40 €

## Offene Rotweine

Italien 0,2 L

HAUSWEIN MONTEPULCIANO 7,20 €

IL MIO, DOC ABRUZZEN

Aromen aus Pflaumen und Kirschen, trocken

PRIMITIVO 7,40 €

»PUGLIA« LA FAMIGLIA, IGT VENETIEN

jung und kraftvoll, Geruch nach roten,  
kräftigen Früchten, Geschmack nach saftiger  
Kirsche, trocken

## Frankreich

MERLOT „AIMERY“ N PAYX D'OC IGO 7,40 €

MAITRES VIGNERONS, PAYS D'OC IGP

fruchtiges Bukett, präsenre Säure, kräftig,  
tiefe Frucht, trocken

MALBEC 7,60 €

„LA BELLE ENSEIGNE“ RÉUNIS

CEBAZAN IGP, LANGUEDOC

vollmundiger Rotwein, Bukett von schwarzen  
Johannisbeeren, pfeffrige und leichte  
Vanille-Note, trocken

## Baden

SPÄTBURGUNDER 7,40 €

WINZERGENOSSENSCHAFT BISCHOFFINGEN,

QUALITÄTSWEIN rundes fruchtiges Bukett,

im Geschmack dunkle Fruchtaromen,

gehaltvoll, rund, harmonisch, halbtrocken

BLANC DE BLANC 7,40 €

WEINGÄRTNER EG, CLEEBRONN-GÜGLINGRN

frisch leichte Aromen von Birne, Pfirsich und

Zitrus, schlank und lebendig, zart im

Geschmack, feinherb

## Offene Roséweine

### Saale-Unstrut

ROSÈ 0,2 L 7,40 €

PARADIES", WEINGUT DR. HAGE,

Aromen von Erdbeeren und Himbeeren,

trocken

ROSATO 0,2 L 7,20 €

„COLLEZIONE IL MIO“, IGT PUGLIA

frisch und fruchtig, Aromen von roten

Früchten wie Walderbeere,

Süßkirsche, trocken

# Flaschenweine

## Weissweine

**Saale-Unstrut** 0,75 L

**WEISSBURGUNDER** 29,00 €

GRÖSTER STEINBERG WEINGUT THÜRKIND  
mild, weich, feine Fruchtsüße, mit kompakter  
Säure im Nachhall, trocken

**Pfalz** 0,75 L

**CHARDONNAY** 36,00 €

„EINS ZU EINS“ WEINGUT A.DIEL, EDESHEIM,  
fruchtige Bukett, feine Aromen von Birne und  
Pfirsich, zarter Schmelz und frische Säure,  
trocken

**Baden** 0,75 L

**SCHWARZRIESLING** 39,50 €

„ST. MICHEL“, WEINGÄRTNER EG,  
CLEEBRONN-GÜGLINGEN, QUALITÄTSWEIN  
frisch, fruchtig, kräftige Struktur, ausdrucks-  
voller Duft, trocken

**LUGANA** 40,00 €

„LE CIVAIE“ VENETIEN, DOC  
volle Frucht, kräftig und cremig

# Flaschenweine

## Roséweine

**VINHO VERDE** 37,50 €

CONDE VILLAR sehr leicht im Geschmack,  
feine Aromatik, zarte Frucht von Erdbeere

**ZWEIGELT ROSÉ** 40,00 €

"GRÖSTER STEINBERG" WEINGUT THÜRKIND  
Aromen von Erdbeere und roten Früchten,  
spritzig und jugendlich

**SPÄTBURGUNDER** 39,00 €

WEINGUT FORSTER, RÜMMELSHEIM,  
Aromen von Erdbeere und Kirsche,  
sehr lebendig, frisch-fruchtig, trocken

## Flaschenweine Rot

0,75 L

**SPÄTBURGUNDER** 42,00 €

„HÖHENSTEDTER KREISBERG“ WEINGUT  
BORN Aromen aus Schwarzkirsche, Mandel  
und Pfeffer, kraftvoll mit gut eingebundene  
Tanninen, trocken

**PRIMITIVO** 39,00 €

IGT, PUGLIA volles fruchtiges Bukett, im Ge-  
schmack eine weiche, volle Frucht mit Aromen  
einer Schwarzkirsche, harmonisch, trocken

