

Herzlich Willkommen  
im

# Le Clochard

**Familiengeführtes Landwirtshaus seit über 60 Jahren**

Öffnungszeiten:

Montag Ruhetag

Dienstag - Samstag von 17:30 bis 21:30

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

Zusätzliche Öffnungszeiten auf Anfrage



Neuigkeiten unter:  
[www.hotel-nothwang.de](http://www.hotel-nothwang.de)



## kalte Vorspeisen

**Carpaccio** vom argentinischen Rind 10.-  
mit Balsamico, frischem Rucola und Parmesanspänen

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

## Salate

kleiner Beilagensalat 4.50

**Chef-Salat** 11.-  
Blattsalat mit frischen Pilzen, Garnelen im Teigmantel,  
Räucherlachs, Parmaschinken, Artischocken  
und frisches Fladenbrot

**Bologna** 11.-  
großer gemischter Salat mit gegrillten Putenstreifen,  
frischen Pilze und frisches Fladenbrot

**Schwaben – Salat** 11.-  
großer gemischter Salat mit gebackenen Mautaschen-Streifen<sup>1+4</sup>,  
und frisches Fladenbrot

**Griechischer Bauernsalat** 8,50  
mit Schafskäse, Peperoni und Oliven<sup>2</sup> und frisches Fladenbrot

## Hausgemachte Flammkuchen nach Elsässer Art

<b>Klassisch</b>	Schmand, Speck <sup>1</sup> , Zwiebeln	6,-/7,-
<b>Elsaß</b>	Schmand, Räucherlachs, Lauch, Pilze	7,-/8,-
<b>Kernig</b>	Kräuterschmand, Lauch, Pilze ,Speck <sup>1</sup>	7,-/8,-
<b>Italia</b>	Schmand, Mozzarella, Tomaten, Käse, Rucola	8.- /9.-
<b>Athen</b>	Schmand, Schafskäse, Oliven, Zwiebeln, Peperoni	8.-/9.-

## Hausgemachte Pizzen

<b>Margherita</b>	mit Käse und Tomatensoße	6.-/7.-
<b>Roma</b>	mit Schinken <sup>1</sup> , Mozzarella, frischen Pilzen	8.-/9.-
<b>Napoli</b>	mit Schinken <sup>1</sup> , Salami, frischen Pilzen	8.-/9.-
<b>Caribic</b>	mit Schinken <sup>1</sup> und Ananas	8.-/9.-
<b>Parma</b>	mit Mozzarella, Parma-Schinken, Cocktail-Tomaten und gehobeltem Parmesan	9.- / 10.-
<b>Vierjahreszeiten</b>	Schinken <sup>1</sup> , Paprika, frischen Pilzen und Artischocken	8.-/9.-
<b>Sabotage</b>	Thunfisch, Artischocken, Zwiebeln, Ei	8.-/9.-
<b>Lukull</b>	mit Schinken <sup>1</sup> , frische Pilze, Spargel, Paprika	8.-/9.-
<b>Mafia</b>	Schinken <sup>1</sup> , Peperoni, Zwiebeln, Chilli	8.-/9.-

