



FRÜHSTÜCK BIS 14:00 UHR

LE PETIT NALI

10,80

Croissant, Pain au chocolat, Butter, Honig & Marmelade, Datteln

RATHAUSPLATZ

16,30

Auswahl an Brot, Brötchen & Croissant, Butter, Honig, Marmelade, mediterraner Tomatenaufstrich, Wurst & Käse, Rohkost & Vitamine

FRANZÖSISCHER KÄSETELLER

17,40

Auswahl an Brot, Brötchen & Croissant, Butter, herzhafter Rucola-Aufstrich, selbstgemachte Quittenmarmelade, franz. Käsespezialitäten

MAROKKANISCH – VEGAN

15,80

Auswahl an Fladenbrot & Baguette, Hummus, veganer Joghurt mit Gurke & Minze, Baba Ganoush, eingelegte Oliven, Kichererbsensalat, Datteln, Rohkost & Vitamine

NALI FRÜHSTÜCKSETAGÉRE

47,00

Für 2 Personen:

Auswahl an Brot, Brötchen & Croissants, Butter, Honig & Marmelade, Bio-Räucherlachs, Auswahl an Wurst- & Käsespezialitäten, verschiedene hausgemachte Dips, Rohkost & Vitamine, 2 Gläser Kessler Rosé Brut

BAUERNFRÜHSTÜCK

14,90

Ofenfrisches Bauernbrot, Butter, 3 Rühreier, Bratkartoffeln, Speck, Gewürzgurken, Zwiebeln

SHAKSHUKA

13,90

- serviert im Pfännchen -

Ragout aus Tomaten, Paprika, Chili, Zwiebeln, 2 pochierte Eier, Fladenbrot

HUEVOS RANCHEROS

15,20

Mais-Tortilla, Spiegeleier, schwarze Bohnen, Chili, Koriander, Patacones (gebratene Kochbananen), hausgemachte Pico de Gallo

BURRATA CAPRESE STULLE

12,80

- glutenfrei -

Geröstetes BIO-Sauerteigbrot, ganze geröstete Cherrytomaten, Knoblauch, grünes Pesto, Rucola, Balsamico, Burrata

WEISSWURSTFRÜHSTÜCK

12,00

2 Weißwürste, Brezel, süßer Senf, Obazda

EXTRAS

Gemischter Brotkorb	4,50
Croissant	2,80
Pains au chocolat	2,80
Brezel	2,60
Butterbrezel	3,00
Aufstriche	1,50
Marmelade	1,50
Honig	1,50
Nutella	1,50

Unsere Brötchen beziehen wir täglich frisch von der Bäckerei Conzelmann

EIERSPEISEN

• Weich oder hart gekochtes Ei	2,50
• 3 Spiegeleier mit Brot	8,20
• Rühreier mit Brot	8,20
• Tomaten, Zwiebeln, Käse, Fetakäse, Schinken oder Pilze	je 1,00

NALI EGGS BENEDICT

14,90

Briochemtoast, junger Spinat, zwei pochierte Eier, Sauce Hollandaise

• Extra Bacon	3,00
• Extra BIO-Räucherlachs	5,00





SUPPEN & SNACKS BIS 18:00 UHR

KARTOFFELCREMESUPPE

- mit Croutons und Kräutern 7,90
 - zusätzlich mit Saitenwürstchen 8,90
- 7,90

INDISCHE GELBE LSENSUPPE (VEGAN)

GULASCHSUPPE 8,90

mit Schmand und frischen Kräutern

WÜSTCHEN

- 1 Paar Wienerwürstchen mit Senf und Bauernbrot 6,50
- 1 Paar Debreziner mit Senf und Bauernbrot 7,50

PANINOS

GRILLGEMÜSE 11,80

Rucola, Parmesan, Basilikum-Pesto

CAPRESE 11,80

Basilikum, Olivenöl, Strauchtomaten, Mozzarella

SCHINKEN KÄSE 11,80

Kochschinken, Emmentaler, Rucola, Tomatenfrischkäse

KUCHEN

Bitte treffen Sie an der Kuchentheke Ihre Auswahl und teilen diese der Servicekraft am Tisch mit

- 1 Stück Kuchen 4,50
- 1 Portion Sahne 1,00

HERZHAFTES AUS DER WINTERKÜCHE

NALI WINTER SALAT 13,80

Marktfrischer Blatt- und Wildkräutersalat an Himbeerdressing mit Orangen, Datteln und hausgebackenen Mandel-Käse Chips

