

nestor goes Green Jeder Schritt zählt

Das Thema Nachhaltigkeit ist in aller Munde. Damit Sie sich darauf verlassen können, dass Ihre persönlichen Bemühungen in diesem Bereich auch auf Reisen fortgeführt werden, berücksichtigen wir bei unserer täglichen Arbeit sowohl soziale als auch ökonomische und ökologische Aspekte von nachhaltigem Handeln.

Bei der Auswahl unserer Speisen und Getränke versuchen wir zum Beispiel **regionale Produkte** zu verwenden. Dadurch können wir Anfahrtswege entsprechend kurzhalten, ErzeugerInnen in unserer Region unterstützen und Ihnen besondere Spezialitäten anbieten. Zu unseren lokalen Kooperationspartnern zählen unter anderem:

- Bäckerei und Konditorei Luckscheiter
- Bauernhof Friz
- Metzgerei Schneider
- Weingut im Hof Armin Zimmerle
- Schlosskellerei Affaltrach
- Satoshi Spirits GmbH
- Sengenberger & Gasper GbR

In anderen Bereichen vertrauen wir auf **namhafte Lieferanten**, die genau wie wir um Nachhaltigkeit in unterschiedlichen Bereichen bemüht sind. Zu ihnen zählen:

- Transgourmet
- Staiger GmbH

Wenn Sie mehr über die **Nachhaltigkeitsbestrebungen unserer Lieferanten** erfahren möchten, finden Sie die Informationen auf den Internetseiten der jeweiligen Unternehmen.

Vorspeisen Starters

Schwarzwurzelsuppe  **7,90 €**
Petersilien-Öl | Brezel-Croûtons

Black salsify soup
Parsley oil | pretzel croutons

Festtagssuppe **9,50 €**
Maultaschen | Flädle | Grießklößchen | Gemüsestreifen

Beef broth
Swabian ravioli | strips of pancake | semolina dumplings | vegetable strips

Rote-Beete-Mousse **12,00 €**
Wildkräutersalat | Räucherforelle

Beetroot mousse
Wild herb salad | smoked trout

Carpaccio vom Weiderind ^(1,3,4) **16,90 €**
Parmesan | Pesto

Beef carpaccio
Parmesan | pesto

Salate Salads

Salatteller „nestor“ ^(1,3) **9,00 €**
Gemischter Salat | Tomate | Gurke | Paprika | Kartoffelsalat

„nestor“ salad
 Lettuce | tomato | cucumber | bell pepper | potato salad

Feldsalat ^(1,3,5,6,7)  **9,50 €**
Kracherle

Lamb's lettuce
 Croutons

Beide wahlweise mit choice of topping:

Speck **2,00 €**
 Bacon



Gegrillten Kürbisspalten **4,50 €**
 Grilled pumpkin wedges

Gebratenen Maultaschen ^(1,3,4) **5,50 €**
 Fried Swabian ravioli

Gegrillten Hähnchenstreifen ⁽³⁾ **7,50 €**
 Grilled chicken strips

Beilagensalat ⁽³⁾  **4,70 €**
Blattsalat | Tomate | Gurke | Paprika

Side salad
 Lettuce | tomato | cucumber | bell pepper

Essig / Öl ⁽³⁾ , **Balsamico-** ^(3,5), **Himbeer** ^(3,5)  **oder Joghurt Dressing** ^(3,5)
 Vinegar / oil, balsamic, raspberry or yogurt dressing

