



# Die Weinerei.

## SPEISEKARTE



NÄGELSFÖRST 1268

## FLAMMKUCHEN

<b>DER KLASSIKER</b>	Crème Fraîche, Speck, Zwiebeln und Käse 1,2,3, A, C	<b>10,90 €</b>
<b>NEMO'S BRUDER</b>	Crème Fraîche, Räucherlachs, Frühlingszwiebeln und Käse 1,2,3, A, C, D	<b>11,90 €</b>
<b>KRÄUTERGARTEN</b>	Crème Fraîche, getrocknete Tomaten, Oliven, Kräuter der Provence und Käse 1,2,3, A, C	<b>11,90 €</b>
<b>DER KLEINE STINKER</b>	Crème Fraîche, Camembert und Preiselbeeren 1,2,3, A, C	<b>11,90 €</b>
<b>DER SÜSSE VERFÜHRER</b>	Crème Fraîche süß, Apfelscheiben, Zimt und Zucker 1,2,3, A, C	<b>11,90 €</b>
<b>NÄGELSFLAM'</b>	Crème Fraîche, grüner Spargel, Schwarzwälder Schinken, Ruccola, rosa Pfeffer 1,2,3, A, C	<b>14,50 €</b>

## VESPER

<b>FORELLENFILET</b>	Aus der Forellenzucht Baden-Baden, mit Meerrettich, frischem Bauernbrot und Butter 1,2,A	<b>13,50 €</b>
<b>HANDVESPER</b>	Bauernbrot mit Griebenschmalz 1,2,4, A	<b>4,50 €</b>
<b>WURSTSALAT</b>	Wurstsalat ohne Käse und frischem Bauernbrot 1,3,7, A	<b>11,50 €</b>
<b>WURSTSALAT und / KÄSE</b>	Wurstsalat mit Käse und frischem Bauernbrot 1,2,3,7, A	<b>11,90 €</b>
<b>VESPERTELLER</b>	Verschiedene Wurstsorten mit frischem Bauernbrot und Butter 1,3,7,A,J	<b>12,90 €</b>
<b>KÄSETELLER</b>	Verschiedene Käsesorten mit frischem Bauernbrot und Butter 1,3,4,7,A,G	<b>13,90 €</b>



# Die Weinererei.

## Herzlich Willkommen

### Speise- und Weinkarte

Öffnungszeiten:

Montag, Donnerstag-Samstag 16:00- 22:00 Uhr

Sonn- und Feiertag 12:00 – 20:00 Uhr

Dienstag und Mittwoch Ruhetag

Telefon: 07221-35550

Bei schlechter Witterung bewirten wir Sie in unseren Innenräumen.  
Wir behalten uns jedoch vor gegebenenfalls auch früher zu schließen.  
Wir bitten um Ihr Verständnis.

### 750 Jahren Tradition ...

Rheintal oberhalb von Baden-Baden. Dank des umliegenden Gebirges bildet das Klima die perfekte Grundlage für den Anbau von hochwertigen Weinen. Dieses Potenzial erkannten die Zisterzienserinnen der Abtei Lichtenthal bereits 1268: Sie pflanzten auf dem Klosterbergfelsen erstmals Pinot Noir Reben an, die sie aus dem Mutterkloster aus Cîteaux mitgebracht hatten. Mit dieser Erstpflanzung war der Grundstein für den Weinbau in der Region gesetzt und NÄGELSFÖRST wurde Vorreiter. Im Laufe der letzten 750 Jahren sicherte sich Weingut NÄGELSFÖRST Spitzen-



# Die Weinererei.

Terroirs wie den „Varnhalter Klosterbergfelsen“, „Umweger Stich-den-Buben“, „Neuweierer Mauerberg“ und den „Bühlertaler Engelsfelsen“, um für die Weinproduktion die beste Ausgangslage zu schaffen.

Der Name leitet sich übrigens von einem Forstbetrieb mit „negelsbraunen“ Farben ab. Die mittelalterliche Bezeichnung für „rot-grün schimmernd“ scheint der Beweis für ein Mischwald der hier oberhalb vom Klosterbergfelsen auf fruchtbaren vulkanischen Böden gedeiht. Es war damals der „Nägel- oder Negelsfürst“. Später findet sich in der Geschichte des Guts auch Eintragungen von einem Förster namens Nägele.

Vom unkomplizierten Gutswein für jeden Tag bis hin zum großen Gewächs für besondere Momente - wir haben immer das Richtige für Sie!

Weingut NÄGELSFÖRST, hoch über Baden-Baden, vereint historischen Charme, einzigartige Atmosphäre und ein wunderbares Panorama. Umgeben von Weinreben in besten Lagen, bietet es einen sagenhaften Blick in das Rheintal. 33 Hektar der Top-Rebflächen des Baden-Badener Reblandes gehören zu dem Fundament für die hochwertige Weinerzeugung. Unsere Rebsorten-Portfolio besteht aus Riesling, Weißburgunder, Grauburgunder, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Gewürztraminer, Spätburgunder, Merlot, Cabernet Sauvignon und Tempranillo.

#### **Deklarationspflichtige Zusatzstoffe**

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 geschwefelt
- 6 geschwärzt
- 7 mit Phosphat
- 8 mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen)
- 9 koffeinhaltig
- 10 chininhaltig
- 11 mit Süßungsmittel
- 13 gewachst

#### **Deklarationspflichtige Allergene**

- 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 Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse
- g Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- h Schalenfrüchte
- i Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- j Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- k Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- l Schwefeldioxid und Sulphite

Bitte Fragen Sie nach unserer Allergiker Speisekarte