SCHWEINEBRATEN 15,80

mit Bratensauce und hausgemachten Spätzle

PANIERTES SCHNITZEL 17,40

Mit Pommes oder Kartoffelsalat

BEILAGENSALAT ZUM HAUPTGANG 4,50

HAUSGEMACHTE SEMMELKNÖDEL 14,80

mit Pilzrahm-Sauce

KÄSESPÄTZLE MIT RÖSTZWIEBELN 12,80

OH MY SWEETNESS

PANCAKE CLASSIC 10,80

4 hausgemachte Pancakes mit frischen Früchten der Saison, Ahornsirup und Puderzucker

PANCAKE WUNDERLAND 11,80

Pancake Streifen mit Schoko Sauce, Nüssen, Früchten und 1 Kugel Vanilleeis

OVERNIGHT OATS (VEGAN) 9,80

Haferflocken, Mandelmilch, Chiasamen, Ahornsirup, Datteln, frische Früchte der Saison





BREAKFAST UNTIL 2 PM

LE PETIT NALI

10,80

Croissant, pain au chocolat, butter, honey & jam, dates

TOWN HALL SQUARE

16,30

Selection of bread, rolls & croissants, butter, honey, jam, mediterranean tomato spread, cold cuts & cheese, raw vegetables & vitamins

FRENCH CHEESE PLATE

17,40

Selection of bread, rolls & croissants, butter, savory arugula spread, homemade quince jam, french cheese specialties

MOROCCAN – VEGAN

15,80

Selection of flatbread & baguette, hummus, vegan yogurt with cucumber & mint, baba ganoush, marinated olives, chickpea salad, dates, raw vegetables & vitamins

NALI BREAKFAST SHELVES

47,00

For 2 people:

Selection of breads, rolls & croissants, butter, honey & jam, organic smoked salmon, selection of cold cuts & cheeses, various homemade dips, raw vegetables & vitamins, 2 glasses of Kessler Rosé Brut

FARMERS BREAKFAST

14,90

Oven-fresh farmer's bread, butter, 3 scrambled eggs, fried potatoes, bacon, pickles, onions

SHAKSHUKA

13,90

- served in a pan -

Ragout of tomato, pepper, chili, and onion, 2 poached eggs, flatbread

HUEVOS RANCHEROS

15,20

Corn tortilla, fried eggs, black beans, chili, coriander, patacones (fried plantains), homemade pico de gallo

BURRATA CAPRESE STULLE

12,80

- gluten-free -

Toasted organic sourdough bread, whole roasted cherry tomatoes, garlic, green pesto, arugula, balsamic vinegar, burrata

WHITE SAUSAGE BREAKFAST

12,00

2 white sausages, pretzel, sweet mustard, "Obazda" (Bavarian cheese spread)

EXTRAS

Mixed bread basket	4,50
Croissant	2,80
Pains au chocolat	2,80
Pretzel	2,60
Butter pretzel	3,00
Spreads	1,50
Jam	1,50
Honey	1,50
Nutella	1,50

Our rolls are freshly baked daily by the Conzelmann bakery

EGG DISHES

• Soft or hard boiled egg	2,50
• 3 fried eggs with bread	8,20
• Scrambled eggs with bread	8,20
• Tomatoes, onions, cheese, feta cheese, Ham or mushrooms	each 1,00

NALI EGGS BENEDICT

14,90

Brioche toast, baby spinach, two poached eggs, hollandaise sauce

• Extra Bacon	3,00
• Extra organic smoked salmon	5,00



nali-cafe



www.nali-cafe.de



SOUPS & SNACKS UNTIL 6 PM

CREAMY POTATO SOUP

- with croutons and herbs 7,90
 - with additional sausages 8,90
- 7,90

INDIAN YELLOW LENTIL SOUP (VEGAN)

8,90

GOULASH SOUP

with sour cream and fresh herbs

SAUSAGES

- 1 pair of Vienna sausages with mustard and farmhouse bread 6,50
- 1 pair of Debrecener sausages with mustard and farmhouse bread 7,50

PANINOS

GRILLED VEGETABLES

11,80

Arugula, Parmesan, basil pesto

CAPRESE

11,80

Basil, olive oil, bush tomatoes, mozzarella

HAM & CHEESE

11,80

Cooked ham, Emmental, arugula, tomato cream cheese

CAKES

Please make your selection at the cake counter and inform the server at your table

