

# *Hotel Restaurant Nachtigall*



## Unsere Veranstaltungen 2020

### *Legendäre Gernsbacher Sagennächte:*

*(Lesung der Sagen rund um das Müllensbild e3 Murgtal, 5 Gängemenü)*

*letzter Termin 14. März 2020*

*Beginn 18 Uhr / Preis 65€*

---

### *15 Gänge Menü 15€ :*

*(15 kleine Köstlichkeiten über 3 Stunden serviert. Reservierung erforderlich)*

*nächster Termin 11. / 25. März 2020*

*Beginn 18 Uhr / Preis 15€*

*Reservieren Sie unter: 0173-5610868*

*Nachtigalls Brunch Preis 19,90€*

*Begrüßung mit kleinem Cocktail*

*Frühstücksbuffet - Vorspeisenbuffet - warme Speisen - Süßspeisen*

*08./22. März - 5./19. April 10<sup>00</sup>-14<sup>00</sup> Uhr*

*Müllensbild 1*

*76593 Gernsbach*

*Tel. 07224 - 6570 00*

[\*reservierung@nachtigall-restaurant.de\*](mailto:reservierung@nachtigall-restaurant.de)

[\*info@nachtigall-hotel.de\*](mailto:info@nachtigall-hotel.de)

*Es werden alle gängigen Kreditkarten sowie ApplePay, GooglePay akzeptiert.*

*Hotel Restaurant Nachtigall*



Sommer Öffnungszeiten

ab April 2020 - 31. Oktober 2020

**95 Jahre Nachtigall,**

*95 Jahre Tradition, Geschichte und Qualität von und mit  
der Stadt Gernsbach eß dem Murgtal.*

*Montag: 17:00 - 21:00 Uhr*

*Dienstag-Mittwoch: 12:00 - 21:00 Uhr*

***Donnerstag Ruhetag***

*Freitag- Sonntag 12<sup>00</sup> - 21<sup>00</sup>Uhr*

***Aktion:***

***Dienstag: Flammkuchen All you can eat***

*14,90€ pro Person*

*Frischer Fisch und heimische Wildspezialitäten*

*Müllensbild 1*

*76593 Gernsbach*

*Tel. 07224 - 6570 00*

[\*reservierung@nachtigall-restaurant.de\*](mailto:reservierung@nachtigall-restaurant.de)

[\*info@nachtigall-hotel.de\*](mailto:info@nachtigall-hotel.de)

*Es werden alle gängigen Kreditkarten, sowie ApplePay, GooglePay akzeptiert.*

# Hotel Restaurant Nachtigall



## Getränkekarte Alkoholfrei

### Tafelwasser Müllensbild\*

Still / Medium / Sprudel

Glas 0,2l	1,70
Karaffe 0,5l	2,90
Karaffe 1,0l	5,70

### Griessbacher Mineralwasser

Still / Medium / Sprudel

Flasche 0,25l	2,70
Flasche 0,5l <small>(nur Still)</small>	4,70
Flasche 0,75l	5,70

### Nachtigall's Schorlen

Still / Medium / Sprudel

Glas 0,2l	2,50
Glas 0,4l	4,80
Karaffe 0,5l	5,50
Karaffe 1,0l	7,80

### Regionale Säfte <sup>3</sup>

Glas 0,2l	3,10
Glas 0,4l	5,10

Apfelsaft Naturtrüb, Kirsch,  
Johannisbeere, Orange,

### Homemade Limonade

mit Müllensbild Sprudel

Glas 0,2l	2,90 €
Glas 0,4l	4,80 €
Karaffe 1,0l	7,80 €

Apfel-Zimt, Birne-Vanille,  
Erdbeere-Ingwer

### Alkoholfreier Punch

Heißer Apfel mit Zimt  
4,80€

### Fritz Cola

<sup>1,2,4,15</sup>

Flasche 0,33l	3,90 €
---------------	--------

### Sinalco Limonaden

<sup>1,2,3,9</sup>

Flasche 0,33l	3,20 €
---------------	--------

Zitrone Naturtrüb, Orange,  
Orange - Cola<sup>15</sup>, Cola Zero<sup>15,8</sup>

### Alkoholfreie Biere

Ulmer Null Komma Flasche 0,33l	3,10 €
-----------------------------------	--------