**MERLOT / CABERNET SAUVIGNON** 38,00 €

„OPTIMO“ BODEGAS ALCONE, NAVARRA  
intensives Aroma von reifen Beeren & ele-  
gantem Röstaromen, kräftig, wohl balanciert,  
milde Säure, schöne Fruchtnoten, trocken

**NERO D'AVOLO CANTINA** 38,50 €

MININI, SIZILIEN, IGT  
WEIN AUS DER TYPISCH SIZILIANISCHEN  
REBSORTE NERO D'AVOLO, mittleres Rubin,  
kräftiges Bukett,  
jugendliche, weiche Frucht, harmonisch,  
ein Hauch von Eukalyptus, trocken

**NEGROAMARO PUGLIA** 42,00 €

„NEPRICA“ TORMARESCA, IGT APULIEN  
rubinrot, fruchtige Aromen von Kirschen, zarte  
Note von Veilchen, mild, trocken

## Drinks & Cocktails

### CUBA LIBRE / CUBA WHITE 9,00 €

Havana 3 Jahre, Limetten,  
Lime Juice Cordial, Coca Cola / Sprite

### MOJITO 9,00 €

Havana 3 Jahre, Limetten, Lime Juice Cordial,  
Rohrzucker, Minze, Soda

### GIN TONIC 9,00 €

**Brick Gin**, T. Henry Tonic Water

### MOSKAU MULE 9,50 €

**POWISSAN** Vodka, Limettensaft/Lime Juice Cordial,  
T. Henry Spicy Ginger

### JÄGER MULE 9,50 €

Jägermeister, Limettensaft/Lime Juice Cordial,  
T. Henry Spicy Ginger

### GIN MULE 9,00 €

**Brick Gin**, Limettensaft/Lime Juice Cordial,  
T. Henry Spicy Ginger, frische Minze

### CAIPIRINHA 9,50 €

Berro Cachaca, Lime Juice Cordiale,  
Limetten, Rohrzucker

### DRUNKIN MANGO 9,50 €

Brauner Rum, Luxardo Maraschino,  
Limettensaft, T. Henry Mystic Mango

### CAMPARI »AMALFI« 9,00 €

Campari, Grapefruitsaft,  
Schweppes Bitter Lemon

### GIN BUCK 9,50 €

**Brick Gin**, Zitronensaft, T. Henry Ginger Ale

### HORSE'S NECK 9,50 €

Bulleit Frontier Bourbon Whiskey,  
Angostura Bitter, T. Henry Ginger Ale

### LEMONY »NÜSSLEIN« 9,50 €

**POWISSAN** Vodka, Zitronensaft, Zuckersirup,  
T. Henry Bitter Lemon

## Alkoholfreie Cocktails

### SCHÖNGEIST 8,60 €

mit Limettensaft, Muscovado-Zucker  
& Minze

### GARTENKUNST 8,60 €

mit Gurkensirup, Limettensaft & Basilikum

### VIRGIN GIN TONIC 9,00 €

mit Gurke, Limette, Limettensaft &  
T. Henry Tonic Water

### BELLS SPRITZ 9,00 €

Aperol ohne Alkohol

# Digestif



## **GRAPPA** 4 CL



„GIARE AMARONE" Marzadro	<b>6,60 €</b>
„NONINO" Grappa lo Chardonnay	<b>7,20 €</b>
„VILLA SANDI" Grappa di Prosecco	<b>6,60 €</b>

## **KRÄUTER**



Ramazotti	<b>4,90 €</b>
Aromatique	<b>4,90 €</b>
Jägermeister	<b>4,90 €</b>

## **WHISKEY**



Bulleit Frontier Bourbon Whiske	<b>5,70 €</b>
---------------------------------	---------------

## **VODKA**



<b>POKISSAN</b> Vodka	<b>4,90 €</b>
-----------------------	---------------

## **LIKÖR**



Quitten-Likör	<b>5,30 €</b>
Weinbergpfirsich-Likör	<b>5,30 €</b>

## **OBSTLER**



Williams-Birnenschnaps	<b>5,70 €</b>
Kirschnaps	<b>5,70 €</b>

## **PORTWEIN**



„DONA ANTÓNIA" 5cl Ferreira Tawny Port	<b>8,20 €</b>
-------------------------------------------	---------------

## 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

## LEGENDE FÜR ALLERGIKER:

- A Glutenhaltiges 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

## 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.



## GUTSCHEINE

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