





# 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 €**

## 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 €**

.....

### TEESPEZIALITÄTEN

VERSCHIEDENE HOCHWERTIGE, LOSE TEES AUS DEM FACHGESCHÄFT.

.....

GLAS grüner Tee 0,3 L	<b>4,10 €</b>
GLAS schwarzer Tee 0,3 L	<b>4,10 €</b>
GLAS Früchtetee 0,3 L	<b>4,10 €</b>
GLAS Kräutertee 0,3 L	<b>4,10 €</b>

KANNE Tee nach Wahl 0,4 L **6,20 €**

SERVIERT AUF DEM STÖVCHEN

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



## 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**

## 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 €  
Gebackener Kürbis + 5,60 €  
Hähnchenbruststreifen (160g) + 7,20 €  
Fasanbruststreifen + 8,20 €

**MANGO-AVOCADO-TARTAR** **18,20 €**  
mit gebackenen Kürbis &  
gerösteten Pinienkernen **A|G|H|J** **V**

## 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 **A|c|G|H|I|J|K**  
mit Vollkorn Bun & geschmorten Zwiebeln,  
Knusprigen Bacon & Barbecue-Sauce  
mit extra Käse **+1,40 €**

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

**CLUB CHICKEN BURGER** **18,40 €**  
gebr. Hähnchenbrust, Schinken, **A|c|G|I**  
knackiger Salat, Spiegelei, Tomaten,  
hausgemachte weiße Barbecue-Sauce

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

**Optional zu jedem Burger** **+4,80 €**  
Rosmarinkartoffeln & Aioli **c|J|9**

## Ganztags Serviert

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



# HERBST

## im Nüsslein

### Weinempfehlung



#### TIP AUS THÜRINGEN!

**2018ER SPÄTBURGUNDER** 0,75 L **42,00 €**

„HÖHENSTEDTER KREISBERG“

WEINGUT BORN | Aromen aus Schwarzkirsche, Mandel und Pfeffer, kraftvoll mit gut eingebundene Taninen, trocken