- 1 slice of cake 4,50
- 1 portion of whipped cream 1,00

HEARTY WINTER KITCHEN

NALI WINTER SALAD

13,80

Market-fresh mixed greens and wild herbs with raspberry dressing, oranges, dates, and homemade almond cheese chips

“SCHWEINEBRATEN”

15,80

Roast pork with gravy and homemade spaetzle

„SCHNITZEL“

17,40

Breaded schnitzel with fries or potato salad

SIDE SALAD WITH THE MAIN COURSE

4,50

„HAUSGEMACHTE SEMMELKNÖDEL“

14,80

Homemade bread dumplings with mushroom cream sauce

„KÄSESPÄTZLE MIT RÖSTZWIEBELN“

12,80

Cheeses spaetzle with fried onions

OH MY SWEETNESS

PANCAKE CLASSIC

10,80

4 homemade pancakes with fresh seasonal fruit, maple syrup, and powdered sugar

PANCAKE WONDERLAND

11,80

Pancake strips with chocolate sauce, nuts, fruit, and 1 scoop of vanilla ice cream

OVERNIGHT OATS (VEGAN)

9,80

Oatmeal, almond milk, chia seeds, maple syrup, dates, fresh seasonal fruit





NALI

coffee & more



nali-cafe

www.nali-cafe.de



KAFFEE

Espresso / Doppio	2,70 / 3,70
Cappuccino / groß	3,90 / 4,90
Café Crema / groß	3,40 / 4,80
Latte Macchiato	4,90
Milchkaffee	4,90
Americano	3,40
Heiße Schokolade	4,90
Chai Latte	4,90
NALI Macchiato (Doppelter Espresso, Baileys, Milchschaum)	7,90
Irish coffee (Kaffee, Rohrzucker, Whisky, Sahne)	8,20
Mit Sahne	+1,00
Mit Schuss	+2,50
Mit Hafermilch / Mandelmilch extra	+0,50

Alle Kaffeespezialitäten auch ENTKOFFEINIERT möglich

TEE

Frischer Ingwertee mit Zitrone		4,50
Frischer Minztee mit Zitrone		4,50
Heiße Orange mit Minze, Ingwer und Honig		4,50
Heiße Zitrone mit Honig		4,50
Earl Grey "Lord Bergamotte"	1-2 Min.	5,40
Bio Ceylon Tee mit Bergamotte		
Darjeeling "Magret's Hope" FTGFOP1	2-3 Min.	5,40
mild-blumig Geschmack, second flush		
Rooibos "Sanzibar"	4 Min.	5,40
Zimt, Ingwer, Kardamom, Pfeffer, Vanille		
Bio Kräuter Tee "Alpenglück"	6-10 Min.	5,40
Nanaminze, Apfelstücke, Lemongras		
Grüntee "1000schön"	2 Min.	5,40
China Sencha, Mango, Zitrus, Orangenschalen		

KALT

Ensinger, naturell	0,25l 0,5l	3,00 5,20
Ensinger, medium	0,25l 0,5l	3,00 5,20
Coca-Cola / Zero	0,2l	3,50
Bluna	0,2l	3,50
Bluna Mix	0,33l	4,00
Almdudler	0,33l	3,50
Schweppes Bitter Lemon	0,2l	3,50
Schweppes Tonic Water	0,2l	3,50
Schweppes Ginger Ale	0,2l	3,50
Schweppes Pomegrante	0,2l	3,50
Apfelsaft, naturtrüb	0,3l	4,30
Johannisbeersaft	0,3l	4,30
Rhabarbersaft	0,3l	4,30
Maracujasaft	0,3l	4,30
Orangensaft	0,3l	4,30
Als Saftschorle	0,3l 0,5l	4,10 5,70
Holunderschorle	0,3l 0,5l	4,10 5,70

T-ICY-EISTEE HAUSGEMACHT

Wild Cherry (Kirschen, Hibiskusblüten & Holunderbeeren)	0,5l	6,00
Yellow Sunshine (Kandierte Ananas & Papaya, Äpfel, Physalis & Mandarinen)	0,5l	6,00
Ice Peach (Rooibostee, Pfirsich, Äpfel & Weinbeeren)	0,5l	6,00

