





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 Der erfrischend-leichte Drink aus Aperol und Sekt | 20 cl | 5,90 |
| Pagodenburger Frühlings-Sprizz Sekt- Rhabarber- Rosato- Eis | 20 cl | 5,90 |
| Erdbeer-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 |
| Fitnessteller- Zartes Rumpsteak mit Kräuterbutter, umlegt mit Salaten der Saison -dazu noch eine Portion Pommes-Frites ? | | 18,40 2,90 |
| 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 |  | 9,80 |

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 | *13,90 |
| Paniertes Schweineschnitzel, herzhaft gefüllt mit Schinken^{2,8} und Käse Bratensoße Pommes-Frites bunter Salatteller | 16,40 |
| 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 |
| | |
| Sauerbraten nach Oma´s Art Bandnudeln bunter Salatteller | 15,90 |
| Geschnetzeltes vom Rind geschmort in Franzbier-Senfsoße Serviettenknödel bunter Salatteller | 14,90 |
| Zwiebelrostbraten Rumpsteak Schmorzwiebeln Bratensoße Spätzle | 18,90 |

|
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

Kulinarische Frühlingsgefühle....

| | € |
|--|-------|
| Feinwürziges Bärlauchsüpple mit gebratenem Garnelenspieß | 6,40 |
| ...ohne Garnelenspieß | 4,50 |
| Schmandkartoffel im Salatnest | |
| Pellkartoffel Schmandcreme verschiedene Salate | |
| ..mit nix, daher aber vegetarisch | 8,90 |
| ..mit gebratener Hähnchenbrust | 11,90 |
| ..mit gebratenen Lachswürfeln | 13,90 |
| Spätzlepfanne beraspelt mit würzigem Bergkäse | 11,90 |
| Champignons Sahnesoße Bärlauch bunter Salatteller | |
| Bärlauch-Käseknödel | 12,90 |
| Gebratene Champignons bunter Salat | |
| Paniertes Schweineschnitzel gefüllt mit Bärlauch, Speck und Brikäse | 16,90 |
| Pommes-Frites bunter Salat | |
| Rumpsteak mit Bärlauch-Chili-Hollandaise überbacken | 23,90 |
| Herzoginkartoffeln Grüne Bohnen | |
| Geschmorte Lammhaxe | 15,90 |
| Kräftige Rotweinsauce Kartoffel-Erbsenpüree Grüne Bohnen | |
| Kaninchenkeule in Pinot Grigio geschmort | 14,90 |
| Bandnudeln Karotten-Sellerie Mirepoix | |

Fischgerichte

| | |
|--|--------|
| Bunter Frühlingssalat | 13,90 |
| Gebratener grüner Spargel Zanderkruscheln | |
| Gebratene Lachsschnitte | 18,90 |
| Kartoffel-Erbsenpüree Grüner Spargel Kirschtomaten | |
| Forellenfilet in Bärlauchbutter gebraten, | *16,90 |
| Petersilienkartoffeln Bunter Salatteller | |

Weinempfehlungen

Gut Nägelsförst „Wildromantik“ Spätburgunder –trocken



Beeriger Pinot Noir, trocken, typischer Duft, ausdrucksvoller und animierender Rotwein mit feiner Würze. Sehr schön zu Wildgerichten und rotem Fleisch.

| | |
|----------------|---------|
| Glas 0,10 l | 3,70 € |
| Glas 0,20 l | 7,40 € |
| Flasche 0,75 l | 23,90 € |

Affentaler Winzer „Besonderes Fass“ Rivaner–feinherb



Grüngelbe Farbe, intensives fruchtiges Aroma nach Pfirsich und exotischen Früchten, filigraner Charakter mit erfrischendem Geschmack. Passt hervorragend zu Fisch und Meeresfrüchten sowie zu vielen würzigen Gerichten mit hellem Fleisch

| | |
|----------------|---------|
| Glas 0,10 l | 2,40 € |
| Glas 0,20 l | 4,60 € |
| Flasche 0,75 l | 15,90 € |

! Enthalten Sulfide !