**BLANC DE BLANC** 0,2 L **7,60 €**

WEINGÄRTNER EG, 0,75 L **29,00 €**

CLEEBRONN-GÜGLINGEN | frisch, leichte

Aromen von Birne, Pfirsich und Zitrus,

schlank und lebendig,

zart im Geschmack, feinherb

### Für den kleinen Hunger



**KÜRBIS-KOKOS-SUPPE** **8,20 €**

A|I|J



**KÜRBIS CARPACCIO** **16,40 €**

mit Rote-Bete-Salat, Rucola & Feta A|G|H|I|J

### Hauptgang



**TAGLIATELLE** **18,60 €**

mit Kürbis Ragout & gerösteten Wallnüssen

A|G|H|I



**SPAGHETTI KÜRBIS** **18,40 €**

gefüllt mit gebackenen Ziegenkäse & Spinat

A|G|I|J



**SCHWEINEFILET AN KRÄUTER-JUS** **24,20 €**

mit geschwenkten Bohnen und Kürbis-Kartoffelpüree

A|G|I|J



**WILDGULASCH** **24,20 €**

mit Ofenkürbis & Serviettenkloß

A|G|H|I|J|L



**WIENER SCHNITZEL** **29,80 €**

mit Rosmarinkartoffeln & Salat

A|C|G|L|J



**FLAMMKUCHEN** **17,20 €**

mit gebackenen Kürbis, rote Zwiebeln, Wallnüsse, Schmand, Feta & getr. Tomaten

A|G|H|I|J

### Erfrischendes



**PFIRSICH-EISTEE** **6,40 €**

mit Pfirsichstücken | 0,4 l

**LIO SPRITZ** **7,40 €**

mit Lio Liqueur & Prosecco

### Wärmendes



**HOT APEROL** **7,50 €**

**HOT HUGO** **7,50 €**

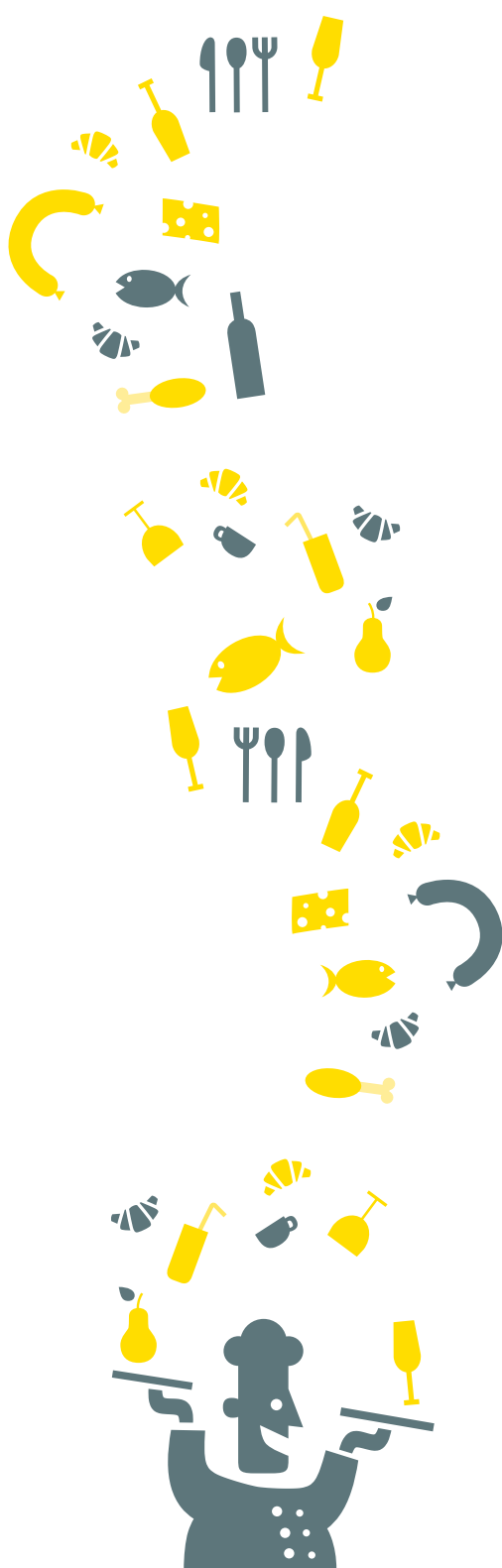
**APFEL-ORANGEN-PUNSCH**

ohne Rum

**5,90 €**

mit Rum

**7,90 €**



IN JEDER  
**SAISON**  
**NÜSSLEIN**  
 CAFÉ & RESTAURANT

## 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**

## Typisch Thüringen

THÜRINGER BRATWURST **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

APFELSCHMARRN MIT VANILLEEIS **9,20 €**  
 Bitte beachten Sie, dass es bei unserem  
 frisch zubereiteten Apfelschmarrn zu einer  
 Wartezeit von bis zu 30 Minuten kommen kann. **A|C|G**

CRÈME BRÛLÉE **8,20 €**  
 mit Kürbis-Kompott **c|G**

# Kuchen & Kaffee

**Wir backen immer frisch.**

**Dabei versuchen wir, die Traditionen der Rezepte des alten Erfurter Café der Restaurant Nüsslein von 1907 zu bewahren und 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 €**

## Heißgetränke

**KAFFEESPEZIALITÄTEN**

**Tasse Filterkaffee 13 3,00 €**

**Kännchen Filterkaffee 13 5,10 €**

**Espresso am Tresen 13 2,00 €**

**HINWEISE ZU DEN ZUTATEN FINDEN SIE AUF DER LETZTEN SEITE.**

Espresso 13	2,90 €
Doppelter Espresso 13	3,90 €
Espresso Macchiato 13	3,20 €
Doppelter Espresso Macchiato 13	4,10 €
Pott Kaffee 13	4,60 €
Kaffee Crème 13	3,30 €
Cappuccino 13	3,90 €
Flat White 13	4,20 €
Affogato 13	4,50 €
Kaffee Cortado 13	3,10 €
Doppelter Cappuccino 13	5,10 €
Kaffee Cortado leche y leche 13	3,50 €
Milchkaffee 13	4,80 €
Latte Macchiato 13	4,80 €
Schokochino 13	3,90 €
Matchaccino 13	3,80 €
Kaffee Mexico 13	4,60 €
Eiskaffee mit Vanilleeis 13	6,20 €
Eisschokolade mit Vanilleeis 13	6,50 €
Chai-Latte 13	5,10 €

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

**Latte Macchiato mit Eierlikör 4CL 13 6,20 €**

**Latte Macchiato mit Bailey's 4CL 13 6,20 €**

**Irish Coffee mit Whisky 4CL 13 5,70 €**

**Grog 4,10 €**

**Heiße Zitrone 3,30 €**

**Heiße Schokolade mit Sahne 4,90 €**

**Lumumba HEISSE SCHOKOLADE & 1SCHUSS RUM 6,20 €**

**Apfelpunsch & 6,00 €**

**1SCHUSS WEISSEM RUM**

**Glas Milch 2,40 €**

**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.**



# Getränke

## Biere

### FASSBIER

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>

### FLASCHENBIERE

Heineken 0,33 L	<b>4,10 €</b>
Münchener 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>

### BIERMIX

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

## Alkoholfrei

### WASSER

0,25 L 0,75 L

San Pellegrino	<b>3,30 €</b>	<b>6,60 €</b>
Aqua Panna	<b>3,30 €</b>	<b>6,60 €</b>

### LIMONADE

Orangina Orange 0,25 L 2	<b>3,40 €</b>
Orangina Rouge 0,25 L 2	<b>3,40 €</b>
Afri-Cola 0,2 L 1 2	<b>3,20 €</b>
Coca-Cola 0,33 L 1 2	<b>4,20 €</b>
Spezi 0,33 L 1 2	<b>4,20 €</b>
Coca-Cola Zero 0,33 L 1 2	<b>4,20 €</b>
Französische Zitronenlimonade 0,33 L	<b>4,20 €</b>
Französische Pampelmusenlimonade 0,33 L	<b>4,20 €</b>
Sprite 0,33 L 1 2	<b>4,20 €</b>

