

Herzlich Willkommen
im

Le Clochard

Familiengeführtes Landwirtshaus seit über 60 Jahren

Öffnungszeiten:

Montag Ruhetag

Dienstag - Samstag von 17:30 bis 22:30

Sonntag von 11:30 – 14:00 und 17:00 - 21:30

Zusätzliche Öffnungszeiten auf Anfrage



Neuigkeiten unter:
www.hotel-nothwang.de



Suppen

Tomaten-Suppe mit frischen Kräutern	3,50
überbackene Zwiebelsuppe	3,50

kalte Vorspeisen

Carpaccio vom argentinischen Rind mit Balsamico, frischem Rucola und Parmesanspänen	9.-
---	-----

Caprese Mozzarella mit Tomaten, Olivenöl und frischem Basilikum	5.-
---	-----

warme Vorspeisen

hausgemachte Maultasche ¹⁺⁴ mit frischen Champignons in Rahmsauce	4,50
--	------

½ Dutzend Schnecken mit Kräuterbutter und Knoblauch überbacken	5.-
--	-----

hausgemachter Flammkuchen mit Kräuterschmand, Lauch, frischen Pilzen und Speck ¹	6,50
---	------

Salate

kleiner Beilagensalat	4.-
Chef-Salat Blattsalat mit frischen Pilzen, Garnelen im Teigmantel, Räucherlachs, Parmaschinken, Artischocken und frisches Fladenbrot	10.-
Bologna großer gemischter Salat mit gegrillten Putenstreifen, frischen Pilze und frisches Fladenbrot	10.-
Schwaben – Salat großer gemischter Salat mit gebackenen Mautaschen-Streifen ¹⁺⁴ , und frisches Fladenbrot	10.-
Griechischer Bauernsalat mit Schafskäse, Peperoni und Oliven ² und frisches Fladenbrot	7,50

Hausgemachte Flammkuchen nach Elsässer Art

Klassisch	Schmand, Speck ¹ , Zwiebeln	5,50/6,50
Elsaß	Schmand, Räucherlachs, Lauch, Pilze	6,50/7,50
Kernig	Kräuterschmand, Lauch, Pilze ,Speck ¹	6,50/7,50
Italia	Schmand, Mozzarella, Tomaten, Käse, Rucola	7.-/8.-
Athen	Schmand, Schafskäse, Oliven, Zwiebeln, Peperoni	7.-/8.-

Hausgemachte Pizzen

Margherita	mit Käse und Tomatensoße	5.-/6.-
Roma	mit Schinken ¹ , Mozzarella, frischen Pilzen	7.-/8.-
Napoli	mit Schinken ¹ , Salami, frischen Pilzen	7.-/8.-
Caribic	mit Schinken ¹ und Ananas	7.-/8.-
Parma	mit Mozzarella, Parma-Schinken, Cocktail-Tomaten und gehobeltem Parmesan	8.- / 9.-
Vierjahreszeiten	Schinken ¹ , Paprika, frischen Pilzen und Artischocken	7.-/8.-
Sabotage	Thunfisch, Artischocken, Zwiebeln, Ei	7.-/8.-
Lukull	mit Schinken ¹ , frische Pilze, Spargel, Paprika	7.-/8.-
Mafia	Schinken ¹ , Peperoni, Zwiebeln, Chilli	7.-/8.-
Diabolo	Salami, Zwiebeln, Peperoni, Chilli	7.-/8.-
Le Clochard	Schinken ¹ , Salami, Pilze, Paprika, Zwiebeln, Knoblauch, Peperoni, Ei	8.-/9.-

Maultaschen

frisch zubereitet nach altem Familien – Rezept von „Oma Kanne“

Schwabenstolz	8,50
Maultaschen ¹⁺⁴ mit in Butter gebräunten Zwiebeln und en scheene Salat	
Schorsch	8,50
Maultaschen ¹⁺⁴ am Stück gebraten mit 2 Spiegeleiern und au em scheene Salat	
Luagebeutel	8,50
Maultaschen ¹⁺⁴ in Streifen geschnitten, mit Ei gebacken und serviert mit Salat	
Allgäu	9,50
Maultaschen ¹⁺⁴ auf Blattspinat mit Bergkäse und Emmentaler überbacken, dazu ein Salat	
Wilddieb¹⁺⁴	9.50
mit frischen Champignons an Rahmsoße und Salat	
Tübinger Göschle	14.-
Schweinemedallions an Sc. Bearnaise und Maultasche ¹⁺⁴ , dazu Kroketten und Salat	
Schwaben – Teller	12,50
Maultasche ¹⁺⁴ und Schweineschnitzel, dazu Spätzle und Salat	

Klings' Klassiker

Schweine – Schnitzel paniert mit hausgemachten Spätzle oder Pommes und Salat	12.-
argentinisches Hüftsteak medium gegrillt mit Kartoffel-Rösti	16.-
Holzfäller – Steak mit gegrillten Speckstreifen ¹ und Pommes	9.-
Schnitzel Milanese Schweineschnitzel mit Tomatensoße und Käse überbacken, dazu Pommes und Salat	13.-
Jägerschnitzel paniertes Schweineschnitzel mit frischen Champignons an Rahmsoße, dazu Pommes und Salat	13.-

