NEHRENER HOF

HOTEL | WELLNESS | RESTAURANT | BIERGARTEN | BAR

Restaurantkarte

Herzlich willkommen, liebe Gäste,

wir freuen uns sehr, Sie in unserem Restaurant begrüßen zu dürfen. Lassen Sie sich von unserem aufmerksamen Team verwöhnen, während Sie unsere köstlichen Speisen genießen. Bei uns legen wir großen Wert auf Frische, Regionalität und höchste Qualität. Deshalb beziehen wir Premium-Zutaten von lokalen Lieferanten und bereiten alle Gerichte frisch für Sie zu. Selbstverständlich gehören hausgemachte Bratensauce und Spätzle dabei zu unserem Standardrepertoire. Auch spezielle Wünsche sowie Unverträglichkeiten oder Allergien berücksichtigen wir gerne.

Wir wünschen Ihnen guten Appetit und einen angenehmen Aufenthalt!

Ihr Team vom Hotel und Restaurant Nehrener Hof

Öffnungszeiten

Rezeption und Restaurant: Mit Kellerbar und Kegelbahnen	Mo. - Fr. Sa. - So.	06:30 - 22:00 07:30 - 22:00
Frühstücksbüfett:	Mo. - Fr. Sa. - So.	06:30 - 09:30 07:30 - 10:00
Küche Restaurant: Getränke sind durchgehend verfügbar	Täglich	11:30 - 14:00 17:00 - 21:00
Küche Biergartenhütte: Nur bei gutem Wetter	Mo. - Fr. Sa. - So.	14:00 - 22:00 10:00 - 22:00

Abweichende Öffnungszeiten sind auf Anfrage für Veranstaltungen möglich

Ihre Veranstaltung im Nehrener Hof

Sie planen etwas Besonderes?

Unser erfahrenes Team steht Ihnen gerne zur Seite!

Kontaktieren Sie unser Restaurant-Team
Tel.: +49 (0) 7473 9512 0 | E-Mail: info@nehrenerhof.de

Speisen

Werktags täglich Mittagstisch ab 12,50 €

Suppen

Tagessuppe **5,40 €**

Nur solange der Vorrat reicht, bitte fragen Sie unser Serviceteam.

Tomatencremesuppe *A1,C,G **6,90 €**

Serviert mit knusprigem Parmesan-Chip und Basilikum auf einem Sahnehäubchen an Ciabatta.

Kräftige Rinderbrühe
mit Kräuterflädle *A1,C,G,I **6,40 €**
mit Maultaschen *A1,C,G,I **7,90 €**

Eine klare, würzige Brühe vom Rind mit Einlage.

Vorspeisen

Vorspeisensalat *J,G **5,90 €**

Kleine bunte saisonale Salatmischung.

Pilz-Bruschetta *A1,C,G **8,90 €**

In Knoblauch und Olivenöl gebratene Champignons, serviert auf geröstetem Ciabatta, verfeinert mit Parmesan, gerösteten Pinienkernen und Rucola.

Carpaccio di Manzo *G **14,90 €**

Hauchdünne rohe Rinderfiletscheiben mit Rucola, gehobeltem Parmesan und Pinienkernen, abgerundet mit Olivenöl und Zitrone.

Gambas Aglio e Olio *A1,B,D,J,G,M **11,90 €**

Gegrillte Black Tiger Garnelen in einer Marinade aus Knoblauch, Kräutern, Chili und Olivenöl, serviert mit geröstetem Ciabatta – mediterraner Genuss pur.

Speisen

Wurstsalat

Wurstsalat	**Schwäbisch mit Schwarzwurst** *A1,J,1,4	**10,90 €**
	Schweizer mit Emmentaler Käse *A1,G,J,1,4	**11,90 €**
	Spezial mit Schwarzwurst und Käse *G,J,1,4	**12,90 €**

Herzhafte Kombination aus Schinkenwurst, Essiggurken und Zwiebeln, verfeinert mit Dressing und serviert mit Bauernbrot.

Große Salatteller

Zu allen großen Salattellern reichen wir ofenfrisches Ciabatta.

Salatteller mit gebratenen Pilzen *G,J **10,90 €**

Saisonale, frische und vegetarische Salatvariation.

Salatteller mit Maultaschen *A1,C,G,I,J **14,90 €**

Mit gebratenen Maultaschen, Pilzen und Zwiebeln.

Salatteller mit Putenstreifen *G,H1,J **14,90 €**

Mit krossen Putenstreifen – ideal für eine leichte, proteinreiche Mahlzeit.

Salatteller mit Rindfleischstreifen *G,J **17,90 €**

In Streifen geschnittenes und scharf angebratenes Rindfleisch.

Salatteller mit Riesengarnelen *B,D,G,J,H1,N **18,90 €**

Gebraten und mariniert mit Chili-Knoblauch-Öl.

