

NONNENFÜRZLE

(a u c h : N o n n e n f ü r z c h e n)

bezeichnet ein Schmalzgebäck aus dem süddeutschen Raum.

Nonnenfürzle sind vor allem in Schwaben und im Allgäu bekannt. Korrekt bezeichnet wäre das Gebäck als Nonnenfürtchen, was auf das mittelniederdeutsche Wort "nunnenfurt" zurückgeht. Übersetzt heißt das so viel wie „von den Nonnen am besten zubereitet“. Heute hat sich eine andere Version durchgesetzt, dessen Entstehung Gegenstand lebhafter Spekulation ist.

Eine Legende besagt, dass ein alter Domherr sich, aus einem Topf voll den dampfenden Nonnenfürzchen, das größte herausangelte und mit einem Zwinkern hinzufügte: „Ich nehme das von der Mutter-Oberin“.

Traditionell isst man Nonnenfürzle zur Fastnacht.

Nonnenfürzle werden aus Brandteig hergestellt.

(Bei uns im Hause aus Hefeteig)

Mit zwei Teelöffeln werden kleine Kugeln abgestochen und in heißem Fettschwimmend ausgebacken. Noch heiß wird das Gebäck in Zucker gewendet.

-DESSERT-

- DIGESTIF -

- DIGESTIF -

- aus unserer Hausbrennerei-

SCHWÄBISCHES

OBSTWASSER

4 CL € 5,50

ZWETSCHGE

4 CL € 5,50

KIRSCH

4 CL € 6,50

WILLIAMSBIERNE

4 CL € 5,50

MIRABELLE

4 CL € 6,50

QUITTENBRAND

4 CL € 6,-

WEIN - TRESTER

4 CL € 6,-

« AUS DEM EICHENFASS »

RIESLING

WEINBRAND

4 CL € 8,-

CRÉME BRÛLÉE VON TAHITI-VANILLE

mit eingelegten Aprikosen,
Himbeeren

und weißem Kaffee-Eis

€ 9,50

SCHWÄBISCHE

NONNENFÜRZLE

mit eingelegten roten Beeren
und Schmandeis

€ 9,-

GEEISTES TÖRTCHEN

von weißem Schokoladenparfait

mit Rohrzuckerkruste

& Passionsfruchtsoße

€ 8,50

RAHMEIS VON DER

BOURBONVANILLE

mit heißen Himbeeren

oder eingeweckten Sauerkirschen

€ 7,50

EIS-KAFFEE

mit Vanille-Eis

oder weißem Kaffee-Eis

€ 6,50