

MITTAGSKARTE

VORSPEISEN

BEILAGENSALAT

6,5

ELSÄSSER FLAMMKUCHEN

13,5

Schmand G / Rote Zwiebel /
Schwarzwälder Schinken³ / Emmentaler

SPARGEL-FIAMMKUCHEN

14,50

Schmand G/ Rote Zwiebel /
Tomate / Emmentaler

Badische Rinderkraftbrühe

7,5

Hausgemachte Flädle ^{A, C, D,} / Schnittlauch

Bärlauchcremesuppe

8,-

Croutons

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

Cremiges Spargel-Risotto

15,9

gebackene Spargelspitzen / Pesto

Asia Nudel - Bowl

15,-

Grüner Spargel / Edamame F/Zuckerschotten /
Nektarine / Radieschen / Frühlingslauch
Erdnuss-Zitronen Dressing

Gemischter Blattsalat

Bahnhöfle Hausdressing / Nüsse

14,9

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

28,9

Röstzwiebeln / hausgemachte Knöpfe / Vichykarotten
Portwein-Balsamico-Jus

WIENER SCHNITZEL VOM WEIDEKALB

26,5

Kartoffel-Gurkensalat / Preiselbeeren

Cordon Bleu vom Landschwein

22,5

Karotten-Lauchgemüse / Kartoffelkräpfen

Zusatzstoffe und Allergene siehe Anhang (Speisekarte)