

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

täglich ab 12.00 Uhr

Gazpacho **6,00**

gekühlte Gemüse-Melonensuppe mit Croutons – spicy! ^{4,5,6,16}

Chliine Grüene **5,50**

gemischter Salat an Zitronenvinaigrette ^{7,11}

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

Oliven, Appenzellerkäsewürfel,

Backpflaumen im Speckmantel ^{Nitritpökelsalz}

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

Summär Salat ^{5,6,7,11} **pur 10,50**

Mit Tomate, Gurke, Wassermelone, Paprika,

Oliven und Feta an Vinaigrette, serviert mit Brot

dazu servieren wir auf Wunsch:

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

oder

gebratenes Lachsfilet ⁸ **plus 6,50**

oder

gebratene Pfifferlinge **plus 6,50**

Schweizer Wurst-Käse-Salat ^{4,6,7,18} **10,50**

Lyoner, Appenzeller, rote Zwiebeln und

Gewürzgurke an Vinaigrette, serviert mit Brot

Hauptspeisen

täglich 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 **16,50**

Rösti mit gebratenen Pfifferlingen,
Salbei und geschmortem Fenchel ^{5,7,18}

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

Zitronenrisotto **16,50**

sämig gerührt und serviert mit grünem Spargel,
geschmorten Kirschtomaten und Parmesan ^{4,5,7}

dazu servieren wir auf Wunsch:

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

gebratenes Lachsfilet ⁸ **plus 6,50**

Eierschwämmli Pasta **15,50**

Tagliatelle mit Rahmpfifferlingen,
frischer Petersilie und Blaubeeren ^{4,6,7}

dazu servieren wir auf Wunsch:

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

gebratenes Lachsfilet ⁸ **plus 6,50**

Wiäner Schnitzel **20,50**

vom Milchkalb, hauchdünn geklopft
und in der Brotpanade gebacken,
dazu Kartoffel-Gurkensalat ^{1,5,6,7,18}

Chalbsbratwurst **15,50**

Original St. Galler Kalbsbratwurst,
dazu Apfel- Zwiebel-Senf-Jus, Rösti, Salat ^{5,7,11}

Chäs Fondue Moitié-Moitié **p.P. 22,50**

(ab 2 Personen)

Der Schweizer Klassiker aus hälftig Greyezer und Vacherin,
dazu Brot, kleine Kartoffeln und Cornichons ^{4,6,18}

Burger

Burger Classic **10,50**

Patty vom schottischen Donald Russell Rind,
Tomate, Gewürzgurke, Röstzwiebel, Salat
und BBQ Senf & Sauce im Brioche Bun 1,2,4,5,6,11,18

Burger Swiss **12,00**

Patty vom schottischen Donald Russell Rind,
Schweizer-Käse, Tomate, Gewürzgurke,
Röstzwiebel, Salat und BBQ-Senf & Sauce
im Brioche Bun 1,2,4,5,6,11,18

Burger Veggie **11,50**

Kartoffel & Ziegenkäse Pattie, Pesto Rosso,
Tomate, Röstzwiebel und Salat im Brioche Bun 1,2,4,5,6,11,18

Auf Wunsch zu den Burgern dazu...

