

Vorspeisen

Klassische Gazpacho ^{A1}	7,5
Paprika / Tomate / Gurke / Crostini ^{A1}	
Kleiner Brotsalat ^{A1}	7,5
Nektarinen / Tomaten / Feta ^G / Ruccola	
Vitello Tonnato	13,-
Thunfischcreme ^D / Kapern / Kirschtomaten	
Elsässer Flammkuchen	12,-
Schmand ^G / Rote Zwiebel / Schwarzwälder Schinken ³ / Emmentaler ^G	
Flammkuchen mit frischen Pfifferlingen	14,5
Schmand ^G / Tomate / Rote Zwiebel / Frühlinglauch + Schwarzwälder Schinken ³	1,5

Unsere Speisen werden immer frisch und mit größter Sorgfalt zubereitet.
Dadurch kann es in den Hauptgeschäftszeiten
gelegentlich zu Wartezeiten kommen.
Vielen Dank für Ihr Verständnis.
Wir wünschen Guten Appetit!

Zusatzstoffe und Allergene siehe Anhang (Letzte Seite)

Hauptgänge

Caesar Salad	15,5
Parmesan ^G / Tomaten / Kräuter – Croutons ^{A1,G}	
+ Crispy Chicken ^{A1, C, D, G, M} / Mango Lassi ^G	7,5
Bahnhöfles Brotsalat	24,-
Knoblauch - Chili - Garnelen ^B / Nektarinen / Tomaten / Feta ^G / Ruccola / Petersilien Öl	
Bachsaibling^D	27,5
Spitzkohl / Grauppen ^{A2} / Aprikose / Meerrettich	
Wiener Schnitzel vom Weidekalb ^{A1, C, D, G, M}	24,5
Kartoffel-Gurkensalat / Preiselbeeren	
Glasnudel- Bowl	12,-
Wassermelone / Edamame ^F / Karotten / Avocado junger Spinat / Sesam Dressing ^N	
+ Teriyaki Rinderstreifen ^F	6,5
+ mit Falafel	5,5

Unsere Empfehlung:

Strigoloni mit Sommertrüffel vom Massimiliano ^{G, L}	24,-
Pfifferlinge / Basilikum	

Unsere Speisen werden immer frisch und mit größter Sorgfalt zubereitet.
Dadurch kann es in den Hauptgeschäftszeiten gelegentlich zu Wartezeiten kommen.
Vielen Dank für Ihr Verständnis.
Wir wünschen Guten Appetit!

Zusatzstoffe und Allergene siehe Anhang (Letzte Seite)

Bahnhöfles Klassiker

Bahnhöfles Vegi-Burger ^{A1, G,}	16,-
Kichererbsen-Brokkoli Bratling / Guacamole Grillgemüse / Kartoffel Wedges / hausgemachte Aioli ^G	
+ hausgemachte Trüffel-Majo ^G	3,-
Der Bahnhöfle-Burger ^{A1, G,}	17,5
mit frischem Rinder-Patty/ Bacon ³ / Cheddar ^G Zwiebel-Marmelade/ Kartoffel Wedges / hausgemachte Aioli ^G	
+ hausgemachte Trüffel-Majo ^G	3,-
Zwiebelrostbraten von der Rinderhüfte	28,5
Röstzwiebeln ^{A1} / hausgemachte Knöpfe ^{A1, C, G} / Vichy-Karotten / Portwein- Balsamico Jus ^{F, D}	

Unsere Speisen werden immer frisch und mit größter Sorgfalt zubereitet.
Dadurch kann es in den Hauptgeschäftszeiten
gelegentlich zu Wartezeiten kommen.
Vielen Dank für Ihr Verständnis.
Wir wünschen Guten Appetit!

Zusatzstoffe und Allergene siehe Anhang (Letzte Seite)