Speisen

Burger

Hamburger *A1,C,J,1 — **16,90 €**

Rinder-Patty (ca. 200 g), Blattsalat, Tomaten, Zwiebeln, Essiggurken und Burger-Sauce, dazu Pommes frites und Coleslaw.

Cheeseburger *A1,C,J,1 — **17,90 €**

Rinder-Patty (ca. 200 g), Cheddarkäse, Blattsalat, Tomaten, Zwiebeln, Essiggurken und Burger-Sauce, dazu Pommes frites und Coleslaw.

BBQ-Spezialburger *A1,C,G,J,1 — **19,90 €**

Rinder-Patty (ca. 200 g), Cheddarkäse, Bacon, Spiegelei, Blattsalat, Tomaten, Zwiebeln, Essiggurken und BBQ-Sauce, dazu Pommes frites und Coleslaw.

Mediterraner Veggie-Burger *A1,C,1 — **18,90 €**

Gemüse-Bratling, mediterranes Grillgemüse, Feta, getrocknete Tomaten, Rucola und Basilikum-Pesto, dazu Pommes frites und Coleslaw.

Schnitzelparade

Für unsere Schnitzel verwenden wir deutsches Premium-Schweinefleisch.

Schnitzel Wiener Art *A1,C,G — **16,90 €**

Klassisches paniertes Schnitzel, knusprig in Butter gebraten, serviert mit Pommes frites und Bratensauce.

Naturschnitzel *A1,C,G
- **als Rahmschnitzel** — **16,90 €**
- **als Jägerschnitzel mit Pilzen** — **16,90 €**

Saftiges Naturschnitzel mit feiner Rahmsauce, hausgemachten Spätzle und frischen Kräutern.

Truckerschnitzel *A1,C,F — **18,90 €**

Paniertes Schnitzel mit Spiegelei, Bacon und Schmelzzwiebeln, angerichtet mit Pommes frites sowie Bratensauce.

Cordon bleu *A1,C,G — **19,90 €**

Paniertes Schweineschnitzel, gefüllt mit zerlaufendem Emmentaler sowie saftigen Schinken, dazu Kroketten, Bratensauce und Preiselbeeren.

Speisen

Hauptgerichte

Gebratene Maultaschen *A1,C,G,I,J — **14,90 €**

Knusprig angebratene Maultaschen, kombiniert mit Schmelzzwiebeln, Bratensauce, Kartoffelsalat und Salatbouquet.

Nehrener Hof Bierbraten *A1,G — **16,90 €**

Saftiger Schweinebraten, zubereitet in einer kräftigen dunklen Biersauce, serviert mit Semmelknödel und Speckbohnen.

Putensteak Curry *G,1,3 — **18,90 €**

Zart gebratenes deutsches Putenfleisch (ca. 200 g) mit Basmatireis, gegrillter Ananas und fruchtiger Thai-Currysauce.

Tagliatelle alla Tagliata *G,1,3 — **23,90 €**

Bandnudeln mit cremiger Pilzsauce und zarten Rindfleischstreifen, verfeinert mit Kirschtomaten, Pinienkernen, würzigem Parmesan und frischem Rucola.

Medaillons vom Landschwein *A1,C,G — **24,90 €**

Zartes Schweinefilet serviert mit hausgemachten Spätzle und gedünstetem Marktgemüse in einer cremigen Pilzrahmsauce.

Nehrener Hof Schlemmerteller *A1,C,G,I,J — **26,90 €**

Medaillons vom Schwein und Rind mit einer gebratenen Maultasche, serviert auf Kässpätzle mit Schmelzzwiebeln und Bratensauce – reichhaltig und deftig.

Schwäbischer Zwiebelrostbraten *A1,C,I,J — **26,90 €**

Rosa gebratenes Roastbeef (ca. 200 g) mit hausgemachten Spätzle, verfeinert mit Bratensauce und einem Berg aus Schmelzzwiebeln.

Tipp: Auch mit Kässpätzle verfügbar (gegen Aufpreis)!

Speisen

Steaks vom Grill

Putensteak *A1,J,I — **16,90 €**

Zartes deutsches Putensteak (ca. 200 g) mit Kroketten, Grillgemüse und Kräuterbutter.

Rumpsteak *G,9,13 — **28,90 €**

Gegrilltes Fleisch aus dem Rinderrücken (ca. 200 g), saftig sowie mit leichter Marmorierung, dazu eine Ofenkartoffel mit Sour Cream, Marktgemüse und Kräuterbutter.

Entrecôte vom Weiderind *A1,C,I,J,L — **32,90 €**

Stark marmoriertes und daher besonders geschmackvolles Steak aus dem Hochrippenbereich (ca. 250 g), die ideale Wahl für anspruchsvolle Fleischliebhaber, angerichtet an Grillgemüse, mit Pommes frites und Chimichurri-Sauce.

