



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 ¹³	3,00 €
Kännchen Filterkaffee ¹³	5,10 €
Espresso am Tresen ¹³	2,00 €
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 €**

.....

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.



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 Restau-
rant 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 **6,20 €**

& 1SCHUSS RUM

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	3,80 €
Watzdorfer Burgpils 0,4 L	4,90 €
Paulaner Hefe Hell 0,3 L	4,20 €
Paulaner Hefe Hell 0,5 L	5,70 €

FLASCHENBIERE

Heineken 0,33 L	4,10 €
Münchener Hell 0,33 L	4,00 €
Watzdorfer Schwarzbier 0,33 L	3,90 €
Bitburger Alkoholfrei 0,33 L	4,40 €
Paulaner Hefe Alkoholfrei 0,5 L	5,30 €

BIERMIX

Cola-Bier 1 2	3,80 €	4,90 €
Radler 1 2	3,80 €	4,90 €

Alkoholfrei

WASSER

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 €

BIO-SÄFTE *Mosterei Malus*

0,2 L 0,4 L

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

SÄFTE

0,2 L 0,4 L

Kirschsafft	3,20 €	4,80 €
Bananensaft	3,20 €	4,80 €
Orangensaft	3,20 €	4,80 €
Saftschorle	3,10 €	4,70 €
Erdbeersaft	3,10 €	4,70 €

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

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

Rotwein

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, präsen 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

Roséwein

Saale-Unstrut

ROSÈ 0,2 L 7,40 €

PARADIES", WEINGUT DR. HAGE,
Aromen von Erdbeeren und Himbeeren,
trocken

PASSIONS Z 0,2 L 7,60 €

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

Italien

ROSATO 0,2 L 7,20 €

„COLLEZIONE IL MIO“, IGT PUGLIA
frisch und fruchtig, Aromen von roten
Früchten wie Walderbeere,
Süsskirsche, trocken

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

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

LIO TONIC 9,50 €

Lio Liqueur, Zitronensaft &
T. Henry Tonic Water

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

BELLA SPRITZ 9,00 €

Aperol ohne Alkohol

Digestif

GRAPPA 4 CL

„GIARE AMARONE“ Marzadro 6,60 €

„NONINO“ Grappa lo Chardonnay 7,20 €

„VILLA SANDI“ Grappa di Prosecco 6,60 €

KRÄUTER

Ramazotti 4,90 €

Aromatique 4,90 €

Jägermeister 4,90 €

WHISKEY

Bulleit Frontier Bourbon Whiske 5,70 €

VODKA

POWISSAN Vodka 4,90 €

LIKÖR

Quitten-Likör 5,30 €

Weinbergpfirsich-Likör 5,30 €

OBSTLER

Williams-Birnenschnaps 5,70 €

Kirschnaps 5,70 €

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.