

Speisekarte +

Liebe Gäste,

hier halten Sie unsere Speisekarte mit Zusatzstoffen und allergener Kennzeichnung in Händen. Nicht immer möchte man essen, was zufällig ins allergene Bild passt...deswegen gilt, wie auch bisher, sprechen Sie mit uns!

Wir versuchen gerne Ihre körperlichen Bedürfnisse, aber auch Ihre kulinarischen Gelüste zu bedienen!

Wir bitten um Verständnis, dass wir hier natürlich im Rahmen unserer zeitlichen und personellen Möglichkeiten bleiben müssen... Die Allergene wechselnder Tagesgerichte können beim Service erfragt werden.

Wir wünschen Ihnen einen sorgenfreien, leckeren Besuch bei uns im Nola`s am Weinberg!

Die Kennziffern

1 Ei - 2 Sesam - 3 Soja

4 Milch - 5 Sellerie - 6 Getreide

7 Senf - 8 Fisch - 9 Nüsse & Schalenfrüchte

10 Krebstiere - 11 Schwefeldioxid - 12 Lupine

13 Weichtiere - 14 Erdnüsse – 15 Sulfite

16 Antioxidantien - 17 Farbstoff – 18 Konservierungsmittel

19 Koffein/Teein - 20 Chinin – 21 Süßstoff

Die Kennziffern beziehen sich auf das Gericht in seiner Gesamtheit! Bitte beachten Sie, dass viele Gerichte mit angemachtem Salatbouquet serviert werden und dadurch Schwefeldioxid (Essig) enthalten. Geben Sie uns Bescheid, wenn wir darauf verzichten sollen, danke!

Vorspiisä & Salate

Mo-Fr ab 16.00 Uhr

Sa+So ab 12.00 Uhr

Kürbiscrèmesuppe ^{4,7,11,18} **6,00**

mit Mangochutney und gerösteten Kürbiskernen

Chliine Grüene ^{7,11} **5,50**

gemischter Salat an Zitronenvinaigrette

Chnabber Plättli zum Bier ^{4,16,18} **10,50**

Oliven, Appenzellerkäsewürfel,
Backpflaumen im Speckmantel

Geissä Chäs ^{4,6,7,11} **9,50**

mit Honig und Thymian gratiniert,
serviert mit Relish von getrockneten Früchten
und Blattsalat an Vinaigrette, dazu Brot

Herbst Salat ^{3,5,7} **pur 10,50**

mit Linsen, Kürbis, Birne, Kürbiskernen und
Feldsalat an veganer Kürbis-Mayonnaise

dazu servieren wir auf Wunsch, wahlweise:

gebratenen Ziegenkäse **plus 4,50**

Streifen von der Paderborner Kikok-Hähnchenbrust **plus 5,50**

gebratenes Lachsfilet ⁸ **plus 6,50**

Hauptspeisen

Mo-Fr ab 16.00 Uhr

Sa+So ab 12.00 Uhr

Chäs Chnöpfle ^{1,4,5,6,7,11} 13,50

kurze Spätzle in würziger Schweizerkäsesauce
mit Röstzwiebeln und kleinem Salat

Burä Röschi ^{1,4,7,11} 14,50

mit würzigem Schweizer Käse gratiniert,
dazu 2 Bio-Spiegeleier und Salat

auf Wunsch mit krossem Bacon (Nitritpökelsalz) **plus 2,50**

Vegani Röschi ^{3,5,7,9} 16,50

Rösti mit geräucherter Schwarzwurzel,
Kürbis und gerösteten Haselnüssen

auf Wunsch mit gebratenem Lachsfilet ⁸ **plus 6,50**
(dann nicht mehr vegan 😊)

Röschi Berlin ^{5,6,7} 16,50

Kartoffelrösti mit gebratener Kalbsleber,
karamellisierten Äpfeln und Röstzwiebeln und Jus

Rote Bete Risotto ^{4,5,7,9} 16,50

sämig gerührt und serviert mit jungem Spinat,
Walnuss und Ziegenfrischkäse

dazu servieren wir auf Wunsch:

Streifen von der Paderborner Kikok-Hähnchenbrust **plus 5,50**

gebratenes Lachsfilet ⁸ **plus 6,50**

Zürcher Geschnetzeltes 4,5,7 **20,50**

Kalbsgeschnetzeltes in sahniger Champignonsauce,
dazu Schnittschlauchschmand und Rösti

Wiener Schnitzel 1,5,6,7,18 **20,50**

vom Milchkalb, hauchdünn geklopft
und in der Brotpanade gebacken,
dazu Kartoffel-Gurkensalat und Preiselbeere

Moitié-Moitié 4,6,18 **p.P. 22,50**

(ab 2 Personen)

der Schweizer Käsefondueklassiker aus hälftig Greyezer
und Vacherin, serviert mit Weißwein und Kirsch für die
eigene Mischung, dazu Brot, kleine Kartoffeln und Cornichons

Trüffel Fondue 4,6,18 **p.P. 26,00**

(ab 2 Personen)

unser Käsefondue, aromatisiert mit Trüffel,
serviert mit Weißwein und Kirsch für die eigene Mischung,
dazu Brot, kleine Kartoffeln und Cornichons

Dessert

Mo-Fr ab 16.00 Uhr

Sa+So ab 12.00 Uhr

Apfelstrudel ^{1,4,6,17} **7,00**

serviert mit Vanillesauce

Toblerone Schoggi Mousse ^{1,4,9} **6,50**

macht leider süchtig...