Rinderfilet *A1,C,G,9,13,(B)

klassisch — **34,90 €**

als „Surf & Turf“ mit Riesengarnelen — **39,90 €**

Ein zartes, fettarmes Filet (ca. 180 g), das feinste Stück vom Rind, serviert mit Speckbohnen und goldbraunen Kroketten, verfeinert durch eine aromatische Chimichurri-Sauce.

Fisch

Gebratenes Zanderfilet *D,G — **22,90 €**

Kross gebratenes Zanderfilet an Reis mit Weißweinsauce und Marktgemüse.

Tagliatelle mit Gambas *A1,B,D,J,G,M — **24,90 €**

Tagliatelle mit gegrillten Riesengarnelen, Kirschtomaten und Kräutern in Weißweinsauce, veredelt mit Chilifäden.

Gegrilltes Lachsfilet *A1,D,G — **26,90 €**

Frisches Lachsfilet von bester Qualität (ca. 180 g) an mediterranem Grillgemüse und einer Ofenkartoffel mit Sour Cream.

Speisen

Vegetarische Hauptgerichte

Semmelknödel in Pilzrahmsauce *A1,C,G — **12,90 €**

Zwei hausgemachte Semmelknödel in einer Pilzrahmsauce.

Ofenkartoffel *G,I — **12,90 €**

Zwei im Ofen gebackene Kartoffeln mit Sour Cream und Grillgemüse.

Schwäbische Kässpätzle *A1,C,G — **13,90 €**

Hausgemachte cremige Kässpätzle mit Bergkäse und Schmelzzwiebeln.

Gegrillter Mediterraner Feta *A1,C,G — **14,90 €**

Unter Knoblauch, Oliven, Zwiebeln und Tomaten gebackener Feta, angerichtet mit Grillgemüse und knusprigem Ciabatta.

Bandnudeln mit Pilzen *A1,C,G — **15,90 €**

Tagliatelle in einer cremigen Pilzsauce, verfeinert mit süßen Kirschtomaten, Pinienkernen, würzigem Parmesan und Basilikum.

*„Man soll dem Leib etwas Gutes bieten,
damit die Seele Lust hat,
darin zu wohnen.“*

Winston Churchill

Beilagenänderungen und Seniorenportionen

Wir bieten Ihnen alle Gerichte auch als kleinere Seniorenportion mit 2,00 € Nachlass an und servieren Ihnen die Beilage Ihrer Wahl (ggf. aufpreispflichtig).

Speisen

Kindergerichte



Kinder-Pommes	**4,90 €**
Spätzle mit Sauce *A1,C,G	**5,90 €**
Chicken Nuggets mit Pommes frites *A1,C,G	**6,90 €**
Kinder-Maultasche mit Sauce und Kartoffelsalat *A1,C,G,I,J	**7,90 €**
Kinder-Schnitzel paniert mit Pommes frites *A1,C,G	**9,90 €**
Kinder-Rahmschnitzel mit Spätzle *A1,C,G	**9,90 €**

Beilagen und Extras

Eine Änderung der Beilage ist möglich (ggf. aufpreispflichtig) und es können beliebig viele Beilagen miteinander kombiniert werden.

Beilagensalat / Salat vom Buffet *J	**5,90 €**
Ciabatta Brot *A1	**2,90 €**
Hausgemachter Kartoffelsalat *J	**4,40 €**
Coleslaw *J	**4,90 €**
Kroketten *A1	**4,90 €**
Pommes frites *A1,1	**4,90 €**
Hausgemachte Spätzle *A1,C	**5,90 €**
Schwäbische Kässpätzle mit Schmelzzwiebeln *A1,C,G	**7,90 €**
Semmelknödel mit Pilzrahmsauce *A1	**6,90 €**
Ofenkartoffel mit Sour Cream *G	**6,90 €**
Speckbohnen *1	**6,90 €**
Marktgemüse *H1	**4,90 €**
Grillgemüse *H1	**5,90 €**
Basmatireis *G	**4,90 €**
Extra Ketchup / Mayonnaise / Senf / Kräuterbutter *G,J,6	**1,00 €**
Extra Bratensauce *A1,I	**2,00 €**
Extra (Pilz)-Rahmsauce *A1,G,I	**2,00 €**
Extra Chimichurri-Sauce	**2,00 €**
Extra Sour Cream *G	**2,00 €**

Speisen

Nachspeisen

Kuchen	**Vom Blech** *A1,J,1,4	**2,90 €**
	Aus Rührteig *A1,G,J,1,4	**3,60 €**
	Als Torte *G,J,1,4	**4,60 €**

Täglich wechselnde hausgemachte Kuchen, bitte fragen Sie unser Team.

Apfelkücherl *A1,C,G **6,90 €**

In feinem Teig ausgebackene Apfelringe, serviert mit Zimt-Zucker und wahlweise Vanillesauce oder einer Kugel Vanilleeis.