Alpirsbacher Weizen 0,0% vom Fass 0,5l	4,50 €
---	--------

# Hotel Restaurant Nachtigall



## Getränkekarte mit Alkohol

### Bauhöfer Biere

Export Glas 0,3l 3,30 €

Export Krug 0,5l 4,50 €

Bauhöfer Schwarzwaldmarie  
Flasche 0,33l 3,30 €

#### *Bauhöfer Hefeweizen*

Fassbier 0,3l 3,30 €

Fassbier 0,5l 4,50 €

#### *Bauhöfer Radler* <sup>2,5,9</sup>

Glas 0,3l 3,30 €

Krug 0,5l 4,50 €

Pils Glas 0,3l 3,30 €

Pils Glas 0,5l 4,20 €

#### *Sportweizen alkoholfrei*

Flasche 0,5l 4,50 €

### Alpirsbacher Biere

#### *Ambrosius Starkbier*

Flasche 0,33l 4,50 €

#### *Dunkles Klosterweiße*

Flasche 0,5l 4,50 €

### Maier Weine

#### *Grauburgunder 2017*

*trocken* <sup>3,24</sup>

Glas 0,1l 3,90 €

Glas 0,2l 5,80 €

Karaffe 0,5l 15,90 €

Flasche 0,75l 20,20 €

#### *Alde Gott Spätburgunder 2017*

*trocken* <sup>3,24</sup>

Glas 0,1l 3,50 €

Glas 0,2l 6,70 €

Karaffe 0,5l 16,10 €

Flasche 0,75l 21,80 €

### Hauswein Nachtigall

*trocken weiss und rot* <sup>3,24</sup>

Glas 0,1l 1,90 €

Glas 0,2l 2,90 €

Karaffe 0,5l 8,10 €

Karaffe 1,0 l 15,90 €

### Oberkircher Rosé 2017

*halbtrocken* <sup>3,24</sup>

Glas 0,1l 2,90 €

Glas 0,2l 5,80 €

Flasche 0,75l 17,50 €

# Hotel Restaurant Nachtigall



## Tee Spezialitäten

### KEO - Tee Teeinbaltig

Teeglas 2,20 €

Keo Tee Kanne 3,80 €

### Nachtigalls Früchte Tee's

- Erdbeer-Zitronen-Gras Tee  
*erfrischend & fruchtig*

- Sandorn-Cranberry Tee  
*fruchtige Cranberrys & wohltuender Sandorn*

- Paradiesmischung Tee  
*in die Tropen versetzt durch Ananas & Cocos*

- Waldbeere Tee  
*Fruchtiges Beerendaroma*

- Wilde Zwetschge Tee  
*Fruchtiges Zwetschgenaroma*

### Nachtigalls weißer Tee

- Weißer Tee Exotik  
*mit Ananas und Papaya*

### Nachtigalls grüner Tee

- Chinesischer grüner Tee  
*mit Jasminblüten in der Kanne*

- Grüner Tee mit Pfirsich  
*sanftes Pfirsich Aroma*

### Nachtigalls Kräuter Tee

- Moringa Tee  
*Kräuter mit Granatapfel*

- Polarnacht  
*Kräuter mit Lemongras*

- Kräuterharmonie  
*Erlesene Kräutermischung mit Apfelaroma*

- Kamillen Tee  
*alt bewerte wohltuende Kamillenmischung*

### Nachtigalls schwarze Tee

- Earl Grey  
*Traditionelle Teemischung*

- Friesenmischung  
*Schwarzer Tee ostfriesische Art*

# Hotel Restaurant Nachtigall



## Kaffeespezialitäten u̇ Kuchen

### Kaffee (Koffeinbaltig 15)

Kaffee Crema Tasse 2,20 €

Kaffee Kännchen 3,80 €

Espresso 2,20 €

Doppelter Espresso 3,20 €

Espresso Macchiato <sup>51</sup> 2,50 €

### Kaffeespezialitäten

Cappucino Glas <sup>51,15</sup> 2,80 €

Latte Macchiato <sup>51,15</sup> 3,60 €

Milchkaffee <sup>51,15</sup> 3,20 €

Schokokaffee <sup>51,15,9</sup> 2,80 €

Heiße Schokolade <sup>51,15,9</sup> 2,80 €

### Nachtigalls Glühwein

*mit Alkohol*