**Diabolo** Salami, Zwiebeln, Peperoni, Chilli 8.-  
/9.-

**Le Clochard** Schinken<sup>1</sup>, Salami, Pilze, Paprika, 9.-/10.-  
Zwiebeln, Knoblauch, Peperoni, Ei

## Maultaschen

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

**Schwabenstolz** 9,-  
Maultaschen<sup>1+4</sup> mit in Butter gebräunten Zwiebeln  
und en scheene Salat

**Schorsch** 9,-  
Maultaschen<sup>1+4</sup> am Stück gebraten mit 2 Spiegeleiern  
und au em scheene Salat

**Luagebeutel** 9,-  
Maultaschen<sup>1+4</sup> in Streifen geschnitten, mit Ei gebacken  
und serviert mit Salat

**Allgäu** 10,-  
Maultaschen<sup>1+4</sup> auf Blattspinat mit Bergkäse und Emmentaler  
überbacken, dazu ein Salat

**Wilddieb**<sup>1+4</sup> 10.5-  
mit frischen Champignons an Rahmsoße und Salat

**Schwaben – Teller** 13,50  
Maultasche<sup>1+4</sup> und Schweineschnitzel, dazu Spätzle und Salat

## Klings' Klassiker

<b>Schweine – Schnitzel</b>	paniert	13.-
mit frischen Spätzle oder Pommes und Salat		
<b>argentinisches Hüftsteak</b>		17.-
medium gegrillt mit Kartoffel-Rösti		
<b>Holzfäller – Steak</b>		10.-
mit gegrillten Speckstreifen <sup>1</sup> und Pommes		
<b>Schnitzel Milanese</b>		14.-
Schweineschnitzel mit Tomatensoße und Käse überbacken, dazu Pommes und Salat		
<b>Jägerschnitzel</b>		14.-
paniertes Schweineschnitzel mit frischen Champignons an Rahmsoße, dazu Pommes und Salat		

## Nicht nur für Vegetarier

<b>Schupfnudel-Gemüse-Pfanne</b>		10.-
an Kräuterrahm mit Salat		
<b>Allgäuer Käsespätzle</b>	mit Salat	10.-
<b>Spätzle Diana</b>		10.-
frische Spätzle mit Tomaten, frischen Pilzen, Kräutern, Rucola und Salat		

# Hauptgerichte

<b>Enztal – Platte</b> ab 2 Personen	15,- / Pers.
Schweinemedallions und Putensteak vom Grill, Schnitzel und hausgemachte Maultasche <sup>1+4</sup> , dazu Pommes, Kartoffel-Rösti und jeweils einen Salatteller	
<b>Steak „Texas“</b>	20.-
argentinisches Rinderhüftsteak überbacken mit Kräuterkruste, dazu Kartoffel-Rösti und Salat	
<b>Zwiebelrostbraten</b>	20.-
vom argentinischen Rind, dazu frische Spätzle und Salat	
<b>Hohenloher Leibgericht</b>	20.-
Zwiebelrostbraten und hausgemachte Maultasche <sup>1+4</sup> , dazu frische Spätzle und Salat	
<b>Pfeffersteak</b>	20.-
argent. Rinderhüftsteak mit Pfeffersoße, dazu frischen Spätzle und Salatteller	
<b>Schweine-Medaillons Hubertus</b>	15,-
an frischem Pilzrahm, dazu frischen Spätzle und Salat	
<b>Sindringer Schlemmerpfanne</b>	15,-
Schweinemedallions mit Käse überbacken, dazu Kartoffel-Rösti und Salat	
<b>Limes – Teller</b>	17,50
argentinisches Rinderhüftsteak und Thüringer Bratwurst <sup>1+4</sup> vom Grill, dazu Kartoffel-Rösti mit Kräuterdipp und Salat	

# Spieße

unser besonderer Gaumenschmaus und Blickfang

- Lendenspieß** 17.-  
mit Rinderfilet, Schweinefilet und Putenfilet  
sowie frischen Champignons, dazu Kartoffel-Rösti  
und eine bunte Salatschüssel
- Geflügel – Spieß** 17.-  
mit zartem Putenfilet und Früchten,  
dazu Kartoffel-Rösti und eine bunte Salatschüssel
- Schwaben – Spieß** 17.-  
mit Rinderfilet, Schweinefilet und Putenfilet,  
dazu Würstchen<sup>1+4</sup> und frische Champignons  
serviert mit Kartoffel-Rösti und bunter Salatschüssel
- Hirten – Spieß** 17.-  
Rinderfilet, Schweinefilet und Putenfilet  
mit Peperoni, Oliven und frischen Champignons,  
dazu Kartoffel-Rösti und eine bunte Salatschüssel