Gegrillte Ananas mit griechischem Joghurt *G,I **6,90 €**

Ein leichtes Dessert, verfeinert mit Honig, Zimt und Pistazien.

Apfelstrudel *A1,C,G **7,90 €**

Heißer Apfelstrudel, serviert mit Sahne und Vanilleeis.

Eiskaffee *C,G **6,40 €**

Kaffee mit Vanilleeis und Sahnehaube.

Eisschokolade *C,G **6,40 €**

Trinkschokolade mit Vanilleeis und Sahnehaube.

Heiße Liebe *C,G **8,90 €**

Drei Kugeln Vanilleeis mit Sahnehaube und einem Schälchen heißer Himbeeren zum Übergießen – eine köstliche Verführung.

Früchte Eisbecher *C,G **8,90 €**

Sorbet-Variation aus Mango, Zitrone und Himbeere mit saisonalen Früchten und Waldfrucht-Sauce.

Kugel Lautertal-Eis *C,G **2,60 €**

Sorten: Vanille, Schokolade, Stracciatella, Erdbeere (Sorbet), Himbeer (Sorbet), Mango (Sorbet) und Pistazie.

Weitere und saisonale Sorten auf Anfrage.

Handgemachtes regionales Eis aus dem Lautertal ohne künstliche Zusatzstoffe.

Getränke

Wasser

	0,2l	0,4l
Tafelwasser Spritzig	2,80 €	3,60 €
Tafelwasser Still	2,80 €	3,60 €
Holunderschorle	3,20 €	4,20 €
Flasche Teinacher Spritzig	0,75l	5,90 €
Flasche Teinacher Medium	0,75l	5,90 €
Flasche Teinacher Still	0,75l	5,90 €

Stingel Fruchtsäfte *2,4

	0,2l	0,4l
Apfel-Schorle Klar	3,40 €	4,60 €
Apfel-Schorle Naturtrüb	3,40 €	4,60 €
Orangen-Schorle	3,40 €	4,60 €
Johannisbeeren-Schorle	3,40 €	4,60 €
Trauben-Schorle	3,40 €	4,60 €
Kirsch-Schorle	3,40 €	4,60 €
Bananen-Schorle	3,40 €	4,60 €
Ananas-Schorle	3,40 €	4,60 €
Maracuja-Schorle	3,40 €	4,60 €
Mango-Schorle	3,40 €	4,60 €
Kirsch-Bananen-Saft (KiBa)	4,00 €	5,60 €

Säfte in pur oder als stille Schorle verfügbar

(Aufpreis pur: 0,2l → 0,60 € und 0,4l → 1,00 €)

Softdrinks aus dem Fläschchen

Coca Cola *1,2,5,6,11	0,33l	4,20 €
Coca Cola Zero *1,2,5,6,11	0,33l	4,20 €
Sprite *5	0,33l	4,20 €
Fanta *1,2,5,6,11	0,33l	4,20 €
Mezzo-Mix *1,2,5,6,11	0,33l	4,20 €
Paulaner Spezi *2,11	0,50l	5,20 €
Almdudler Kräuterlimonade	0,35l	4,80 €



Teinacher Genuss-Eistee *1,3,6

Pfirsich	0,33l	4,40 €
Zitrone	0,33l	4,40 €

Teinacher Genuss-Limonade *1,3,6

Johannisbeere-Holunder	0,33l	4,40 €
Limette-Minze	0,33l	4,40 €
Rhabarber-Mirabelle	0,33l	4,40 €

Schweppes *1,2,3,5,7,12

Bitter Lemon	0,20l	4,00 €
Tonic Water	0,20l	4,00 €
Russian Wildberry	0,20l	4,00 €
Ginger Beer (Ingwerlimonade)	0,20l	4,00 €

Heiße Getränke

Kaffee Crema *11	2,80 €
Milchkaffee *11,G	3,60 €
Cappuccino *11,G	3,80 €
Latte Macchiato *11,G	3,80 €
Espresso *11	2,20 €
Doppelter Espresso *11	3,40 €
Espresso Affogato *11,G	4,80 €
Heiße Schokolade	3,80 €
Früchtetee	3,20 €
Zitronen-Ingwertee	3,20 €
Kakao-Ingwertee	3,20 €
Vanille-Orangentee	3,20 €
Pfefferminztee	3,20 €
Kräutertee	3,20 €
Grüntee	3,20 €
Kamillentee	3,20 €
Schwarztee *11	3,20 €

Weitere Teesorten auf Anfrage

Getränke

Biere *A1,13

Gut, besser, Paulaner. Schon immer ging die Beliebtheit des Paulaner Bieres weit über die Stadtgrenzen Münchens hinaus. Der besondere Biergenuss, die hohe Braukompetenz der Braumeister und die berühmte bayerische Lebensart sind nur einige Faktoren für den Erfolg der Paulaner Brauerei – und das auch weltweit.