Nicht nur für Vegetarier

Schupfnudel-Gemüse-Pfanne an Kräuterrahm mit Salat	9.-
Allgäuer Käsespätzle mit Salat	9.-
Spätzle Diana hausgemachte Spätzle mit Tomaten, frischen Pilzen, Kräutern, Rucola und Salat	9.-

Hauptgerichte

- Enztal – Platte** ab 2 Personen 14,50 / Pers.
Schweinemedallions und Putensteak vom Grill, Schnitzel und hausgemachte Maultasche¹⁺⁴, dazu Pommes, Kartoffel-Rösti und jeweils einen Salatteller
- Steak „Texas“** 19.-
argentinisches Rinderhüftsteak überbacken mit Kräuterkruste, dazu Kartoffel-Rösti und Salat
- Zwiebelrostbraten** 19.-
vom argentinischen Rind, dazu hausgemachte Spätzle und Salat
- Hohenloher Leibgericht** 19.-
Zwiebelrostbraten und hausgemachte Maultasche¹⁺⁴, dazu hausgemachte Spätzle und Salat
- Pfeffersteak** 19.-
argent. Rinderhüftsteak mit Pfeffersoße, dazu hausgemachte Spätzle und Salatteller
- Schweine-Medaillons Hubertus** 14,50
an frischem Pilzrahm, dazu hausgemachte Spätzle und Salat
- Sindringer Schlemmerpfanne** 14,50
Schweinemedallions mit Käse überbacken, dazu Kartoffel-Rösti und Salat
- Limes – Teller** 16,50
argentinisches Rinderhüftsteak und Thüringer Bratwurst¹⁺⁴ vom Grill, dazu Kartoffel-Rösti mit Kräuterdipp und Salat

Spieße

unser besonderer Gaumenschmaus und Blickfang

- Lendenspieß** 16.-
mit Rinderfilet, Schweinefilet und Putenfilet
sowie frischen Champignons, dazu Kartoffel-Rösti
und eine bunte Salatschüssel
- Geflügel – Spieß** 16.-
mit zartem Putenfilet und Früchten,
dazu Kartoffel-Rösti und eine bunte Salatschüssel
- Schwaben – Spieß** 16.-
mit Rinderfilet, Schweinefilet und Putenfilet,
dazu Würstchen¹⁺⁴ und frische Champignons
serviert mit Kartoffel-Rösti und bunter Salatschüssel
- Hirten – Spieß** 16.-
Rinderfilet, Schweinefilet und Putenfilet
mit Peperoni, Oliven und frischen Champignons,
dazu Kartoffel-Rösti und eine bunte Salatschüssel

Frisches von der Pute

- paniertes Putenschnitzel** 14.-
mit Spätzle und Salat
- gegrilltes Putensteak** 14.-
mit Kartoffel-Rösti und Salat

Für den großen Hunger

immer für eine Person, 2. Teller extra 2,50 €

Pfundskerl	16.-
500g Schweineschnitzel mit Pommes und Salatteller	
XL – Holzfäller	14.-
400g Schweine – Rückensteak mit gegrillten Speckstreifen, dazu Pommes	
XL – Rinder-Steak	23,50
400g zartes Rinderhüftsteak, medium gegrillt, serviert mit Kartoffel-Rösti und Salatteller	
XL – Schwabenteller	17.-
doppeltes Schnitzel und 2 Maultaschen ¹⁺⁴ geschmälzt, dazu Spätzle und Salatplatte	
XL – Grillplatte	20.-
500g: Steaks von der Rinderhüfte und vom Schweinerücken, dazu Thüringer-Bratwurst ¹⁺⁴ , serviert mit Pommes und Salatteller	

Für den kleinen Hunger

kleines Schnitzel paniert	8,50
mit hausgemachten Spätzle und Salatteller	
kleine Lendchen	11.-
an Kräuterrahm-Soße mit Kroketten und Salatteller	
kleiner Zwiebelrostbraten	15,50
vom argentinischen Rind dazu hausgemachte Spätzle und Salatteller	
kleines Rinderfilet	18.-
vom argentinischen Rind an Kräuterrahm, mit Kroketten und Salatteller	