## Frisches von der Pute

- paniertes Putenschnitzel** 15.-  
mit Spätzle und Salat
- gegrilltes Putensteak** 15.-  
mit Kartoffel-Rösti und Salat

## Für den großen Hunger

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

<b>Pfundskerl</b>	17.-
500g Schweineschnitzel mit Pommes und Salatteller	
<b>XL – Holzfäller</b>	15.-
400g Schweine – Rückensteak mit gegrillten Speckstreifen, dazu Pommes	
<b>XL – Rinder-Steak</b>	24,50
400g zartes Rinderhüftsteak, medium gegrillt, serviert mit Kartoffel-Rösti und Salatteller	
<b>XL – Schwabenteller</b>	18.-
doppeltes Schnitzel und 2 Maultaschen <sup>1+4</sup> geschmälzt, dazu Spätzle und Salatplatte	
<b>XL – Grillplatte</b>	21.-
500g: Steaks von der Rinderhüfte und vom Schweinerücken, dazu Thüringer-Bratwurst <sup>1+4</sup> , serviert mit Pommes und Salatteller	

## Für den kleinen Hunger

<b>kleines Schnitzel</b> paniert	9,-
mit frischen Spätzle und Salatteller	
<b>kleine Lendchen</b>	12.50
an Kräuterrahm-Soße mit Kroketten und Salatteller	
<b>kleiner Zwiebelrostbraten</b>	16,-
vom argentinischen Rind dazu frische Spätzle und Salatteller	
<b>kleines Rinderfilet</b>	19.-
vom argentinischen Rind an Kräuterrahm, mit Kroketten und Salatteller	



## Eis – Spezialitäten

<b>1 Kugel Eis nach Wahl</b>	1,50
wahlweise Bourbon-Vanille, Schokolade, Erdbeere Joghurt – Waldfrucht, Johannisbeer – oder Zitronensorbet	
<b>3 Kugeln gemischtes Eis mit Sahne</b>	4,-
<b>Lukull</b>	4,-
Bourbon-Vanille – Eis mit Roter Grütze, Eierlikör und Sahne	
<b>Schoko – Kiss</b>	3.50
Eine Kugel Schokoladen – Eis mit Eierlikör und Sahne	
<b>Heiße Liebe</b>	6,-
Bourbon-Vanille – Eis mit heißen Himbeeren und Sahne	
<b>Bailey – Becher</b>	5,-
Bourbon-Vanille – Eis und Schokoladen-Eis, Baileys und Sahne	
<b>Schweden – Cup</b>	5,-
Bourbon-Vanille – Eis mit Apfelmus, Eierlikör und Sahne	
<b>Bananensplit</b>	4.-
Banane mit Vanille-Eis, Schoko-Eis und Sahne	

## flüssiges

<b>Johannis – Sprizz</b>	3,50
Johannisbeer – Sorbet mit Sekt aufgegossen	
<b>Eis – Schokolade</b>	4,-
mit Schokoladen – Eis und Sahne	
<b>Eis – Kaffee</b>	4,-
mit Bourbon-Vanille – Eis und Sahne	
<b>Espresso Affogato</b>	3,50
Espresso mit einer Kugel Bourbon-Vanille - Eis	

## warme Süßspeisen

<b>Flammkuchen</b>	7,-
mit Apfelmus und Rosinen	
<b>warmes Schoko – Törtchen</b>	6,50
mit flüssigem Schoko-Kern auf Waldfruchtspiegel, mit Vanille-Eis und Sahne	

## Spezialitäten

<b>Hohenloher Bauernmost</b>	2,50
<b>Aperol Spritz</b> ital. Bitterlikör mit Sekt und Soda (enthält Farbstoff)	6,50
<b>Hugo</b> Sekt und Soda mit Holunderblütensirup und frischer Minze	6,50
<b>Karlchen</b> Sekt und Soda mit Erdbeersirup	6,50
<b>Glas Sekt</b> (Orange/Holunderblütensirup)	2,80

