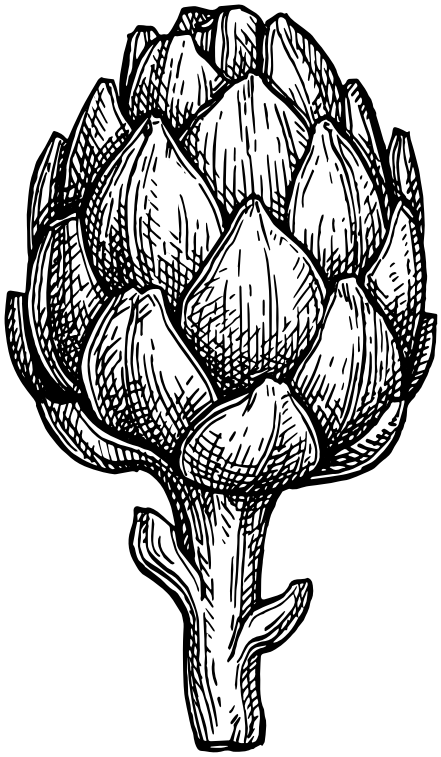
Speisekarte

SPEISEN • WEINE • WÖHRDERSEE NOVINA HOTEL



NOVINA®
HOTEL
Wöhrdersee Nürnberg - City

NOVINA HOTEL WÖHRDERSEE

Vorspeisen



01 SUPPEN

Tomatencremesuppe 8,50 €

Croutons
A, B, G, H, I

WEINEMPFEHLUNG
2025 Riesling, trocken **0,2l 5,80 €**
Weingut Düll, Ipsheim – Franken **0,5l 13,20 €**

Getrüffelte Kartoffelcremesuppe 9,50 €

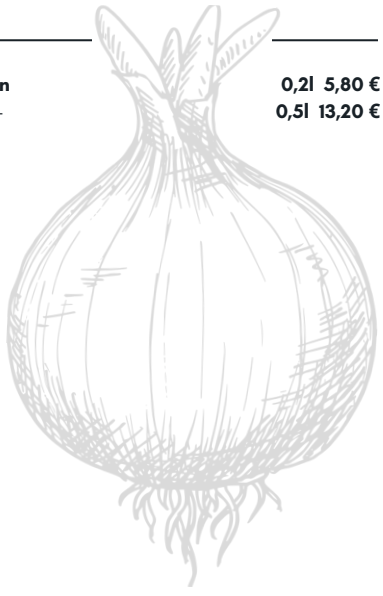
Bacon
A, B, C1, H

WEINEMPFEHLUNG
2025 Chardonnay, trocken **0,2l 5,50 €**
La Colombette, Frankreich **0,5l 12,50 €**

Französische Zwiebelsuppe 9,50 €

Mit Baguette und Käse gratiniert
A, B, G, H, I

WEINEMPFEHLUNG
2025 Riesling, trocken **0,2l 5,80 €**
Weingut Düll, Ipsheim – Franken **0,5l 13,20 €**



02 VORSPEISEN

Caprese 13,50 €

Mini Mozzarella, Rucola, Balsamico-Creme, Olivenöl B

WEINEMPFEHLUNG
2025 Pinot Grigio, trocken **0,2l 5,50 €**
Castello di Roncade, Italien **0,5l 12,50 €**

Gebeizter Lachs 18,90 €

Rote Beete, Fenchel-Orangen Salat
J - Lachs

WEINEMPFEHLUNG
2025 Riesling, trocken **0,2l 5,80 €**
Weingut Düll, Ipsheim-Franken **0,5l 13,20 €**

Vitello Tonnato 19,90 €

Kapern, Rucola
B

WEINEMPFEHLUNG
2024 Cabernet, trocken **0,2l 6,50 €**
Castello di Roncade, Italien **0,5l 14,50 €**

Carpaccio vom Rind 19,90 €

Rucola, Parmesan, Balsamico
B

WEINEMPFEHLUNG
2024 Cabernet, trocken **0,2l 6,50 €**
Castello di Roncade, Italien **0,5l 14,50 €**

