

Herzlich Willkommen
im

Le Clochard

Familiengeführtes Landwirtshaus seit über 70 Jahren

Öffnungszeiten:

Montag und Dienstag Ruhetag

Mittwoch - Samstag von 17:30 bis 22:00

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

Zusätzliche Öffnungszeiten auf Anfrage



Neuigkeiten unter:
www.hotel-nothwang.de



Suppen

Tomaten-Suppe mit frischen Kräutern	5.50
überbackene Zwiebelsuppe	5.50

kalte Vorspeisen

Carpaccio vom argentinischen Rind mit Balsamico, frischem Rucola und Parmesanspänen	12.50
---	-------

Caprese Mozzarella mit Tomaten, Olivenöl und frischem Basilikum	6.50
---	------

warme Vorspeisen

hausgemachte Maultasche ¹⁺⁴ mit frischen Champignons in Rahmsoße	6.50
---	------

½ Dutzend Schnecken mit Kräuterbutter und Knobli überbacken	8.-
---	-----

hausgemachter Flammkuchen mit Kräuterschmand, Lauch, frischen Pilzen und Speck ¹	9.-
---	-----

Salate

kleiner Beilagensalat	5.50
Chef-Salat Blattsalat mit frischen Pilzen, Garnelen im Teigmantel, Räucherlachs, Parmaschinken, Artischocken und frisches Fladenbrot	14.-
Bologna großer gemischter Salat mit gegrillten Putenstreifen, frischen Pilze und frisches Fladenbrot	12.-
Schwaben – Salat großer gemischter Salat mit gebackenen Mautaschen-Streifen ¹⁺⁴ , und frisches Fladenbrot	12.-
Griechischer Bauernsalat mit Schafskäse, Peperoni und Oliven ² und frisches Fladenbrot	9.-

Hausgemachte Flammkuchen nach Elsässer Art

Klassisch	Schmand, Speck ¹ , Zwiebeln	8.- / 9.-
Elsaß	Schmand, Räucherlachs, Lauch, Pilze	9.- / 10.-
Kernig	Kräuterschmand, Lauch, Pilze ,Speck ¹	9.- / 10.-
Italia	Schmand, Mozzarella, Tomaten, Käse, Rucola	9.- / 10.-
Athen	Schmand, Schafskäse, Oliven, Zwiebeln, Peperoni	9.- / 10.-

Hausgemachte Pizzen

Margherita	mit Käse und Tomatensoße	8.-/ 9.-
Roma	mit Schinken ¹ , Mozzarella, frischen Pilzen	10.-/11.-
Napoli	mit Schinken ¹ , Salami, frischen Pilzen	10.-/11.-
Caribic	mit Schinken ¹ und Ananas	10.-/11.-
Parma	mit Mozzarella, Parma-Schinken, Cocktail-Tomaten und gehobeltem Parmesan	11.-/12.-
Vierjahreszeiten	Schinken ¹ , Paprika, frischen Pilzen und Artischocken	10.-/11.-
Sabotage	Thunfisch, Artischocken, Zwiebeln, Ei	10.-/11.-
Lukull	mit Schinken ¹ , frische Pilze, Spargel, Paprika	10.-/11.-
Mafia	Schinken ¹ , Peperoni, Zwiebeln, Chilli	10.-/11.-
Diabolo	Salami, Zwiebeln, Peperoni, Chilli	10.-/11.-
Le Clochard	Schinken ¹ , Salami, Pilze, Paprika, Zwiebeln, Knoblauch, Peperoni, Ei	11.-/12.-

Maultaschen

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

Schwabenstolz Maultaschen ¹⁺⁴ mit in Butter gebräunten Zwiebeln und en scheene Salat	12.-
Schorsch Maultaschen ¹⁺⁴ am Stück gebraten mit 2 Spiegeleiern und au em scheene Salat	13.-
Luagebeutel Maultaschen ¹⁺⁴ in Streifen geschnitten, mit Ei gebacken und serviert mit Salat	13.-
Allgäu Maultaschen ¹⁺⁴ auf Blattspinat mit Bergkäse und Emmentaler überbacken, dazu ein Salat	14.-
Wilddieb ¹⁺⁴ mit frischen Champignons an Rahmsoße und Salat	14.-
Tübinger Göschle Schweinemedallions an Sc. Bearnaise und Maultasche ¹⁺⁴ , dazu Kroketten und Salat	18.-
Schwaben – Teller Maultasche ¹⁺⁴ und Schweineschnitzel, dazu Spätzle und Salat	17.-

