

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



## Suppen

Tomaten-Suppe mit frischen Kräutern	5.50
überbackene Zwiebelsuppe	5.50

## kalte Vorspeisen

<b>Carpaccio</b> vom argentinischen Rind mit Balsamico, frischem Rucola und Parmesanspänen	12.50
---	-------

<b>Caprese</b> Mozzarella mit Tomaten, Olivenöl und frischem Basilikum	6.50
---	------

## warme Vorspeisen

<b>hausgemachte Maultasche</b> <sup>1+4</sup> mit frischen Champignons in Rahmsoße	6.50
---	------

<b>½ Dutzend Schnecken</b> mit Kräuterbutter und Knobi überbacken	8.-
--	-----

<b>hausgemachter Flammkuchen</b> mit Kräuterschmand, Lauch, frischen Pilzen und Speck <sup>1</sup>	9.-
---	-----

## Salate

kleiner **Beilagensalat** 5.50

**Chef-Salat** 14.-

Blattsalat mit frischen Pilzen, Garnelen im Teigmantel,  
Räucherlachs, Parmaschinken, Artischocken  
und frisches Fladenbrot

**Bologna** 12.-

großer gemischter Salat mit gegrillten Putenstreifen,  
frischen Pilze und frisches Fladenbrot

**Schwaben – Salat** 12.-

großer gemischter Salat mit gebackenen Mautaschen-Streifen<sup>1+4</sup>,  
und frisches Fladenbrot

**Griechischer Bauernsalat** 9.-

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

## Hausgemachte Pizzen

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

# Maultaschen

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

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

## Klings' Klassiker

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

## Nicht nur für Vegetarier

<b>Spinat – Knödel</b> mit frische Pilzen an Rahmsoße und Salat	14.-
<b>Allgäuer Käsespätzle</b> mit Salat	14.-
<b>Spätzle Diana</b> 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<sup>1+4</sup>, 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<sup>1+4</sup>, 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<sup>1+4</sup> 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 Würstchen<sup>1+4</sup> 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 €

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

## Eis – Spezialitäten

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

## flüssiges

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

## warme Süßspeisen

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

## Spezialitäten

<b>Hohenloher Bauernmost</b>	3.-
<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)	3.-

## 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
Lambrusco	4.-
Wein – Schorle	3,50 / 6.-

## Frisch vom Fass

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

## Flaschenbier

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

## Spezielles

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

## 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>	4.-
<b>Jack Daniels</b>	4.-

## Warme Getränke

<b>Espresso<sup>3</sup></b>	2.50
<b>Cafe Crema<sup>3</sup></b>	2,80
<b>Cafe groß<sup>3</sup></b>	4.-
<b>Cappucino<sup>3</sup> mit Milchschaum oder Sahne</b>	3,50
<b>Heiße Schokolade aus Milch</b>	5.-
<b>Cafe au Lait<sup>3</sup></b>	4,50
<b>Latte Macchiato<sup>3</sup></b>	4,50
<b>Glühwein</b>	3,50
<b>Glühwein mit Amaretto</b>	5.-

## 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 Rhabarber - Nektar	2.20	3,50
<b>Flasche Teinacher medium oder still</b>	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

<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