

MITTAGSKARTE

VORSPEISEN

BEILAGENSALAT 5,9

ELSÄSSER FLAMMKUCHEN 13,5

*Schmand G / Rote Zwiebel /
Schwarzwälder Schinken³ / Emmentaler*

Rote Beete -FIAMMKUCHEN 14,50

Schmand G/ Rote Zwiebel / Birne / Walnus

Badische Rinderkraftbrühe 7,5

Hausgemachte Flädle A, C, D, / Schnittlauch

Maiscremsuppe 8,-

Chili / Popcorn

BURGER

BAHNHÖFLE BURGER 19,5

*frisches Rinder-Patty, Bacon, Cheddar,
Wedges hausgemachte Aioli*

VEGI BURGER 18,5

*Kichererbsen-Brokkoli-Bratling,
Tomaten-Mango Chutney, Grillgemüse,
Wedges*

HAUPTGÄNGE

Rigatoni 15,9

Tomate / Lauchzwiebeln / Mozzarella

Reisnudel- Bowl 15,-

*Rotkohl / Edamame F/ Karotten /
Orange / Gurke / Avocado
Erdnuss-Zitronen Dressing*

Schlatter Feldsalat mit Preiselbeerdressing

karamellierte Walnüsse H / Birne..... 15,9

BAHNHÖFLE CURRYWURST 14,5

*ORIGINAL BERLINER CURRYWURST VON DER
METZGREI WIGGENHAUSER STAUFEN,
POMMES FRITES / BAHNHÖFLE CURRYSOÛSE*

EXTRAS

FALAFFEL 5,8

GLACIERTE RINDERSTREIFEN 7,5

KNOBLAUCH-GARNELEN 8

KARTOFFEL - WEDGES 9,8

hausgemachter Trüffel- Majo

KLASSIKER

ZWIEBELROSTBRATEN VON DER RINDERHÜFTE 28,8 **WIENER SCHNITZEL VOM WEIDEKALB** 25,8

*Röstzwiebeln / hausgemachte Knöpfe / Vichykarotten
Portwein-Balsamico-Jus*

Kartoffel-Gurkensalat / Preiselbeeren

SCHWEINEFILET VOM BADISCHEN LANDSCHWEIN 23,8

Semmelknödelscheiben / Champignons - Lauchgemüse

Zusatzstoffe und Allergene siehe Anhang (Speisekarte)