Eis – Spezialitäten

1 Kugel Eis nach Wahl	1,20
wahlweise Bourbon-Vanille, Schokolade, Erdbeere Joghurt – Waldfrucht, Johannisbeer – oder Zitronensorbet	
3 Kugeln gemischtes Eis mit Sahne	3,50
Lukull	3,50
Bourbon-Vanille – Eis mit Roter Grütze, Eierlikör und Sahne	
Schoko – Kiss	3,-
Eine Kugel Schokoladen – Eis mit Eierlikör und Sahne	
Heiße Liebe	5,50
Bourbon-Vanille – Eis mit heißen Himbeeren und Sahne	
Bailey – Becher	4,50
Bourbon-Vanille – Eis und Schokoladen-Eis, Baileys und Sahne	
Schweden – Cup	4,50
Bourbon-Vanille – Eis mit Apfelmus, Eierlikör und Sahne	

flüssiges

Johannis – Sprizz	3,50
Johannisbeer – Sorbet mit Sekt aufgegossen	
Eis – Schokolade	3,80
mit Schokoladen – Eis und Sahne	
Eis – Kaffee	3,80
mit Bourbon-Vanille – Eis und Sahne	
Espresso Affogato	3,20
Espresso mit einer Kugel Bourbon-Vanille - Eis	

warme Süßspeisen

Flammkuchen	6.50
mit Apfelmus und Rosinen	
warmes Schoko – Törtchen	5,50
mit flüssigem Schoko-Kern auf Waldfruchtspiegel, mit Vanille-Eis und Sahne	

Spezialitäten

Hohenloher Bauernmost	2,50
Aperol Spritz ital. Bitterlikör mit Sekt und Soda (enthält Farbstoff)	5,50
Hugo Sekt und Soda mit Holunderblütensirup und frischer Minze	5,50
Karlchen Sekt und Soda mit Erdbeersirup	5,50
Glas Sekt (Orange/Holunderblütensirup)	2,50

Weißweine

Heilbronner Riesling, halbtrocken	4,20
Heilbronner Riesling, trocken	4,20
Hauswein weiß, halbtrocken	3,50
Lauffener Grauburgunder Kabinett trocken, besondere Prämierung für die WG Lauffen als beste WG Deutschlands	6,80

Alle Weine sind Qualitätsweine, Preise je ¼ l

Roseweine

Hohenloher Fürstenfass Trollinger Weißherbst	4,20
Hauswein rose	3,50

Rotweine

Neckarsulmer Trollinger – Lemberger	4,20
Heilbronner Schwarzriesling	4,20
Hohenloher Fürstenfass Spätburgunder	4,80
Neckarsulmer Dornfelder trocken	4,20
Heilbronner Samtrot	4,20
Franz. Landwein, trocken	3,50
Hauswein rot, halbtrocken	3,50
Lauffener Lemberger Trocken	5,50

Frisch vom Fass

	0,3 l 0,5 l
Pils fein gehopft	2,50 / 3,30
Hefeweizen	2,50 / 3,30

Flaschenbier

Paulaner Hefe hell	3,30 / 0,5 l
Distelhäuser Kristallweizen	3,30 / 0,5 l
Distelhäuser Landbier	3,30 / 0,5 l
Distelhäuser Hefe dunkel	3,30 / 0,5 l
Haller Limes	3,30 / 0,5 l
Erdinger Hefe alkoholfrei	3,30 / 0,5 l
Jever Fun alkoholfrei	2,50 / 0,33 l
Radler süß oder sauer	3,30 / 0,5 l

Spezielles

Diesel – Bier mit Cola	3,30
Laternenmaß – Weißwein, Sprite, Kirschlikör	10.-
Gaisenmaß – Altbier, Cola, Cognac	10.-

Spirituosen

Je 2cl

Obstler	1,80
Williams Christ Birne	2,50
Jägermeister	2,50
Himbeergeist	2,50
Amarula	2,50
Grappa	2,50
Ouzo	2,50
Fernet Branca	2,50
Aquavit	2,50
Jim Beam	2,50
Kirschlikör	2,50
Cognac	2,50
Ramazotti	2,50
Jack Daniels	3.-

Warme Getränke

Espresso³	1,80
Cafe Crema³	2,30
Cafe groß³	3,00
Cappucino³ mit Milchschaum oder Sahne	2,80
Heiße Schokolade aus Milch	3,50
Cafe au Lait³	3,50
Latte Macchiato³	3,50
Glühwein	2,50
Glühwein mit Amaretto	3,80

Alkoholfreie Getränke

	0,2 l	0,4 l
Mineralwasser	1,80	2,80
Cola^{2,3}, Fanta, Sprite	2.-	3,30
Saft / Saftschorle Apfel, Orange, Johannisbeer - Nektar, Multivitamin	2.-	3,30
Rhabarbersaft / Schorle	2.20	3,50
Flasche Teinacher medium oder still	4,20 / 0,7 l	

Le Clochard – Spezial

jeden Dienstag

Holzfäller – Steak

8.-

dazu Pommes und Kräuterbutter

jeden Mittwoch:

mageres Schweineschnitzel

8.-

mit hausgemachten Spätzle oder Pommes

jeden Donnerstag:

Zwiebel – Rostbraten

14,50

mit hausgemachten Spätzle und Salat
(gilt nicht an Feiertagen)

jeden Freitag:

Schnitzel – Tag

leckere Schnitzel zu günstigen Preisen,
separate Karte

Kennzeichnung der Zusatzstoffe

¹ = mit Geschmacksverstärker

² = mit Farbstoff

³ = mit Koffein

⁴ = phosphathaltig

Karte für Allergiker ist separat erhältlich