

## Aperitif

Sekt Hausmarke Pagodenburg, trocken Sektkellerei Schloss Affaltrach	10 cl	3,90
Sekt mit Weichsel-Sauerkirsch aus dem Hause Scheibel	10 cl	4,80
Aperol Spritz	20 cl	5,90
Der erfrischend-leichte Drink aus Aperol und Sekt		



## Probieren Sie unseren Herbst-Secco.....

Zwetschgen-Secco von den Affentaler Winzern	10 cl	4,50
---	-------	------

## Feine Süppchen

Kräftige Fleischbrühe mit Markklößchen		4,20
Feines Kartoffelsüpple mit Krächerle und Schnittlauchröhrle		3,90

## Leckere Salate und Kleinigkeiten

Schwabensalat- Bunte Salatplatte, panierte Maultaschen, Speck&Krächerle		*10,80
Alplersalat- Bunte Salatplatte, Käsestreifen, Joghurttopping, Röstitaler		*9,80
Fitnesssteller- Zartes Rumpsteak mit Kräuterbutter, umlegt mit Salaten der Saison		18,40
-dazu noch eine Portion Pommes-Frites ?		2,90
Wurstsalat-auf Wunsch mit Käse <sup>2,3,6,8</sup>		*8,90
-dazu Bratkartoffeln oder Pommes-Frites		2,90
Hawaiitoast mit Schinken <sup>2,3,6,8</sup> und Ananas, überbacken mit Käse		8,90
Gemüsekroketten mit Schnittlauch-Dip an einer großen Salatgarnitur		9,80

Mit Sternchen (\*) gekennzeichnete Speisen bereiten wir als kleine Portion zu Preisermäßigung 2,50 €

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

	€
<b>Paniertes Schweinerückenschnitzel</b> Bratensoße   Pommes-Frites   bunter Salatteller	*13,90
<b>Paniertes Schweineschnitzel, herzhaft gefüllt mit Schinken<sup>2,8</sup> und Käse</b> Bratensoße   Pommes-Frites   bunter Salatteller	16,40
<b>Schweinemedallions „Badisch-Gut“</b> Schinken <sup>1,2,8</sup> -Champignonsahne   Spätzle   bunter Salatteller	*18,90
<b>Saure Nierle ,</b> Bratkartoffeln   bunter Salat	13,90
<b>Geschmorte Kalbsschulter mit Rahmchampignons</b> Spätzle   bunter Salatteller	*16,90
<b>Geschnetzeltes vom Rind geschmort in Franzbier-Senfsoße</b> Serviettenknödel   bunter Salatteller	14,90

## Fisch

<b>Forellenfilet in Mandelbutter</b> Petersilienkartoffeln   Bunter Salatteller	*16,90
<b>Paniertes Barschfilet</b> Senfgemüse <sup>5</sup>   Bratkartoffeln	*15,90

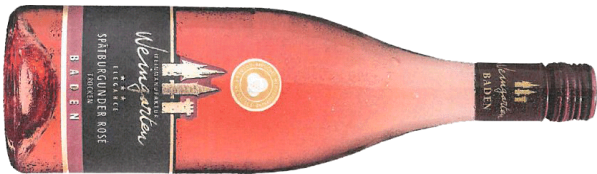
Über deklarationspflichtige Stoffe informieren wir Sie mit entsprechenden Zahlen hinter den Gerichten  
 1 Geschmacksverstärker- 2 Antioxidationsmittel – 3 Konservierungsstoff- 4 Schwärzungsmittel  
 5 Süßungsmittel- 6 Phosphat- 7-enthält eine Phenylalaninquelle-8-Nitritpökelsalz- 9 mit Farbstoff

## Herbstküche

	€
<b>Kürbis–Ingwersuppe</b> Gebratener Garnelenspieß I Baguette	6,40
<b>Kräftige–Tafelspitzbrühe</b> Gemüsebrunoise I Semmelknödelchen I Rindfleisch	5,90
<b>Linsen mit Spätzle</b> Paar Wienerle	8,90 7,90
<b>Maultaschenpfanne</b> Wurzelgemüse I Speck I Spiegelei I Käseraspel	11,90
<b>Ragout von Champignons</b> Gebratene Serviettenknödel I Bunter Salat	*13,90
<b>Niederbühler Meerrettichschnitzel mit Bratkartoffeln</b> Schnitzel vom Schweinerücken I bestrichen mit feinscharfem Meerrettich 3,5,	*13,40
<b>Tafelspitz aus dem Wurzelsud mit Petersilienkartoffeln</b> Meerrettichsoße I rote Beete I Gewürzgurke	14,90
<b>Geschmorte Rinderbäckle in kräftiger Kürbis–Rotweinsoße</b> Bandnudeln I Bunter Salatteller	*16,90
<b>Sauerbraten „Omas Art“</b> Rotkohl I Semmelknödel	16,40
<b>Rumpsteak in milder Senfsoße</b> Wurzelgemüse I Pommes–Frites	23,90
<b>Der PagodenBURGER</b> Saftig–gebratenes Rindfleisch I knuspriges Laugenbrötchen I Cocktailsoße I Zwiebeln ....mit Pommes–Frites ?	9,40 + 2,90
<b>Gebratener Zander auf Linsengemüse</b> Zwiebel–Speckgröschtel I Röstitaler	17,90

\* Kleine Portionen sind möglich– Preisermäßigung 2,50 €

## Weinempfehlungen



### Weinmanufaktur Weingarten

#### Spätburgunder Rosé „Elegance“ –trocken

*Funkelnde Roséfarbe mit violetten Reflexen, filigranes Aroma nach Erdbeeren und Himbeeren, belebend aromatisch prickelnd und lange anhaltend. Sehr schön zu Pilzgerichten und Kurzgebratenem.*

Glas 0,10 l	2,90 €
Glas 0,20 l	5,60 €
Flasche 0,75 l	17,90 €



### Affentaler “Das besondere Faß”

#### Cabernet Dorsa –trocken–

*Dunkles Rot mit violetten Reflexen, fruchtiges Aroma nach Kirschen mit würzigen Komponenten, kraftvoll und weich im Geschmack*

*Er eignet sich hervorragend als edler Tropfen zu Wild- und Steakgerichten*

Glas 0,10 l	3,00 €
Glas 0,20 l	5,90 €
Flasche 0,75 l	19,80 €

! Enthalten Sulfide !