NOVINA HOTEL WÖHRDERSEE

Hauptgänge



03 FRÄNKISCHE SPEZIALITÄTEN

Vorspeisenplatte – Fränkisch — 16,50 €

Fränkische Wurst, Käse, Oliven und eingelegtes Gemüse

A, B, G, H, I

WEINEMPFEHLUNG

2025 Pinot Grigio, trocken — **0,2l 5,50 €**
Castello di Roncade, Italien — **0,5l 12,50 €**

Vorspeisenplatte – Vegan — 12,50 €

Oliven, getrocknete Tomaten, eingelegtes Gemüse

G, H, I

WEINEMPFEHLUNG

2025 Pinot Grigio, trocken — **0,2l 5,50 €**
Castello di Roncade, Italien — **0,5l 12,50 €**

Nürnberger Rostbratwürste — 6 Stück 10,90 € / 10 Stück 16,90 €

Sauerkraut, Schwarzbrot, Senf

A, B, C1

WEINEMPFEHLUNG

2025 Silvaner, trocken — **0,2l 5,50 €**
Weingut Düll, Ipsheim – Franken — **0,5l 12,50 €**

2024 Grauburgunder, trocken Weingut Dreissigacker, Rheinhessen — **0,75l 35,00€**

Schäufele — 19,90 €

Kartoffelklöße, Sauerkraut, Dunkelbiersoße

A, B, C1, I

WEINEMPFEHLUNG

2025 Silvaner, trocken — **0,2l 5,50 €**
Weingut Düll, Ipsheim – Franken — **0,5l 12,50 €**

2025 Dr. Loosen, Weißburgunder, trocken — **0,75l 44,00€**
Weingut Dr. Loosen, Mosel

04 FLEISCH

Signature Burger — 19,90 €

180 g Rindfleisch, Brioche Bun, Salat, Tomaten, Gurken Relish, Schmelzschalotten, Spiegelei, Steakhouse Pommes

A, B, C1

WEINEMPFEHLUNG

2020 Killerman's Shiraz, trocken — **0,2l 7,50 €**
Kilikanoon, Australien — **0,5l 15,90 €**

2022 Blaufränkisch, trocken — **0,75L 31,00 €**
Judith Beck, Burgenland

Boeuf Bourguignon — 26,90 €

Geschmortes Rindfleisch in kräftiger Rotweinsauce,[10] dazu Kartoffelpüree und saisonales Gemüse

B, C1, G, H, I

WEINEMPFEHLUNG

2020 Killerman's Shiraz, trocken — **0,2l 7,50 €**
Kilikanoon, Australien — **0,5l 15,90 €**

2021 Black Print Merlot, Cabernet Dorsa und Sauvignon, Syrah, trocken — **0,75L 46,00 €**
Weingut Schneider, Pfalz

KLASSIKER

Wiener Schnitzel — 29,90 €

Preiselbeeren, Kartoffel-Gurken Salat

A, B, C1, I

WEINEMPFEHLUNG

2025 Silvaner, trocken — **0,2l 5,50 €**
Weingut Düll, Ipsheim – Franken — **0,5l 12,50 €**

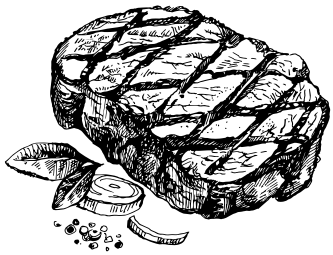
2025 Am Berg — **0,75L 38,00 €**
Grüner Veltliner, trocken
Weingut Bernhard Ott, Niederösterreich-Wagram

Steak & Fisch

04 STEAK

250 g Entrecote 34,90 €

Kräuterbutter, Steakhouse Pommes, kleiner Salat C1, E2, E3, G, H, I



200 g Rinderfilet 36,90 €

Pfeffersoße, Süßkartoffelpüree, gebratene Zucchini B, C1, G, H, I

WEINEMPFEHLUNG

2022 Cabernet, trocken **0,2l 6,50 €**
Castello di Roncade, Italien **0,5l 14,50 €**

2021 Château Le Loup, Grand Cru Merlot und Cabernet Franc, trocken **0,75L 48,00 €**
Union de Producteurs de Saint Emilion, Bordeaux

05 FISCH

Knusprige Fish & Chips 19,90 €

Seelachs im Bierteig, Steakhouse Pommes, Gurken-Remoulade und Zitrone
A, B, C1, C3, G, H, I, J-Seelachs

WEINEMPFEHLUNG

2025 Pinot Grigio, trocken **0,2l 5,00 €**
Castello di Roncade, Italien **0,5l 12,50 €**

2021 Goldfisch Veltliner und Traminer, trocken **0,75l 35,00 €**
Weingut Herbert Zillingen Weinviertel-Niederösterreich

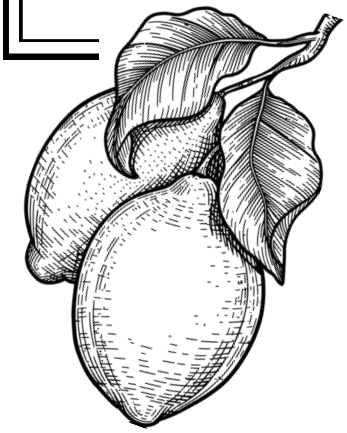
Gebratenes Zanderfilet „Fränkische Art“ 27,90 €

mit Kartoffel-Gurken-Salat, grünen Bohnen und Kräuterbutter
A, B, C1, G, H, I, J-Zander