## Weißweine

<b>Heilbronner Riesling, halbtrocken</b>	4,50
<b>Heilbronner Riesling, trocken</b>	4,50
<b>Hauswein weiß, halbtrocken</b>	3,80
<b>Lauffener Grauburgunder</b> 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	4,50
Hauswein rose	3,80

## Rotweine

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

## Frisch vom Fass

	0,3 l 0,5 l
<b>Pils</b> fein gehopft	2,80 / 3,50
<b>Hefeweizen</b>	2,80 / 3,50

## Flaschenbier

<b>Paulaner Hefe hell</b>	3,50 / 0,5 l
<b>Distelhäuser Kristallweizen</b>	3,50 / 0,5 l
<b>Distelhäuser Landbier</b>	3,50 / 0,5 l
<b>Distelhäuser Hefe dunkel</b>	3,50 / 0,5 l
<b>Haller Limes</b>	3,50 / 0,5 l
<b>Erdinger Hefe alkoholfrei</b>	3,50 / 0,5 l
<b>Jever Fun alkoholfrei</b>	2,80 / 0,33 l
<b>Radler süß oder sauer</b>	3,50 / 0,5 l

## Spezielles

<b>Diesel</b> – Bier mit Cola	3,50
<b>Laternenmaß</b> – Weißwein, Sprite, Kirschlikör	10.-
<b>Gaisenmaß</b> – Altbier, Cola, Cognac	10.-

## Spirituosen

Je 2cl

<b>Obstler</b>	2,-
<b>Williams Christ Birne</b>	3,-
<b>Jägermeister</b>	3,-
<b>Himbeergeist</b>	3,-
<b>Amarula</b>	3,-
<b>Grappa</b>	3,-
<b>Ouzo</b>	3,-
<b>Fernet Branca</b>	3,-
<b>Aquavit</b>	3,-
<b>Jim Beam</b>	3,-
<b>Kirschlikör</b>	3,-
<b>Cognac</b>	3,-
<b>Ramazotti</b>	3,-
<b>Jack Daniels</b>	3.50

## Warme Getränke

<b>Espresso<sup>3</sup></b>	2,-
<b>Cafe Crema<sup>3</sup></b>	2,50
<b>Cafe groß<sup>3</sup></b>	3,50
<b>Cappucino<sup>3</sup> mit Milchschaum oder Sahne</b>	3,-
<b>Heiße Schokolade aus Milch</b>	4,-
<b>Cafe au Lait<sup>3</sup></b>	4,-
<b>Latte Macchiato<sup>3</sup></b>	4,-
<b>Glühwein</b>	3,-
<b>Glühwein mit Amaretto</b>	4,-

## Alkoholfreie Getränke

	0,2 l	0,4 l
<b>Mineralwasser</b>	2,-	3,-
<b>Cola<sup>2,3</sup>, Fanta, Sprite</b>	2,20	3,50
<b>Saft / Saftschorle</b> Apfel, Orange, Johannisbeer - Nektar, Multivitamin	2,20	3,50
<b>Rhabarbersaft / Schorle</b>	2,20	3,50
<b>Flasche Teinacher medium oder still</b>	4,50 / 0,7 l	

## Le Clochard – Spezial

jeden Dienstag

**Holzfäller – Steak**

8.-

dazu Pommes und Kräuterbutter

jeden Mittwoch

**mageres Schweineschnitzel**

8.-

mit frischen Spätzle oder Pommes

jeden Donnerstag:

**Zwiebel – Rostbraten**

16,-

mit frischen Spätzle und Salat

(gilt nicht an Feiertagen)

jeden Freitag:

**Schnitzel – Tag**

leckere Schnitzel zu günstigen Preisen,  
separate Karte

## Kennzeichnung der Zusatzstoffe

<sup>1</sup> = mit Geschmacksverstärker

<sup>2</sup> = mit Farbstoff

<sup>3</sup> = mit Koffein

<sup>4</sup> = phosphathaltig

Karte für Allergiker ist separat erhältlich