Pommes Frites **2,50**

Süßkartoffel Fries **3,50**

Cole Slaw 1,4,7,18 **2,50**

Bacon Nitritpökelsalz **2,50**

Dessert

täglich ab 12.00 Uhr

Apfelstrudel **7,00**

serviert mit Vanillesauce 1,4,6,17

Toblerone Schoggi Mousse **6,50**

macht leider süchtig... 1,4,9

Eiskaffee 3,4,17,19

oder Eisschokolade 3,4,17 **5,50**

2 Kugeln Vanilleeis, Kaffee oder Kakao, Sahne

Fruhlingsbecher **6,50**

frische, gezuckerte Erdbeeren
und Erdbeersauce, Vanilleeis und Sahne 3,4,17

Eissorten 3,4,17 **Kugel a 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	4,50
Butter & Konfitüre ^{1,4,6}	
Gemischtes Frühstück	10,50
Appenzeller, Alpweichkäse, Schinken, Fenchelsalami, Konfitüre, Brotkorb ^{2,4,6,7,18}	
Käsefrühstück	10,50
Appenzeller, Alpweichkäse, Ziegenfrischkäse, Konfitüre, Relish von getrockneten Früchten, Brotkorb ^{2,4,6,7,11,18}	
1 gekochtes Bio-Ei ¹	1,50
2 Bio-Spiegeleier	5,50
dazu Butter & Toast ^{1,4,6}	
Rührei von 3 Bio-Eiern	
Butter & Toast ^{1,4,6}	
Natur	6,00
Mit Tomate & Appenzeller	7,50
Mit Bacon ^{Nitritpökelsalz}	7,50

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

Nola's Getränkekarte

Sommergetranke - ohne Alkohol

Eistee ¹⁹

hausgemachter Schwarztee-Sirup,	3 dl	4,50
Minze, Zitronensaft, stilles Tafelwasser	5 dl	6,00

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

Basilikum-Zitro-Limonade

hausgemachter Basilikumsirup,	3 dl	4,50
Zitronensaft, Tafelwasser	5 dl	6,00

Sommergetränke - mit Alkohol

Sprizz Aperol₁₇ · Eis und Orangenscheibe

mit Weißwein & Tafelwasser

7,50

oder mit Sekt

8,50

Pimm`s Cup No.1 ₁₇

7,50

6 Pimm`s No.1, Ginger Ale, Gurke, Orange

Lillet Wild Berry ₁₇

8,50

6 Lillet, Schweppes Wild Berry, Beeren

Moscow Mule ₁₇

8,50

5 Vodka, 2 Limette, Spicy Ginger, Gurke

Vodka Basil Highball

8,50

5 Vodka, Basilikumsirup, Zitronensaft,
Tafelwasser

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

Darjeeling ¹⁹ , Assam ¹⁹ , Earl Grey ¹⁹ , Gun Powder ¹⁹ , Jasmin ¹⁹ , Morning Sencha ¹⁹ , Lemon Splash, Schlechtwettertee, Energy Shot		
Alle Sorten	3 dl	3,00
Frischer Minz- oder Ingwertee	Glas 3 dl.	4,00

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, Mango, Banane,
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

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

Grüner Veltliner ¹⁵

Lustig, Österreich

1 dl	4,00
2,5 dl	9,50
5 dl	18,50

Spätburgunder Rosè ¹⁵

Winzergenossenschaft
Weingebiet Pfalz

1 dl	4,00
2,5 dl	9,50
5 dl	18,50

Weißweinschorle ¹⁵

mit Weißwein, Tafelwasserwasser, Eis und Zitrone

3 dl	5,00
------	-------------

Rotweine

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
	Fl. 7,5 dl	28,00

Cuvée · Obac · Binigrau ¹⁵

Mallorca · Spanien · 2016	1 dl	6,50
Mantonegro; Callet, Merlot, Cabernet Sauvignon	2,5 dl	16,00
und Syrah betören mit dunklen Beeren,	5 dl	30,00
wilden Kräutern und Tabak.	Fl. 7,5 dl	45,00

Sekt, Crémant & Champagner

Blanc des Blancs, Sekt

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

Cordon Rosè Brut, Crémant

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

Gosset Brut Excellence · Cuvée · Champagner

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
dunkel, kristall, alkoholfrei ⁶		