Unseren Tee beziehen wir vom Teehaus Weirich
Teemanufaktur seit 1978



nali-cafe

www.nali-cafe.de

FLASCHENBIER

Esslinger Zwickl	0,33l	4,00
Kaiser Keller Pils	0,33l	4,00
Kaiser Keller Pils, alkoholfrei	0,33l	4,00
Kaiser Sonnenradler, naturtrüb	0,33l	4,00
Starnberger Hell	0,5l	4,50
Kristallweizen	0,5l	4,50
Hefeweizen	0,5l	4,50
Hefeweizen, alkoholfrei	0,5l	4,50

SCHNÄPSE

Verschiedene Sorten	2cl	4,50
	4cl	6,50

SCHAUMWEINE

Prosecco, Mionetto DOC	0,1l	4,90
	0,7l	31,00
Kessler Brut	0,1l	4,90
	0,7l	31,00
Kessler Brut Rose	0,1l	4,90
	0,7l	31,00
Teamwerk Sparkling Rose, alkoholfrei	0,1l	4,90
	0,7l	31,00

WEISSWEINE

„Kern“ Stettener Riesling Kabinett, trocken	0,2l	7,20
	0,75l	23,00
„Kern“ Stettener Weißburgunder, trocken	0,2l	7,20
	0,75l	23,00
„Teamwerk“ Grau Burgunder, trocken	0,2l	7,20
Esslinger Schenkenberg	0,75l	23,00
„Kern“ Feuerseepferdle,	0,2l	7,20
Rivaner, fruchtig, Weinsteige	0,75l	23,00
„Kern“ Kernlos, Alkoholfrei	0,2l	6,80
	0,75l	23,00
Weißwein Schorle (süß oder sauer)	0,2l	5,50

ROSÉWEINE

Muskat Trollinger, fruchtig,	0,2l	7,20
Esslinger Schenkenberg	0,75l	23,00
„Kern“ Turmrössle, fruchtig,	0,2l	7,20
Stuttgarter Weinsteige	0,75l	23,00
Roséwein Schorle (süß oder sauer)	0,2l	5,50

ROTWEINE

„Kern“ Zweigelt, trocken, Stetten	0,2l/	7,00
	0,75l	22,50
„Kern“ Stettener Cuvee	0,2l/	7,00
	0,75l	22,50
Abt-Fulrad - Cuvee Zukunft, trocken	0,2l/	8,00
	0,75l	25,00
Rotwein Schorle (süß oder sauer)	0,2l	5,50



APERITIVO

Crodino on the rocks (Alkoholfrei)	3,70
Baileys on the rocks	6,50
Baileys Iced Coffee (Baileys Original Irish Cream, Milch, Espresso & Eiswürfel)	7,80
Aperol Spritz	7,80
Crodino Spritz	7,80
Hugo	7,80
Lillet Berry	7,80
Sarti Lemon Spritz (Sarti Rosa, Bitter Lemon & Grapefruit)	7,80
Campari Spritz	7,80
Campari Orange	10,00
Tanqueray & Tonic (Tanqueray London Dry Gin, Tonic & Limette)	10,00
Tanqueray 0,0% & Tonic Tanqueray alkoholfrei, Tonic & Limette)	10,00
Moscow Mule (Vodka, Ginger Beer, Zitrone)	11,00
Raspberry Lime Mojito (Rum, Zuckersirup, Soda, Himbeeren, Minze, Limette)	11,00
Johnnie & Ginger (Johnnie Walker Black Label, Ginger Ale & Ingwer)	11,50
Americano (Campari, Vermouth Rose, Soda)	11,50
Negroni (Gin, Campari, Vermouth Rose)	11,50

SAFTBAR

Ginger Shot Ingwer, Orange, Agavendicksaft	4cl	3,50
Orangensaft	0,2l	5,00
Headbanger Apfel, Karotte, Orange, Ingwer	0,3l 0,5l	5,50 8,50
Apfelträumchen Heiß, frisch gepresster Apfelsaft & Ingwer	0,3l 0,5l	5,50 8,50
Infused Detox Water Soda & Früchte	0,5l	5,80
NALI Limonade frisch gepresste Limette, Soda, Holunder	0,5l	5,80

WINTERSPECIAL

Schwaben Schorle Holunder mit Rhabarber, Prosecco, Soda	0,2l	7,80
Winterzauber heißer Holunder mit Ingwer, Zitrone, Minze, Honig	0,3l	6,50
Santa Claus Punsch heißer Holunder mit Quitte, Zimtstange und Orangenscheiben	0,3l	6,50