Seit 1634 PAULANER

Paulaner vom Fass	0,3l	0,5l
Münchner Hell (Export)	3,60 €	4,60 €
1 Maß Bier (Export)	1,00l	8,20 €
Radler Süß/Sauer *5,6	3,60 €	4,60 €
Hefeweizen	3,60 €	4,60 €
Weizenradler Süß/Sauer *5,6	3,60 €	4,60 €
Colaweizen *5,6	3,60 €	4,60 €
Pils Fürstenberg	0,40l	4,20 €
Pils Fürstenberg	0,30l	3,60 €

Fürstenberg Bierkultur seit 1283

Paulaner aus der Flasche		
Kristallweizen	0,50l	4,60 €
Hefeweizen Dunkel	0,50l	4,60 €
Hefeweizen Alkoholfrei	0,50l	4,60 €
Hacker Pschorr Münchner Hell	0,50l	4,60 €
Hacker-P. Kellerbier Anno 1417	0,50l	4,60 €
Ur-Dunkel Naturtrüb	0,50l	4,60 €
Pils Alkoholfrei Fürstenberg	0,33l	4,20 €
Special: Goaß'n-Maß *5,6	1,00l	9,20 €

Hacker Pschorr

Aperitifs *2,6,8,13

Martini Bianco	4cl	4,80 €
Lillet Blanc	4cl	4,80 €
Campari Orange	5cl	6,90 €
Campari Spritz	5cl	6,90 €
Limoncello Spritz	5cl	6,90 €
Hugo *1,3		6,90 €
Aperol Spritz *12	5cl	6,90 €
FINE Spritz (alkoholfreier Aperol)	5cl	6,90 €
Lillet Blanc Wild Berry *1,3,12	5cl	6,90 €
Ramazzotti Rosato Mio	5cl	6,90 €
Martini e Schweppes Tonic *1,3,12	5cl	6,90 €

MARTINI · CAMPARI · Aperol Spritz

Sekt und Champagner *L,8,13

Glas Sekt Hausmarke Trocken	0,10l	4,80 €
Glas Sekt Hausmarke mit Saft	0,10l	4,80 €
Flasche Sekt Hausmarke Trock.	0,75l	28,00 €
Flasche Sekt Hausmarke Rosé	0,75l	30,00 €
Champagner Moët Brut Imper.	0,37l	49,00 €
Champagner Veuve Clicquot	0,75l	86,00 €

Offene Weine und Schorle *L,8,13

Unsere Hausweine:

Rotwein Cuvée Trocken	0,2l	5,90 €
Rotweinschorle	0,2l	4,00 €
Weißwein Grauburg. Trocken	0,2l	5,90 €
Weißweinschorle	0,2l	4,00 €
Roséwein Pinot Meunier Halbtr.	0,2l	6,40 €
Roséweinschorle	0,2l	4,20 €
Weinschorle Spezial	0,5l	7,40 €

(Weißwein, Rotwein, süßer und sauer Sprudel)

Weitere Weine in unserer Weinkarte

SCHLOSS Affaltrach 1928 | WÜRTTEMBERG

Kegelbahnen und Dart im Keller!

Getränke

Whiskey *13

Wahlweise auch als Longdrink mit Cola / Sprite 0,33l (+ 2,00 €) und Eis

Jim Beam	4cl	4,90 €
Jack Daniels	4cl	5,40 €
Chivas Regal 12 J.	4cl	6,40 €
Glenfiddich 12 J.	4cl	7,40 €
Laphroaig 7 J.	4cl	8,40 €
Bunnahabhain 12 J.	4cl	9,90 €
Blackforest Wild Sherry	4cl	11,40 €
Oban 14 J.	4cl	11,90 €

Rum *13

Wahlweise auch als Longdrink mit Cola 0,33l (+ 2,00 €), Eis und Limette

Bacardi Blanca	4cl	4,40 €
Havana 3 J.	4cl	4,90 €
Havana 7 J.	4cl	6,40 €
Brugal	4cl	5,40 €
Botucal 12 J.	4cl	8,90 €
Don Papa 7 J.	4cl	8,90 €
Blackforest Wild Spiced	4cl	9,90 €
Ron Zacapa 23 J.	4cl	11,90 €

Gin *13

Wahlweise auch als Longdrink mit Tonic Water 0,2l (+ 2,00 €), Eis, Limette und Gurke

Gordons	4cl	4,40 €
Bombay Saphire	4cl	5,40 €
Gin Mare	4cl	7,90 €
Hendricks	4cl	7,90 €
Monkey 47 Schwarzwald Gin	4cl	9,90 €
GINSTR Stuttgart	4cl	8,40 €
The Illusionist	4cl	8,90 €
Amuerte Coca Gin	4cl	12,90 €