### THOMAS HENRY

Tonic Water 0,2 L 14	<b>3,30 €</b>
Ginger Ale 0,2 L 1	<b>3,30 €</b>
Bitter Lemon 0,2 L 14	<b>3,30 €</b>
Spicy Ginger 0,2 L 14	<b>3,50 €</b>

### BIO-SÄFTE *Mosterei Malus*

0,2 L 0,4 L

Apfelsaft Naturtrüb	<b>3,40 €</b>	<b>5,20 €</b>
Apfel-Quittensaft	<b>3,40 €</b>	<b>5,20 €</b>
Apfel-Ingwersaft	<b>3,40 €</b>	<b>5,20 €</b>
Apfel-Mango-Saft	<b>3,40 €</b>	<b>5,20 €</b>
Bio-Saftschorle	<b>3,20 €</b>	<b>4,80 €</b>

### SÄFTE

0,2 L 0,4 L

Kirschsafft	<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>

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

FRAGEN SIE GERNE NACH UNSERER AUSWAHL AN WEITEREN BIO-SÄFTEN!







# Flaschenweine

## Weisswein

**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

**Italien** 0,75 L

LUGANA **40,00 €**

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

## Roséwein

ZWEIGELT ROSÉ **40,00 €**

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

PASSIONS Z **31,00 €**

WEINHAUS ZAHN, fruchtig, im Bukett rote  
Früchte, saftig und leicht

## Rotwein

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

<b>CUBA LIBRE / CUBA WHITE</b>	<b>9,00 €</b>
Havana 3 Jahre, Limetten, Lime Juice Cordial, Coca Cola / Sprite	
<b>MOJITO</b>	<b>9,00 €</b>
Havana 3 Jahre, Limetten, Lime Juice Cordial, Rohrzucker, Minze, Soda	
<b>GIN TONIC</b>	<b>9,00 €</b>
<b>Brick Gin</b> , T. Henry Tonic Water	
<b>MOSKAU MULE</b>	<b>9,50 €</b>
PILSNER Vodka, Limettensaft/Lime Juice Cordial, T. Henry Spicy Ginger	
<b>LIO TONIC</b>	<b>9,50 €</b>
Lio Liqueur, Zitronensaft & T. Henry Tonic Water	
<b>GIN MULE</b>	<b>9,00 €</b>
<b>Brick Gin</b> , Limettensaft/Lime Juice Cordial, T. Henry Spicy Ginger, frische Minze	
<b>CAIPIRINHA</b>	<b>9,50 €</b>
Berro Cachaca, Lime Juice Cordiale, Limetten, Rohrzucker	
<b>DRUNKIN MANGO</b>	<b>9,50 €</b>
Brauner Rum, Luxardo Maraschino, Limettensaft, T. Henry Mystic Mango	
<b>CAMPARI »AMALFI«</b>	<b>9,00 €</b>
Campari, Grapefruitsaft, Schweppes Bitter Lemon	
<b>GIN BUCK</b>	<b>9,50 €</b>
<b>Brick Gin</b> , Zitronensaft, T. Henry Ginger Ale	
<b>HORSE'S NECK</b>	<b>9,50 €</b>
Bulleit Frontier Bourbon Whiskey, Angostura Bitter, T. Henry Ginger Ale	
<b>LEMONY »NÜSSLEIN«</b>	<b>9,50 €</b>
PILSNER Vodka, Zitronensaft, Zuckersirup, T. Henry Bitter Lemon	

## Alkoholfreie Cocktails

<b>SCHÖNGEIST</b>	<b>8,60 €</b>
mit Limettensaft, Muscovado-Zucker & Minze	
<b>GARTENKUNST</b>	<b>8,60 €</b>
mit Gurkensirup, Limettensaft & Basilikum	
<b>VIRGIN GIN TONIC</b>	<b>9,00 €</b>
mit Gurke, Limette, Limettensaft & T. Henry Tonic Water	
<b>BELLA SPRITZ</b>	<b>9,00 €</b>
Aperol ohne Alkohol	

## Digestif

<b>GRAPPA</b>	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>
<b>KRÄUTER</b>	
Ramazotti	<b>4,90 €</b>
Aromatique	<b>4,90 €</b>
Jägermeister	<b>4,90 €</b>
<b>WHISKEY</b>	
Bulleit Frontier Bourbon Whiske	<b>5,70 €</b>
<b>VODKA</b>	
PILSNER Vodka	<b>4,90 €</b>
<b>LIKÖR</b>	
Quitten-Likör	<b>5,30 €</b>
Weinbergpfirsich-Likör	<b>5,30 €</b>
<b>OBSTLER</b>	
Williams-Birnenschnaps	<b>5,70 €</b>
Kirschnaps	<b>5,70 €</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 Nusslein einladen? Fragen Sie uns gern nach unseren Gutscheinen.**