Glas 4,50 €

### Nachtigalls Heißgetränke

Heiße Milch Glas <sup>51</sup> 2,20 €

Heißer Vanille Chai <sup>51</sup> 3,20 €

### Hausgemachte Kuchen

*21,28,29,51,*

*nach Tagesangebot*

Stück Kuchen 3,50

Stück Torte 4,50

*zB:*

- Omas Apfel-Schmand
- Hausbirnen-Kuchen
- Tante Gittas Käsekuchen
- Erdbeerkuchen
- Schwarzwälder Kirsch

*mit Alkohol*



*Vegan und Vegetarisches*

*Vegane Linsensupp'n - mit Wurzelwerk & frischen  
Kräutern* 25,32,9

9€

*Vegan - Kartoffelsüppchen mit gerösteten Kürbiskernen* 32,9

8€

*Vegan - Spätzle mit Eiertomaten geschwenkt, geröstete  
Kürbis und Sonnenblumenkerne* 32,9,33

12€

*Vegan - Wirsingroulade auf Dinkelrisotto & Wurzelwerk*

32,28,9,33

14€

*Vegetarisch - Graben-Champignons in Rahm mit  
geschmolzenem Semmelknödel*

16€





*Salate e<sup>3</sup> Leckerer*  
*aus dem Nationalpark Nord Schwarzwald*

*Geräuchertes Staufenerger Saiblingsfilet,  
Wildkräutersalat e<sup>3</sup> frischen Bauernbrot* 24,28,5,2,  
15 €

*wahlweise Bratkartoffeln* zzgl. 3€

*Kleiner Kräutersalat, gemischt* (vegan) 32, 25,  
5 €

*Zerzauster Blattsalat mit gerösteten Walnüssen e<sup>3</sup>  
Freudenstätter Ziegenkäse e<sup>3</sup> eigenem Honig* (vegetarisch) 32, 25,12  
11€

*Nüsschensalat (Feldsalat) im Kartoffeldressing  
mit Speck und Croutons*

8€



# Hotel Restaurant Nachtigall



## Ebbes für die Kleinen...

„Keine Ahnung“ (vegetarisch) 12,52,25,51,28,20

Kartoffelsüppchen mit Brotkracherle

2,50 €

„Hab keinen Hunger“

Räuberteller - zum Essen mopsen bei den Großen

0 €

„Ist mir egal“ 12,28,21

Spätzle mit Soße

4,50 €

„Ich will viel!“ 12,28,21,20 (Schweineschnitzel)

Schnitzel mit Spätzle

6,50 €

„Irgendwas“ 12,28,51,

Apfelfannkuchen mit Apfelmus und Zimt (vegetarisch)

4,50 €

„Wann können wir endlich gehen?“ 12,51,21, 1,2,5,4,9,

Kleiner Eistruck oder Spardose mit Eis

4,50€



*Eine Suppe nach langer Wanderung ...*

*Linsensupp'n - mit Wurzelwerk & frischen Kräutern* 25,32,9

*(vegan, vegetarisch)*

9€

*Kartoffelrahmsüppchen mit Kracherle* (vegetarisch) 31,32,28

8€

*Französische Zwiebelsuppe mit Käse gratiniert* 31,28,32

8€

*Goulaschsüppchen vom Weideochsen, Sauerrahm* 31,25,12,32

8€



*Badisches eß Heimisches*

*Tante Anna's Butter-Spätzle, Allgäuer Käse, geröstete Zwiebel* (vegetarisch) 12,28,51,21

8 €

*Opa Heinz Zwiebelroschtbrat'n 220g vom Ochsen, Spätzle, geschmorte Zwiebeln* 12,28,21,52

18 €

*Vaters Grill- Rahmschnitzel vom Bauernschwein mit Spätzle und kleinem Salat* 12,28,51,21,52

17 €

*Wiener Schnitzel vom Schwein, Pilze in Rahm, Spätzle*  
12,28,51,21,52,20

15 €

*Staufenberger Forelle Müllerin* (Glutenfrei) 12,21, 25,52,22, 25,  
*Petersilienkartoffeln, Zitronenbutter, Wildkräutersalat*