Vodka *13

Wahlweise auch als Longdrink mit Saft / Bitter Lemon 0,2l (+ 2,0 €) und Eis

Gorbatschow	4cl	4,40 €
Absolut	4cl	5,40 €
Grey Goose	4cl	8,40 €

Spirituosen Klassiker *13

Limoncello	2cl	3,20 €
Baileys Original *1,2,4,6	2cl	3,20 €
Likör 43 Vanille	2cl	3,20 €
Likör 43 Vanille mit Milch	4cl	6,90 €
Amaretto Disaronno *2,3,5	2cl	3,20 €
Frangelico Haselnusslikör	2cl	3,20 €
Sambuca Molinari	2cl	3,20 €
Ouzo 12	2cl	3,20 €
Vodka	2cl	3,20 €
Tequila Gold	2cl	3,20 €
Asbach Uralt	2cl	3,20 €
Jägermeister	2cl	3,20 €
Ramazzotti	2cl	3,20 €
Dop. Ramazzotti mit Zitrone	4cl	4,90 €
Penninger Blutwurz	2cl	3,80 €
Metaxa 7 Sterne	2cl	3,80 €
Marzadro Grappa Amarone	2cl	5,20 €
Hennessy VSOP	2cl	5,90 €

Besonderer Genuss vom Schwarzwaldimker:

Waldhoniglikör Rose	2cl	3,80 €
Waldhonig-Schnäpsle	2cl	3,80 €
Honig-Williams	2cl	3,80 €

Edelbrände und Liköre von Wild *13

Wild ist seit 1855 die meistprämierte Spirituosenmanufaktur aus dem Schwarzwald

Kirschwasser	2cl	3,20 €
Mirabellenbrand	2cl	3,20 €
Waldhimbeergeist	2cl	3,20 €
Williams-Christ-Birne	2cl	3,20 €
Zibärtle Wildpflaume	2cl	3,20 €
Williams-Gold	2cl	3,80 €
Haselnuss Gold	2cl	3,80 €
Altes Pflümli Gold	2cl	3,80 €
Weinbergpfirsich Gold	2cl	3,80 €
Eierlikör Haselnuss	2cl	3,20 €
Waldhimbeerlikör	2cl	3,20 €
Walnusslikör	2cl	3,20 €
Schwarze Johannisbeere Likör	2cl	3,20 €
Heidelbeerlikör	2cl	3,20 €

Premium 12-Ender:

Marille Royal	2cl	5,40 €
Vulkan Blutorange	2cl	5,40 €
Rote Williams-Birne	2cl	5,40 €

Weine

WEIN BAUER

Weißwein *L,8,13

Grauburgunder QbA „Hausedition“

0,75l 19,90 €

0,20l 5,90 €

Deutschland | Württemberg | Schloss Affaltrach | Grauburgunder | Trocken

Mit fruchtigen Nuancen von reifen Äpfeln und Birnen, vereint mit einem cremigen Schmelz und lebendiger Frische präsentiert sich dieser Grauburgunder von seiner besten Seite.

Alkohol: 12,5 % | Süße: 5,6 g/L | Säure: 5,1 g/L

Amalienhof Riesling QbA

0,20l 5,40 €

Deutschland | Württemberg | Amalienhof | Riesling | Trocken

Dieser trockene Riesling überzeugt durch seinen feinen Duft nach sonnengereiften Aprikosen und grünen Äpfeln. Die elegante Säure wird durch das frisch-fruchtige Bouquet nach Citrusfrüchten und einem Hauch von Honigmelone ausbalanciert. Ein herrlicher Weißwein.

Alkohol: 12,5 % | Süße: 5,8 g/L | Säure: 6,8 g/L

Beurer Riesling VDP-Gutswein

0,75l 29,90 €

Deutschland | Württemberg | Weingut Jochen Beurer | Riesling | Trocken

In der Nase frisch und animierend nach saftiger Birne, Pfirsich und weißen Johannisbeeren. Der fruchtsüße Auftakt wird im Geschmack durch die typisch herbe, steinige Note abgelöst. Mineralität und erfrischende Säure benetzten den ganzen Mundraum und bleiben lange am Gaumen.

Alkohol: 12,0 % | Süße: 8,5 g/L | Säure: 7,0 g/L

Jungspund Cuvée QbA

0,75l 21,90 €

0,20l 6,40 €

Deutschland | Württemberg | Schloss Affaltrach | Riesling, Kerner, Gewürztraminer | Lieblich

Cuveé aus Riesling, Kerner und Gewürztraminer. Frischer Duft nach Banane und Pfirsich, jung, frisch im Geschmack und knackiger Frucht.

Alkohol: 11,5 % | Süße: 20,0 g/L | Säure: 5,4 g/L

Durbacher Müller-Thurgau QbA

0,20l 5,40 €

Deutschland | Baden | Weingut Schwörer | Müller-Thurgau (Rivaner) | Trocken

Die Rebsorte Müller-Thurgau überzeugt immer mit seinem jugendlichen Fruchtcharme. Die fein eingebundene Säure ermöglicht einen unkomplizierten Trinkgenuss. Ein unübertreffliches Preis-Genuss-Verhältnis.