Klings' Klassiker

Schweine – Schnitzel paniert mit Spätzle oder Pommes und Salat	16.-
argentinisches Hüftsteak medium gegrillt mit Kartoffel-Rösti	20.-
Holzfäller – Steak mit gegrillten Speckstreifen ¹ und Pommes	13.-
Schnitzel Milanese Schweineschnitzel mit Tomatensoße und Käse überbacken, dazu Pommes und Salat	17.-
Jägerschnitzel paniertes Schweineschnitzel mit frischen Champignons an Rahmsoße, dazu Pommes und Salat	17.-

Nicht nur für Vegetarier

Spinat – Knödel mit frische Pilzen an Rahmsoße und Salat	14.-
Allgäuer Käsespätzle mit Salat	14.-
Spätzle Diana frische Spätzle mit Tomaten, frischen Pilzen, Kräutern, Rucola und Salat	14.-

Hauptgerichte

Enztal – Platte ab 2 Personen	18.- / Pers.
Schweinemedallions und Putensteak vom Grill, Schnitzel und hausgemachte Maultasche ¹⁺⁴ , dazu Pommes, Kartoffel-Rösti und jeweils einen Salatteller	
Steak „Texas“	25.-
argentinisches Rinderhüftsteak überbacken mit Kräuterkruste, dazu Kartoffel-Rösti und Salat	
Zwiebelrostbraten	25.-
vom argentinischen Rind, dazu frische Spätzle und Salat	
Hohenloher Leibgericht	25.-
Zwiebelrostbraten und hausgemachte Maultasche ¹⁺⁴ , dazu frische Spätzle und Salat	
Pfeffersteak	25.-
argent. Rinderhüftsteak mit Pfeffersoße, dazu frische Spätzle und Salatteller	
Schweine-Medaillons Hubertus	18.-
an frischem Pilzrahm, dazu frische Spätzle und Salat	
Sindringer Schlemmerpfanne	18.-
Schweinemedallions mit Käse überbacken, dazu Kartoffel-Rösti und Salat	
Limes – Teller	22.-
argentinisches Rinderhüftsteak und Thüringer Bratwurst ¹⁺⁴ vom Grill, dazu Kartoffel-Rösti mit Kräuterdipp und Salat	

Spieße

unser besonderer Gaumenschmaus und Blickfang

- Lendenspieß** 21.-
mit Rinderfilet, Schweinefilet und Putenfilet
sowie frischen Champignons, dazu Kartoffel-Rösti
und eine bunte Salatschüssel
- Geflügel – Spieß** 21.-
mit zartem Putenfilet und Früchten,
dazu Kartoffel-Rösti und eine bunte Salatschüssel
- Schwaben – Spieß** 21.-
mit Rinderfilet, Schweinefilet und Putenfilet,
dazu Würstchen¹⁺⁴ und frische Champignons
serviert mit Kartoffel-Rösti und bunter Salatschüssel
- Hirten – Spieß** 21.-
Rinderfilet, Schweinefilet und Putenfilet
mit Peperoni, Oliven und frischen Champignons,
dazu Kartoffel-Rösti und eine bunte Salatschüssel

Frisches von der Pute

- Putenbrust Caribic** 20.-
mit Ananas und Käse überbacken,
dazu Kroketten und Salat
- gegrilltes Putensteak** 18.-
mit Kartoffel-Rösti und Salat

Für den großen Hunger

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

Pfundskerl	21.-
500g Schweineschnitzel mit Pommes und Salatteller	
XL – Holzfäller	18.-
400g Schweine – Rückensteak mit gegrillten Speckstreifen, dazu Pommes	
XL – Rinder-Steak	29,50
400g zartes Rinderhüftsteak, medium gegrillt, serviert mit Kartoffel-Rösti und Salatteller	
XL – Schwabenteller	22.-
doppeltes Schnitzel und 2 Maultaschen ¹⁺⁴ geschmälzt, dazu Spätzle und Salatplatte	
XL – Grillplatte	26.-
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	11,50
mit frischen Spätzle und Salatteller	
kleine Lendchen	16.-
an Kräuterrahm-Soße mit Kroketten und Salatteller	
kleiner Zwiebelrostbraten	20.-
vom argentinischen Rind dazu frische Spätzle und Salatteller	
kleines Rinderfilet	23.-
vom argentinischen Rind an Kräuterrahm, mit Kroketten und Salatteller	