Marillenknödel ^{1,5,6} **6,50**

serviert mit Obstkompott und Vanillesauce

Eissorten **Kugel á 1,50**

Vanille ^{3,4,17}, Erdbeer ^{3,4,17}, Schokolade ^{3,4,17},
schwarze Johannisbeere (Sorbet) ^{3,17}

Sahne extra ⁴ **1,00**

Frühstück

Nur Sa & So von 10–15 Uhr!

Croissant <small>1,4,6</small>	4,50
Butter & Konfitüre	
Gemischtes Frühstück <small>2,4,6,7,18</small>	10,50
Appenzeller, Alpweichkäse, Schinken, Fenchelsalami, Konfitüre, Brotkorb	
Käsefrühstück <small>2,4,6,7,11,18</small>	10,50
Appenzeller, Alpweichkäse, Ziegenfrischkäse, Konfitüre, Relish von getrockneten Früchten, Brotkorb	
1 gekochtes Bio-Ei <small>1</small>	1,50
2 Bio-Spiegeleier	5,50
dazu Butter & Toast <small>1,4,6</small>	
Rührei von 3 Bio-Eiern	
Butter & Toast <small>1,4,6</small>	
natur	6,00
mit Tomate & Appenzeller	7,50
mit Bacon (Nitritpökelsalz)	7,50

Bircher Müesli <small>4,6,9,16</small>	6,50
geriebener Apfel & Haselnüsse, Banane, Joghurt, Honig, Haferflocken	
Chia Müsli <small>3,9,16</small>	7,00
Sojajoghurt mit Chia-Müsli, Datteln, Nüssen, glutenfreien Haferflocken und Obstsalat	
4 Pancakes <small>1,4,6,18</small>	6,00
mit Ahornsirup und Butter	
Glutenfreies Brot <small>2,3,6,9,14</small>	2,50

Nola's Getränkekarte

Hausgemachte Limonaden

Ingwerlimonade

hausgemachter Ingwersirup,	3 dl	4,50
Limettensaft, Tafelwasser, Gurke	5 dl	6,00

Holunder-Minz-Limonade ¹⁷

Holunderblütensirup, Minze,	3 dl	4,50
Zitronensaft, Tafelwasser	5 dl	6,00

Aperitif

Sprizz Aperol¹⁷ · Eis und Orangenscheibe

mit Weißwein & Tafelwasser

7,50

oder mit Sekt

8,50

Lillet Wild Berry ¹⁷

8,50

6 Lillet, Schweppes Wild Berry, Beeren

Moscow Mule ¹⁷

8,50

5 Vodka, 2 Limette, Spicy Ginger, Gurke

Caipirina

7,50

6 Cachaca Pitu, Limette, Rohrzucker

Gin Tonic ²⁰

7,50

5 Gin Rhizom, Tonic

Kaffee

Kaffee ¹⁹	Tasse	2,50
Espresso ¹⁹	Tasse	2,50
Espresso doppio ¹⁹	Tasse	3,50
Cappuccino ^{4,19}	Tasse	3,20
Latte macchiato, heiß oder geeist ^{4,19}	Glas	3,80
Caffe Latte, heiß oder geeist ^{4,19}	Glas	4,60
Milchkaffee, groß ^{4,19}	Schale	4,80

Tee

Earl Grey ¹⁹ , Darjeeling ¹⁹ , Earl Grey ¹⁹ , Gun Powder ¹⁹ , Morning Sencha ¹⁹ , Lemon Splash, Energy Shot		
Alle Sorten	3 dl	3,30
Frischer Minz- oder Ingwertee	Glas 3 dl	4,00
Gewürz Chai-Latte ⁴	Glas 3 dl	4,50
mit hausgemachtem Ingwer-Kardamon-Zimt-Nelken-Sirup		

Mineralwasser

San Pellegrino	Fl. 2,5 dl	2,50
Mineralwasser m. Kohlensäure	Fl. 7,5 dl	5,50
Acqua Panna	Fl. 2,5 dl	2,50
Mineralwasser o. Kohlensäure	Fl. 7,5 dl	5,50