Alkohol: 11,5 %

Weine

WEIN BAUER

Hagnauer Müller-Thurgau QbA

0,75l 27,90 €

Deutschland | Baden | Hagnauer Burgstall | Müller-Thurgau (Rivaner) | Trocken

Die Balance aus Fruchtsüße, Aromen und schonender Verarbeitung führt zu der ausgezeichneten Qualität dieses Weines. Gelungener, feinwürzig fruchtiger Wein mit Unkompliziertheit und herrlichem Trinkfluss.

Alkohol: 12,5 % | Süße: 8,3 g/L | Säure: 6,6 g/L

PIN:OX Cuvée QbA

0,75l 23,90 €

Deutschland | Pfalz | Weingut Bergdolt & Nett | Weißburgunder, Chardonnay, Auxerrois | Trocken

Cuvée aus den Rebsorten, Weißburgunder, Auxerrois und Chardonnay. Feine ausbalancierte Frische, saftige Apfelnote, reife anregende Fruchtsäure.

Alkohol: 12,5 % | Süße: 7,5 g/L | Säure: 7,0 g/L

Touraine Sauvignon Blanc

0,75l 28,90 €

Frankreich | Loire | Domaine des Corbillieres | Sauvignon Blanc | Trocken

Würzige Aromatik gepaart mit guten Extrakten, welche die saftigen Kiwi- und Stachelbeernoten verbinden, geben dem Wein eine einmalige Finesse und belebenden Nachhall.

Alkohol: 13,0 % | Süße: 1,3 g/L | Säure: 5,3 g/L

Weine

WEIN BAUER

Roséwein *L,8,13

Meunier Rosé QbA „Hausedition“

0,75l 21,90 €

0,20l 6,40 €

Deutschland | Württemberg | Schloss Affaltrach | Pinot Meunier | Feinherb

Leichtigkeit, Spaß und Trinkfreude. Er schmeckt wie die erste Erdbeere des Jahres, süßlich, aber nicht überreif, herrlich erfrischend und wie der erste Vorbote eines schönen Sommers. Fruchtig – Frisch – Sexy.

Alkohol: 11,5 % | Süße: 20,6 g/L | Säure: 6,0 g/L

Durbacher Spätburgunder Rosé

0,20l 5,90 €

Deutschland | Baden | Weingut Schwörer | Spätburgunder | Trocken

Die mittlere Säure sorgt für eine angenehme Frische und gibt diesem trockenen Rosé das gewisse Etwas. Vollmundig präsentiert sich der Spätburgunder am Gaumen und betört mit seinem Duft nach roten Beeren. Es herrschen die zarten Aromen von Rosenblüte, Himbeere und Erdbeere vor. Ein äußerst trinkfreudiger Wein.

Alkohol: 12,5 % | Süße: 7,1 g/L | Säure: 6,6 g/L

Vale do Homen DOC

0,75l 20,90 €

Portugal | Vinho Verde | Quintas do Homen | Espadeiro, Padeiro de Basto | Trocken

Wunderbare Frucht von Kirschen und Himbeeren, mit einer spielerisch leichten Art und schöner Balance von Fruchtsüße und angenehm frischer Säure.

Alkohol: 11,0 %

Weine

WEIN BAUER

Rotwein *L,8,13

Rotwein Cuvée QbA „Hausedition“

0,75l 19,90 €

0,20l 5,90 €

Deutschland | Württemberg | Schloss Affaltrach | Cabernet, Merlot, Dornfelder | Trocken

Cuvée aus Cabernet, Merlot und Dornfelder. Aromen des Dornfelders nach Johannisbeere und Brombeere gepaart mit der Frucht des Merlot und kräftigen Tanninen des Cabernet vereinen diese tolle Cuvée.

Alkohol: 12,5 % | Süße: 5,6 g/L | Säure: 5,1 g/L

Samtrot Kabinett

0,75l 23,90 €

0,20l 6,90 €

Deutschland | Württemberg | Schloss Affaltrach | Samtrot | Feinherb

Erinnert im Duft und am Gaumen an saftige, rote Früchte wie Erdbeere, Heidelbeere und an Feige mit einem Hauch von Karamell. Ein Samtrot für alle Gelegenheiten mit verspieltem Schmelz und fein balancierter Fruchtsüße.

Alkohol: 11,5 % | Süße: 19,0 g/L | Säure: 4,1 g/L

Trollinger mit Lemberger QbA

0,20l 5,40 €

Deutschland | Württemberg | Schloss Affaltrach | Trollinger, Lemberger | Halbtrocken

Die Kirscharomen des Trollingers kombiniert mit der Würze des Lembergers verleihen dieser Cuvée eine fruchtige und ausgewogene Fülle. Die milde Säure unterstreicht diese Frische und macht diesen Wein zu einem vielseitigen Begleiter für unterschiedlichste Genussmomente.