Eis – Spezialitäten

1 Kugel Eis nach Wahl	2.-
wahlweise Bourbon-Vanille, Schokolade, Erdbeere Joghurt – Waldfrucht, Johannisbeer – oder Zitronensorbet	
3 Kugeln gemischtes Eis mit Sahne	6.-
Lukull	6.-
Bourbon-Vanille – Eis mit Roter Grütze, Eierlikör und Sahne	
Schoko – Kiss	5,500
Eine Kugel Schokoladen – Eis mit Eierlikör und Sahne	
Heiße Liebe	7,50
Bourbon-Vanille – Eis mit heißen Himbeeren und Sahne	
Bailey – Becher	7,50
Bourbon-Vanille – Eis und Schokoladen-Eis, Baileys und Sahne	
Schweden – Cup	7.-
Bourbon-Vanille – Eis mit Apfelmus, Eierlikör und Sahne	
Bananen – Split	6.-
Banane mit Vanille-Eis, Schoko-Eis und Sahne	

flüssiges

Johannis – Sprizz Johannisbeer – Sorbet mit Sekt aufgegossen	4,50
Eis – Schokolade mit Schokoladen – Eis und Sahne	5.-
Eis – Kaffee mit Bourbon-Vanille – Eis und Sahne	5.-
Espresso Affogato Espresso mit einer Kugel Bourbon-Vanille - Eis	4.-

warme Süßspeisen

Flammkuchen mit Apfelmus und Rosinen	9.- / 10.-
warmes Schoko – Törtchen mit flüssigem Schoko-Kern auf Waldfruchtspiegel, mit Vanille-Eis und Sahne	8.-

Spezialitäten

Hohenloher Bauernmost	3.-
Aperol Spritz ital. Bitterlikör mit Sekt und Soda (enthält Farbstoff)	6,50
Hugo Sekt und Soda mit Holunderblütensirup und frischer Minze	6,50
Karlchen Sekt und Soda mit Erdbeersirup	6,50
Glas Sekt (Orange/Holunderblütensirup)	3.-

Weißweine

Heilbronner Riesling, halbtrocken	4,50
Heilbronner Riesling, trocken	4,50
Hauswein weiß, halbtrocken	3,80
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	4,50
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
Lambrusco	4.-
Wein – Schorle	3,50 / 6.-

Frisch vom Fass

	0,3 l 0,5 l
Pils fein gehopft	3.- /4.-
Hefeweizen	3.- /4.-

Flaschenbier

Paulaner Hefe hell	4.- /0,5l
Distelhäuser Kristallweizen	4.- /0,5l
Distelhäuser Landbier	4.- /0,5 l
Distelhäuser Hefe dunkel	4.- /0,5 l
Haller Limes	4.- /0,5 l
Erdinger Hefe alkoholfrei	4.- /0,5 l
Jever Fun alkoholfrei	3.- /0,33 l
Radler süß oder sauer	4.- /0,5 l
Radler alkoholfrei	4.- /0,5l

Spezielles

Diesel – Bier mit Cola	4.-
Laternenmaß – Weißwein, Sprite, Kirschlikör	12.-
Gaisenmaß – Altbier, Cola, Cognac	12.-

Spirituosen

Je 2cl

Obstler	2.-
Williams Christ Birne	3.-
Jägermeister	3.-
Himbeergeist	3.-
Amarula	3.-
Grappa	3.-
Ouzo	3.-
Fernet Branca	3.-
Aquavit	3.-
Jim Beam	3.-
Kirschlikör	3.-
Cognac	3.-
Ramazotti	4.-
Jack Daniels	4.-

Warme Getränke

Espresso³	2.50
Cafe Crema³	2,80
Cafe groß³	4.-
Cappucino³ mit Milchschaum oder Sahne	3,50
Heiße Schokolade aus Milch	5.-
Cafe au Lait³	4,50
Latte Macchiato³	4,50
Glühwein	3,50
Glühwein mit Amaretto	5.-

Alkoholfreie Getränke

	0,2 l	0,4 l
Mineralwasser	2.-	3.-
Cola^{2,3}, Fanta, Sprite	2.20	3,50
Saft / Saftschorle Apfel, Orange, Johannisbeer - Nektar, Multivitamin Rhabarber - Nektar	2.20	3,50
Flasche Teinacher medium oder still	5,50 / 0,7 l	

Le Clochard – Spezial

jeden Mittwoch:

Holzfäller – Steak mit Pommes
mit frischen Spätzle oder Pommes

11.-

jeden Donnerstag:

Zwiebel – Rostbraten
mit frischen Spätzle und Salat
(gilt nicht an Feiertagen)

19,50

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