Hauptgerichte Main courses

<p>Lachsfilet ⁽³⁾ Salbeibutter Gnocchi Maronen Spinat Salmon filet Sage butter gnocchi chestnuts spinach</p>	<p>25,90 €</p>
<p>“nestor” Filetpfännchen Schweinefiletmedaillons Rahmsoße Käsespätzle Maultasche Schmelzzwiebel “nestor” filet pan Pork tenderloin medallions cream sauce cheese spaetzle Swabian ravioli Sauted onion</p>	<p>25,50 €</p>
<p>Wiener Schnitzel vom Kalb ^(1,3) Kartoffelsalat Preiselbeeren Viennese veal escalope Potato salad cranberries</p>	<p>26,80 €</p>
<p>Zwiebelrostbraten ⁽³⁾ Trollingerjus Spätzle Schmorzwiebeln Roast beef Red wine sauce spaetzle braised onions</p>	<p>29,00 €</p>
<p>Hirschgulasch Serviettenknödel Speck-Rosenkohl Venison goulash Bread dumpling slices bacon-Brussels sprouts</p>	<p>29,90 €</p>
<p>Pilz-Stroganoff  Vegane Semmelknödel Mushroom stroganoff Polenta slice</p>	<p>17,00 €</p>
<p>Schwäbische Käsespätzle ^(3,6)  Schmorzwiebeln Swabian cheese spaetzle Braised onions</p>	<p>15,50 €</p>

Burger Burger

„LudwigsBurger“ (1,3,4,5,6) **16,90 €**

**Rindfleisch vom Schwabenrind | Brioche Brötchen |
Geschmälzte Zwiebel | Speck | Bergkäse | Tomate |
Hausgemachte Burger Soße**

Local beef | brioche bun | fried onion | bacon | cheese | tomato |
Home-made burger sauce

„Herzoginnen Burger“ (1,3,4,5,6) **16,90 €**

**Gegrillte Hähnchenbrust | Sauerteig Brötchen |
Ziegenkäse | rotes Zwiebel-Zwetschgen-Chutney**

Grilled chicken breast | sourdough bun | goat cheese |
Red onion and plum chutney

Sechsender Burger (1,3,4,5,6) **18,90 €**

**Hirschpatty | Brioche Brötchen | Preiselbeeren |
Wildkräutersalat | Pilze | Knödelpommes**

Venison Burger

Venison patty | brioche bun | cranberries | wild herb salad |
Mushrooms | dumpling fries

Go Green Burger (1,3,4,5,6)  **16,90 €**

**Sauerteig Brötchen | veganes Patty | frittierte Aubergine |
Saure Gurken | Apfel Chutney | vegane Burgersoße**

Vegan Burger

Sourdough bun | vegan patty | fried aubergine | pickles | apple chutney | vegan burger sauce

**Alle unsere Burger werden mit Pommes Frites oder Süßkartoffel
Pommes Frites serviert.**

All our burgers are served with fries or sweet potato fries.

Dessert Dessert 

Spekulatius-Panna-Cotta Gewürzkirschen **10,50 €**

Gingery biscuit panna cotta
Spiced cherries

Bratpfeltörtchen ^(1,3) **11,50 €**
Zimteis

Baked apple tartlet
Cinnamon ice cream

Eiskarte Ice cream menu

Eissorten ^(2,7) **pro Kugel 2,00 €**

Types of ice cream

Vanille

Vanilla

Schokolade

Chocolate

Erdbeere

Strawberry

Stracciatella

Stracciatella

Haselnuss

Hazelnut

Zimt

Cinnamon

Vegan Vanille 

Vegan vanilla

Kaffee

Coffee

Pistazie

Pistachio

Maracuja Sorbet 

Passion fruit sorbet

Himbeer Sorbet 

Raspberry sorbet

Zusätzlich mit additionally with

Sahne ⁽¹⁾ cream

0,90 €

Sind Sie von Allergien bzw. Lebensmittelunverträglichkeiten betroffen?

Sollte dies der Fall sein, sprechen Sie uns bitte auf unsere separate Allergikerinformation an.

Are you affected by allergies or food intolerances? In this case, please ask for our separate allergy chart.

Enthält (1) Konservierungsstoffe, (2) Farbstoffe, (3) Antioxidationsmittel, (4) Geschmacksverstärker, (5) Süßungsmittel, (6) Phosphat, (7) Emulgator

Contains (1) preservatives, (2) food dyes, (3) antioxidant, (4) flavour enhancer, (5) sweetener, (6) phosphate, (7) emulsifier