Alkohol: 12,0 % | Süße: 13,2 g/L | Säure: 4,8 g/L

Neipperger Steingrube Lemberger Kabinett

0,20l 5,90 €

Deutschland | Württemberg | Weingut Brackenheim | Lemberger | Trocken

Die Fülle und der Körper unseres Lembergers unterstreichen, was einen typischen Lemberger ausmacht. Die reifen Fruchtaromen nach Kirsche und dunklen Beeren spiegeln sich in der rubinroten Farbe wider. Lammgerichte, sowie Kurzgebratenes ergänzen vorzüglich ihren gelungenen Abend.

Alkohol: 13,0 % | Süße: 5,4 g/L | Säure: 4,7 g/L

Weine

WEIN BAUER

Marques De Castilla Cuvée

0,75l 19,90 €

0,20l 5,90 €

Spanien | La Mancha | Christo de la Vega | Merlot, Cabernet Sauvignon | Trocken

Marques de Castilla ist eine Cuvée aus Merlot und Cabernet Sauvignon. Vanillige, süße Noten, aber auch würzig präsentiert er sich mit Noten von Leder und Minze. Dichtes Ziegelrot im Glas, einladender, ausdrucksstarker Duft von roten Johannisbeeren, Kaffee und einem Hauch von Veilchen. Runder, sehr geschmeidiger Körper.

Alkohol: 12,5 %

Tinto Reserva Ribera del Duero DO.

0,75l 44,90 €

Spanien | Ribera del Duero | Bodega Arroyo | Tempranillo | Trocken

Im Mund ist dieser Wein angenehm weich und ausgewogen. Aromen von roten Früchten, mit leichten Nuancen von Haselnüssen und Bitter-Mandeln. Hervorragende Struktur, füllt den Mund mit einem herrlichen Abgang. Insgesamt ein hervorragender Rotwein, der sich durch seine Ausgewogenheit und Eleganz auszeichnet.

Alkohol: 14,0 %

Costalago Rosso Veronese Cuvée IGT

0,75l 29,90 €

Italien | Venetien | Azienda Zeni | Corvina, Merlot, Cabernet Sauvignon | Trocken

Cuvée aus den Rebsorten Corvina, Merlot und Cabernet Sauvignon. Am Gaumen zeigt sich die gute und kontinuierliche Arbeit von Fausto Zeni. Wieder einmal herrlich komplex und gut strukturiert, weich und lang anhaltend im Abgang.

Alkohol: 14,0 %

Primitivo Puglia IGT Quattro Conti

0,75l 23,90 €

0,20l 6,90 €

Italien | Apulien | Conti Zecca | Primitivo | Halbtrocken

Intensiv rote Farbe, Aromen von reifen Früchten und Kräutern in der Nase. Am Gaumen samtig und voll, mit guter Struktur und wärmenden Tanninen.

Alkohol: 14,0 %

Podere Montepulciano d'Abruzzo DOC

0,75l 21,90 €

0,20l 6,40 €

Italien | Abruzzen | Azienda Vinicola Umani Ronchi | Montepulciano | Trocken

Aus 90% Montepulciano und 10% Sangiovese entsteht ein robuster, kräftiger Rotwein. Im Aroma dominieren reife Kirschnoten, ein unkomplizierter, vielseitig einsetzbarer Tropfen, selbst zu gegrilltem Fisch.

Alkohol: 13,0 %

Infos

Inhaltsstoffe und Allergene

Eine Karte mit ausgewiesenen Inhaltsstoffen und Allergenen erhalten Sie auf Anfrage vom Restaurant-Team.

Die mit einem * gekennzeichneten Gerichte enthalten:

1	Konservierungsstoffe
2	Farbstoffe
3	Antioxidationsmittel
4	Geschmacksverstärker
5	Phosphat
6	Süßungsmittel
7	enthält eine Phenylalaninquelle
8	geschwefelt
9	geschwärzt
10	gewachst
11	koffeinhaltig
12	chininhaltig
13	alkoholhaltig

A1	Weizen
A2	Roggen
A3	Dinkel
B	Krebstiere
C	Eier
D	Fisch
E	Erdnüsse
F	Soja
G	Milch/Milchzucker (Laktose)
H1	Schalenfrüchte
H2	Haselnuss
H3	Mandeln
I	Sellerie
J	Senf
K	Sesam
L	Sulfit und Schwefeldioxid
M	Lupine
N	Weichtiere

Impressum

Hotel und Restaurant Nehrener Hof
Inhaber Werner Jung
Bahnhofstraße 57
72147 Nehren
USt-ID: DE167206457
Internet: www.nehrenerhof.de
E-Mail: info@nehrenerhof.de
Telefon: +49 (0) 7473 9512 0
Fax: +49 (0) 7473 9512 209