Softdrinks

Coca-Cola ^{17,19}, Cola Zero ^{17,19,21}, Fassbrause ^{17,21},

Zitro ²¹ - und Orangenlimonade ^{17,21}

Alle Sorten	3 dl	3,00
	5 dl	4,50

Almdudler ^{1,17} Fl. 3,5 dl **3,80**

Thomas Henry Fl. 2 dl **3,00**

Ginger Ale ¹⁷, Spicy Ginger ¹⁷,
Bitter Lemon ²¹, Tonic Water ²¹

Säfte

Apfel, Orange, Tomate

& Nektare

Rhabarber, Kirsche, Schwarze Johannisbeere, Maracuja

Alle Sorten als Schorle 3 dl **3,00**

5 dl **4,50**

Alle Sorten als Saft 3 dl **3,50**

5 dl **5,00**

Frischer Orangensaft 2 dl **3,50**

3 dl **5,00**

Offene Weine

Weißwein & Rosè, offen

Riesling ¹⁵

Mutmacha, Mosel-Saar-Ruwer	1 dl	4,00
	2,5 dl	9,50
	5 dl	18,50
	Fl. 7,5 dl	28,00

Pinot Grigio ¹⁵

Campagnola, Veneto, Italien	1 dl	4,00
	2,5 dl	9,50
	5 dl	18,50

Spätburgunder Rosè ¹⁵

Winzergenossenschaft	1 dl	4,00
Weingebiet Pfalz	2,5 dl	9,50
	5 dl	18,50

Weißweinschorle ¹⁵

mit Weißwein, Tafelwasserwasser, Eis und Zitrone	3 dl	5,00
--	------	-------------

Rotweine, offen

Primitivo del Salento 88 ¹⁵

Ottantotto, Apulien	1 dl	4,00
rund und saftig mit intensivem Beerenaroma	2,5 dl	9,50
und wenig Tannin	5 dl	18,50
	7,5 dl	28,00

Spätburgunder ¹⁵

Weingut Michel, Achkarren	1 dl	4,50
schlanker Wein mit Kirsche, Beere,	2,5 dl	10,50
aber auch harmonischem Tannin	5 dl	20,00
	Fl. 7,5 dl	29,00

Sekt, Crémant & Champagner

Blanc des Blancs, Sekt ¹⁵

De Perrière · Frankreich	1 dl	5,50
	Fl. 7,5 dl	29,50

Cordon Rosè Brut, Crémant ¹⁵

Mauler · Neuchâtel · Schweiz	1 dl	6,50
	Fl. 7,5 dl	37,50

Gosset Brut Excellence · Champagner ¹⁵

Champagne · Frankreich	Fl. 7,5 dl	70,00
blumig-fruchtbetonte Aromenvielfalt, Pfirsich, Nektarine & Reneklode verleihen üppige Komplexität. Chardonnay, Pinot Noir und Pinot Meunier kreieren kraftvolle Frische & mineralische Noten		

Bier vom Fass

Berliner Kindl, auch als Alster

Jubiläums Pilsener, 5.1% Alk. ⁶	3 dl	3,30
	5 dl	5,00

Bayreuther Bayerisch Hell

frisch-süffiger Klassiker	3 dl	3,50
aus dem Frankenland, 4.9% Alk. ⁶	5 dl	5,50

Helles Hefeweizen

Maisel's Brauerei, 5,2% Alk. ⁶	3 dl	3,50
	5 dl	5,50

Bier aus Flaschen

Maisel's	Fl. 5 dl	5,50
kristall, alkoholfrei ⁶		

Jever fun	Fl. 3,3 dl	3,50
alkoholfreies Pils ⁶		

Nola's Flaschenweine

Jahrgangsänderungen möglich!

Weißwein

Grauburgunder · Weinbären · Oliver Zeter ¹⁵

29,00 Euro

Pfalz · Deutschland · 2019

vollmundig, aber mit feiner Mineralität, zu Vorspeisen & hellem Fleisch

Fendant du Valais AOC · Blanc D`Amour ¹⁵

38,00 Euro

Cave Valcombe Wallis · Schweiz · 2018

besten Begleiter zum Käsefondue, aber auch zu Fisch!

Scheurebe · Johann Geil Erben ¹⁵

38,00 Euro

Rheinhessen · Deutschland · 2018

fruchtig-saftiger Wein zu Salat, Pasta oder Risotto.

Rotwein - Flaschen

Cuvée · Black Print ¹⁵

38,00 Euro

Markus Schneider · Pfalz · Deutschland · 2016

vollmundige Cuvée aus Syrah, Merlot und Cabernet-Sauvignon,
dieser Wein ist und braucht einen starken Begleiter

Negroamaro 'F' Cantine San Marzano ¹⁵

45,00 Euro

Apulien · Italien · 2017

der "männlichste" Wein auf unserer Karte, schwarzrot, reife Beeren,
Kirsche, Thymian, Kakao und Tabak, zu Lamm, Wild und Rind

Degestifs und Schnaps

Schweiz

Bündner "Röteli", Brennerei Kindschi ¹⁷	2 cl	4,00
Likör von getrockneten Kirschen	4 cl	7,00
Bündner Wacholder, Brennerei Kindschi	2 cl	4,00
kräftig-aromatisch	4 cl	7,00
Vodka Xellent, Schweiz	2 cl	4,00
mit Gletscherwasser destilliert, für Experten	4 cl	7,00
Säntis Malt 40%, Brennerei Locher	2 cl	5,00
Schweizer Single Malt	4 cl	9,00
im Eichenbierfass gelagert, grazil-frisch		

Weitere Schnäpse und Spirituosen auf Anfrage!