WEINEMPFEHLUNG

2025 Chardonnay, trocken **0,2l 5,50 €**
La Colombette, Frankreich **0,5l 12,50 €**

2023 Wiltinger Riesling, trocken **0,75l 55,00 €**
Weingut Van Volxem, Saar



NOVINA HOTEL WÖHRDERSEE

Vegetarisch & Salat

07 VEGETARISCH

Spaghetti Aglio e Olio 12,90 €

Knoblauch, Olivenöl, Chili und Petersilie

WEINEMPFEHLUNG
2025 Riesling, trocken **0,2l 5,80 €**
Weingut Düll, Ipsheim – Franken **0,5l 13,20 €**

2022 Am Berg Grüner Veltliner, trocken **0,75L 38,00 €**
Weingut Bernhard Ott, Niederösterreich-Wagram

Penne Arrabbiata 13,50 €

Knoblauch, Chilli, Parmesan

A, B, C1, G, H, I

WEINEMPFEHLUNG
2022 Cabernet, trocken **0,2l 6,50 €**
Castello di Roncade **0,5l 14,50 €**

2020 Terragnolo Primitivo, trocken **0,75L 41,00 €**
Apollonio 1870 Casa Vinicola, Apulien

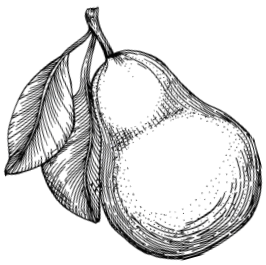
Spinat-Semmelknödel 16,90 €

Pilzrahmsoße[10]

A, B, C1, H

WEINEMPFEHLUNG
2025 Scheurebe, feinherb **0,2l 5,50 €**
Weingut Düll, Ipsheim – Franken **0,5l 12,50 €**

2023 Stairway to heaven **0,75L 42,00 €**
Sauvignon Blanc, trocken
Weingut Castell Miquel, Spanien-Mallorca



08 SALATE

Bunter Salatteller 12,90 €

Blattsalate, Tomate, Gurke, Croutons, Parmesan, Nussmischung B, C1, E2, E3, E4, E5

Dressing nach Wahl:
Caesardressing A,B,J-Sardelle , Hausdressing B, E3, H, I
oder Essig-Öl-Menage

Topping: je 4,50 €
5 Garnelen[K]
oder 150g Hähnchenbruststreifen[B]

WEINEMPFEHLUNG
2025 Chardonnay, trocken **0,2l 5,50 €**
La Colombette, Frankreich **0,5l 12,50 €**

2023 Sancerre „Les Baronnes“ **0,75L 48,00 €**
Pinot Noir, trocken
Weingut Henri Bourgeois, Loire

Dessert

Bayrisch Creme 9,50 €

Himbeercoulis, frische Beeren

A, B, C1

Crème brûlée mit Tonkabohne 10,50 €

A, B, C1

Kugel Eis/Sorbet 2,20 €

„Die kleine Eismanufaktur – Nürnberg“

Käsevariation 16,90 €

4 Sorten, Feigensauce, Nüsse, Trauben

B, E1-9

WEINEMPFEHLUNG
2025 Gewürztraminer Auslese, edelsüß **0,375l 18,50 €**
Weingut Düll, Ipsheim-Franken

Gut zu wissen

ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE

A	Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
B	Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
C	Glutenhaltige Getreide, namentlich 1. Weizen 2. Roggen 3. Gerste 4. Hafer 5. Dinkel 6. Kamut 7.Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
D	Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
E	Schalenfrüchte, 1. Mandeln 2. Haselnüsse 3. Walnüsse 4. Kaschunnüsse 5. Pecannüsse 6. Paranüsse 7. Pistazien 8. Macadamia 9. Queenslandnüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
F	Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
G	Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
H	Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
I	Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
J	Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
K	Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
L	Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
M	Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
N	Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10mg/Kg oder 10mg/L als ins gesamt vorhandenen SO2

ZUSATZSTOFFE

1: mit Konservierungsstoff / 2: mit Farbstoff / 3: mit Antioxidationsmittel / 4: mit Geschmacksverstärker / 5: mit Phosphate / 6: mit Taurin / 7: mit Süßungsmittel / 8: enthält eine Phenylalaninquelle / 9: Zuckeralkohole / 10: geschwefelt / 11: geschwärzt mit Eisensalzen / 12: gewachst / 13: koffeinhaltig / 14: chininhaltig

NOVINA®
HOTEL
Wöhrdersee Nürnberg - City