

Speisen

Unsere wöchentlichen Spezialitäten

Dienstag:	Frisches Rinderleberle sauer mit Brägele	8,90
Mittwoch:	Ein paniertes Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat	8,90
Donnerstag:	Halbes Hähnchen mit Pommes frites oder Brägele (Ab 2 Personen, Zubereitungszeit circa 30 Minuten)	8,90

Vorspeisen

Bunter Vorspeisensalat der Saison	5,20
Rinderkraftbrühe mit feinen Nudeln	4,80
Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle	4,80
Rahmsüppchen von Strauchtomaten	4,80
Badisches Schneckenrahmsüppchen	6,50

Salatvariationen

Bunter gemischter Salatteller mit gebratenem Fisch des Tages	15,80
Bunter gemischter Salatteller mit paniertem Schweineschnitzel	12,50
Bunter gemischter Salatteller mit gebratenem Rumpsteak	19,50
Bunter gemischter Salatteller mit gebratenen Putenstreifen	13,90
Bunter gemischter Salatteller mit frischen gebratenen Pilzen	11,90
Bunter gemischter Salatteller mit Ziegenkäse und Feigensenf	12,50








Zu den Salatvariationen servieren wir Ihnen frisches Brot

Hauptspeisen

Zwei Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites oder Brägele	14,50
Cordon bleu mit Pommes frites oder Brägele	16,50
Schweinesteak mit Zwiebeln oder Kräuterbutter, Pommes frites oder Brägele	16,50
Putensteak mit Kräuterbutter, Pommes frites oder Brägele	17,50
„Wiener Schnitzel“ Paniertes Kalbsschnitzel mit Pommes frites oder Brägele	18,50
Kalbsrahmschnitzel mit frischen Pilzen und hausgemachten Spätzle	19,50
Kalbsgeschnetzeltes in Pilzrahmsauce mit hausgemachten Spätzle	17,50
Rumpsteak (250 Gramm) mit Zwiebeln oder Kräuterbutter, Pommes frites oder Brägele	22,50

Vegetarische Hauptspeisen

Gemüseteller von frischem Gemüse der Saison mit Butterrösti		14,50
Käsespätzle mit geschmelzten Zwiebeln		12,90
Bandnudeln mit Grillgemüse und Käse überbacken		13,90
Kartoffelpfanne „mediterran“ mit Oliven und Schafskäse		13,90
Gefüllter Eierpfannenkuchen mit Gemüse der Jahreszeit		13,90

Zu jedem Hauptgericht servieren wir Ihnen einen Beilagensalat