18 €

*Staufenberger Saiblingsfilet mit Brennesseln gratiniert auf Kürbis-Dinkel-Risotto* 12, 25,22,51,28,

25€



*Nachtigalls Wild-/Gänse Spezialitäten*

*Gesottene badische Hirschkeule,  
Bischweiers Kirschoße, Wirsinggemüse eß Brezelknödel*

*12,28,31,21,32,24,20*

*23€*

*Des Grafen von Ebersteiners Wildbratwurst,  
Weinsauerkraut eß Kartoffelknödel, Süßer Senf*

*12,28,31,32,24,13*

*14€*

*Ragout vom Ebersteiner Frischling mit Wurzelwerk, Pilzen  
eß Brotknödel*

*12,28,31,21,32,24*

*21€*

*In eigenem Saft geschmorte Ochsenroulade, Wirsinggemüse  
Karotten-Kartoffelstampf*

*(Glutenfrei) 12,13,21,32,24, 25*

*24€*

*Entenbrust rosé auf Rahmsauerkraut  
eß Kartoffelstampf*

*(Glutenfrei) 12,31,32,24,3*

*22€*

---





*Nachtigall's Süßkram ...*

***Hausgebackener Apfelstrudel*** 12,51,5,2,4,21, alkoholische Inbalte

*Vanilleschaum und Mandeleis*

9€

***Dessertvariation Nachtigall*** alkoholische Inbalte

*Fragen sie nach den heutigen Spezialitäten!*

9€

***Müllenbild Impressionen*** 12,51,5,2,4,21, alkoholische Inbalte

*Vanilleeis, Alde Gott Eierlikör, heiße Schokoladensoße,  
Sahne*

8€

***Nachtigalls Apfeleistörtchen*** 12,51,5,2,4,21, alkoholische Inbalte

*Glühweinsorbet, Weinschaum*

8€

***Heißer Feger*** 12,51,5,2,4,21, alkoholische Inbalte

*Vanilleeis, heiße Himbeeren, Sahne*

8€

***Birne Helene*** 12,51,5,2,4,21, alkoholische Inbalte

*Vanilleeis, heiße Schokoladensoße, Weißweibirne, Sahne*

8€

# Hotel Restaurant Nachtigall



Allergene und Zusatzstoffe in der Übersicht			
Zusatzstoffe ( D )	additives ( E )		numerische Bezeichnung auf der Karte
Mit Farbstoff	with colorant		1
mit Konservierungsstoff	with preservative		2
mit Antioxidationsmittel	with antioxidants		3
mit Geschmacksverstärker	with flavor enhancer		4
geschwefelt	sulphuretted		5
geschwärzt	blackened		6
gewachst	waxed		7
mit Süßungsmitteln	with sweetener		8
mit einer Zuckerart, und Süßungsmitteln	with sugar and sweeteners		9
enthält Phenylalaninquellen	contains a source of phenylalanine		10
kann bei übermäßigem Konsum abführend wirken	may be laxative if used excessively		11
mit Milcheiweiß	with milk protein		12
mit Phosphat	with phosphate		13
Chininhaltig	with quinine		14
Koffeinhaltig	with caffeine		15
Taurinhaltig	with taurine		16
bestrahlt	irradiated		17
nach der Ernte behandelt	treated after the harvest		18
genetisch verändert	genetically modified		19





Allergene und Zusatzstoffe in der Übersicht			
Allergene	additives ( E )		numerische Bezeichnung auf der Karte
Schalenfrüchte	Nuts	Fruits á Coque	20
Eier	Eggs	Le Oefs	21
Fische	Fish	Piossons	22
Lupine	Lupin	Lupin	23
Sulfite, Schwefeldioxid	Sulphur Dioxide & Sulphites	Anhydride Sulfureux et Sulfites	24
Senf	Mustard	Moutarde	25
Soja	Soy	Soja	26
Weichtiere	Molluscs	Mollusques	27
Gluten	Cereals Containing Gluten	Gereales Contenant du Gluten	28
Erdnüsse	Peanuts	Arachides	29
Krebstiere	Crustaceans	Crustaces	30
Milch	Milk	Lait	31
Sellerie	Celery	Celeri	32
Sesam	Sesame	Graines de Sesame	33