





Aperitif

Sekt Hausmarke Pagodenburg, trocken Sektkellerei Schloss Affaltrach	10 cl	3,90
Sekt mit Wildpflaume aus dem Hause Scheibel	10 cl	4,80
Sekt mit Weichsel-Sauerkirsch aus dem Hause Scheibel	10 cl	4,80

Feine Süppchen

Kräftige Fleischbrühe mit Grießklößchen		4,50
Omas Grünkernsüpple mit Markklößchen		5,90
Gemüsebrunoise Schnittlauch		

Leckere Salate und Kleinigkeiten

Schwabensalat– Bunte Salatplatte, panierte Maultaschen, Speck&Krächerle		*11,40
Alplersalat– Bunte Salatplatte, Käsestreifen, Joghurttopping, Röstitaler		*10,80
Fitnesssteller– Zartes Rumpsteak mit Kräuterbuttern und Salaten der Saison –dazu noch eine Portion Pommes–Frites ?		18,40 2,90
Feldsalat mit Speck und Krächerle		*8,90
Spätzlepfanne beraspelt mit würzigem Bergkäse Champignons Sahnesoße Lauchzwiebeln bunter Salatteller		*12,90
Semmelknödelpfanne mit Ei gebraten Bunter Salatteller		*11,90
Wurstsalat–auf Wunsch mit Käse ^{2,3,6,8} –dazu Bratkartoffeln oder Pommes–Frites		*8,90 2,90
Hawaiitoast mit Schinken ^{2,3,6,8} und Ananas, überbacken mit Käse		8,90
Gemüsecroketten mit Schnittlauch–Dip an einer großen Salatgarnitur		10,80

Mit Sternchen (*) gekennzeichnete Speisen bereiten wir als kleine Portion zu Preisermäßigung 2,00 €

Hinweis für Allergiker: Falls nicht anders angegeben (z.B. mit Joghurtdressing) sind alle unsere Salatdressings laktosefrei !
Unsere warmen Soßen bereiten wir grundsätzlich ohne die Zugabe von Mehl zu, sondern binden mit Mondamin
Fisch und Fleisch wird vor dem Braten nicht in Mehl gewendet.
Weitere Hinweise für Allergiker halten wir eine Liste bereit. Bitte bei Ihrer Bedienung erfragen.

Die Klassiker

Paniertes Schweinerückenschnitzel Bratensoße Pommes-Frites bunter Salatteller	*14,40
Paniertes Schweineschnitzel, herzhaft gefüllt mit Schinken_{z.8} und Käse Bratensoße Pommes-Frites bunter Salatteller	16,90
Schweinemedallions „Badisch-Gut“ Champignonsahne Spätzle bunter Salatteller	*18,90
Saure Nierle Bratkartoffeln bunter Salat	13,90
Geschmorte Kalbsschulter mit Rahmchampignons Spätzle bunter Salatteller	*16,90
Geschnetzeltes vom Rind geschmort in Franzbier-Senfsoße Serviettenknödel bunter Salatteller	14,90

Omaküche – genießen Sie kulinarische Gemütlichkeit mit traditionellen Gerichten

Schweinebäckle in Burgundersoße Karottenpüree Sauerkraut	16,90
Maultaschen auf Sauerkraut Zwiebel-Speckgröschtel Bratensoße	*10,90
Badisches Hochzeitsessen Eingemachtes Kalbfleisch Nudeln bunter Salatteller	*17,90
Frikadellen mit Schmorzwiebeln Burgundersoße Karottenpüree	11,90
Rinderroulade in kräftiger Rotweinsoße Spätzle bunter Salatteller	17,90
Zwiebelrostbraten Rumpsteak Schmorzwiebeln Bratensoße Spätzle	18,90
Forellenfilets in Mandelbutter gebraten Petersilienkartoffeln Rieslingsoße Bunter Salatteller	17,90
Badische Hechtklößchen Rieslingsoße Bandnudeln Bunter Salatteller	16,90