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

Berliner Weisse	Fl. 3,3 dl	4,00
rot oder grün ^{6,17}		

Deigestifs und Schnaps

Bündner "Röteli", Brennerei Kindschi	2 cl	4,00
Likör von getrockneten Kirschen ¹⁷	4 cl	7,00
Bündner Wacholder, Brennerei Kindschi	2 cl	4,00
kräftig-aromatisch	4 cl	7,00
Bündner Enzian, Brennerei Kindschi	2 cl	5,00
aus der Wurzel des gelben Enzian	4 cl	9,00
Bündner Chrüter, Brennerei Kindschi	2 cl	4,00
aus über 50 Kräutern gebrannt	4 cl	7,00
Appenzeller Alpenbitter	2 cl	4,00
charakterstarker Kräuterlikör ¹⁷	4 cl	7,00
Vodka Xellent, Schweiz	2 cl	4,00
mit Gletscherwasser destilliert, für Experten	4 cl	7,00
Säntis Malt 40%, Single Malt, Brennerei Locher	2 cl	5,00
im Eichenbierfass gelagert, grazil-frisch	4 cl	9,00
Grappa di Prosecco, Brennerei Montegrappa	2 cl	4,00
goldgelbe Farbe vom Holzfass, mild	4 cl	7,00

Andere Schnäpse und Spirituosen auf Anfrage!

Nola's Flaschenweine

Jahrgangsänderungen möglich!

Weißwein - Flasche à 29 Euro

Grauburgunder · Weinbären · Oliver Zeter ¹⁵

Pfalz · Deutschland · 2019

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

Grüner Veltliner · Bauer ¹⁵

Niederösterreich · Österreich · 2019

Sommerlich-saftig, zu leichten Gerichten.

Sauvignon Blanc · Heinrich Gies ¹⁵

Pfalz · Deutschland · 2019

Mit dem Duft von Zitrusfrüchten und Stachelbeere,
zu Fisch und hellem Fleisch.

Weißwein - Flasche à 38 Euro

Fendant du Valais AOC · Blanc D`Amour ¹⁵

Cave Valcombe Wallis · Schweiz · 2018

Bester Begleiter zum Käsefondue, aber auch zu Fisch!

Scheurebe · Johann Geil Erben ¹⁵

Rheinhessen · Deutschland · 2018

Fruchtig-saftiger Wein zu Salat, Pasta oder Risotto.

Grauburgunder · Kabinett ¹⁵

Arndt Köbelin · Kaiserstuhl Deutschland · 2018

Tolle Struktur, in der Nase Apfel und Walnuss, am Gaumen saftig.

Zu Fisch, Fleisch und Käse.

Weißwein - Flasche à 45 Euro

Petite Arvine · Valais D`Or ¹⁵

Maurice Gay · Schweiz · 2019

Diese Traube existiert nur in der Schweiz!

Zum Käsefondue, aber auch zu Fisch und Pilzen.

Rosé - Flasche à 38 Euro

Dôle Blanche du Valais · Fleur D`Amour ¹⁵

Pinot Noir & Gamay, Wallis · Schweiz · 2019

FrISChe Früchte und eine deutliche Himbeernote,
bezaubernd zu Frühlingsküche, oder pur!

Rotwein

Flasche à 29 Euro

Tempranillo/Prieto Picudo · Ondari ¹⁵

Castilla y León · Spanien · 2018

Ziemlich tanninbetont, zu herzhaften Gerichten.

Rotwein

Flasche à 38 Euro

Cuvée · Black Print ¹⁵

Markus Schneider · Pfalz · Deutschland · 2016

Kräftige Cuvée aus Syrah, Merlot und Cabernet-Sauvignon.

Dieser Wein ist und braucht einen starken Begleiter.

Concejon · Pi Tinto · Bodegas Langa ¹⁵

Calatayud · Spanien · 2017

Die Traube wird nur noch hier angebaut und stammt

von gut 80 Jahre alten Rebstöcken. Kraftvoll,

üppig passt er zu rotem, kräftigem Fleisch.

zur Brotzeit.

Rotwein

Flasche à 45 Euro

Humagne Rouge · Valais D'Or ¹⁵

Maurice Gay · Schweiz · 2018

Diese autochthone Traube ist eine Walliser Spezialität und vereinigt die Finesse des Pinot Noir mit der Struktur eines Bordeaux. Zu deftigen Fleischgerichten und intensivem Käse.

Negroamaro 'F' Cantine San Marzano ¹⁵

Apulien · Italien · 2017

Der "männlichste" Wein auf unserer Karte!

Schwarzrot, reife Beeren, Kirsche, Thymian, Kakao und Tabak, zu Lamm, Wild und Rind.