



Mittagstisch im Alten Bahnhof

...Gesund durch den Tag

Unser Getränke Tipp:

Holunderblütenschorle mit frischer Minze und Limette	0,4l	€ 3,90
Rhabarbersaftschorle mit Zitrone	0,4l	€ 3,90
Heißer Holunder mit Limette und Minze	0,2l	€ 3,50

Wochenkarte

26.08.2019 – 30.08.2019 - Montag bis Freitag von 11:30 -14:00 Uhr

Gleis 1:

Gemüsereispfanne auf Champignonrahmsauce und Nüsse € 6,90
Stir-fried vegetables and rice on mushroom cream sauce and nuts

Gleis 2:

Maultasche auf Blattspinat und Zanderfilet € 8,50
Swabian ravioli on leaf spinach and pike-perch fillet

Gleis 3:

Unsere ganz besondere Küchenchef Empfehlung – fragen Sie unsere Mitarbeiter
A very special recommendation from our head chef – please ask our staff

Tagessuppe € 2,90
Soup of the day

Kleiner Beilagensalat € 3,20
Small side salad



Unser Bonusheft:
12-mal
Mittagsessen bezahlen
und das
13. ist kostenfrei!

Schwäbisch
mit Pfiff!

Unsere Preise verstehen sich inkl. gesetzlichen MwSt.
* mit Zusatzstoffen (Erklärung im Anhang)



Mittagstisch im Alten Bahnhof

....Gesund durch den Tag

Unser Getränke Tipp:

Holunderblütenschorle mit frischer Minze und Limette	0,4l	€3,90
Rhabarbersaftschorle mit Zitrone	0,4l	€3,90
Heißer Holunder mit Limette und Minze	0,2l	€3,50

Wochenkarte

02.09.2019 – 06.09.2019 – Montag bis Freitag von 11:30 -14:00 Uhr

Gleis 1:

Bunter Bio-Blattsalat mit Kürbisgemüse vom Grill und gerösteter Sesam € 6,90
Colourful organic leaf salad with grilled pumpkin vegetables and roasted sesame

Gleis 2:

Tellerschnitzel mit Kartoffel-Gurken-Salat € 8,90
Schnitzel with potato-cucumber salad

Gleis 3:

Unsere ganz besondere Küchenchef Empfehlung – fragen Sie unsere Mitarbeiter
A very special recommendation from our head chef – please ask our staff

Tagessuppe € 2,90
Soup of the day

Kleiner Beilagensalat € 3,20
Small side salad



Unser Bonusheft:
12-mal
Mittagsessen bezahlen
und das
13. ist kostenfrei!

Schwäbisch
mit Pfiff!

Unsere Preise verstehen sich inkl. gesetzlichen MwSt.
* mit Zusatzstoffen (Erklärung im Anhang)



Mittagstisch im Alten Bahnhof

....Gesund durch den Tag

Unser Getränke Tipp:

Holunderblütenschorle mit frischer Minze und Limette	0,4l	€ 3,90
Rhabarbersaftschorle mit Zitrone	0,4l	€ 3,90
Heißer Holunder mit Limette und Minze	0,2l	€ 3,50

Wochenkarte

09.09.2019 – 13.09.2019 - Montag bis Freitag von 11:30 -14:00 Uhr

Gleis 1:

Pasta mit Kürbisgemüse und Blattspinat € 6,90
Pasta with pumpkin vegetables and leaf spinach

Gleis 2:

Putengeschnetzeltes mit Zucchini an Sherryrahmsauce und Spätzle € 8,90
Stripes of turkey with zucchini on sherry cream sauce and Swabian pasta

Gleis 3:

Unsere ganz besondere Küchenchef Empfehlung – fragen Sie unsere Mitarbeiter
A very special recommendation from our head chef – please ask our staff

Tagessuppe € 2,90
Soup of the day

Kleiner Beilagensalat € 3,20
Small side salad



Unser Bonusheft:
12-mal
Mittagsessen bezahlen
und das
13. ist kostenfrei!

Schwäbisch
mit Pfiff!

Unsere Preise verstehen sich inkl. gesetzlichen MwSt.
* mit Zusatzstoffen (Erklärung im Anhang)



Mittagstisch im Alten Bahnhof

....Gesund durch den Tag

Unser Getränke Tipp:

Holunderblütenschorle mit frischer Minze und Limette	0,4l	€ 3,90
Rhabarbersaftschorle mit Zitrone	0,4l	€ 3,90
Heißer Holunder mit Limette und Minze	0,2l	€ 3,50

Wochenkarte

16.09.2019 – 20.09.2019 - Montag bis Freitag von 11:30 -14:00 Uhr

Gleis 1:

Schwäbische Paella mit Gemüse, Spätzle und Pilze € 7,50
Swabian paella with vegetables, Swabian pasta and mushrooms

Gleis 2:

Hüftsteak mit Kräuterbutter und Pommes € 8,80
Sirloin steak with herb butter and French fries

Gleis 3:

Unsere ganz besondere Küchenchef Empfehlung – fragen Sie unsere Mitarbeiter
A very special recommendation from our head chef – please ask our staff

Tagessuppe € 2,90
Soup of the day

Kleiner Beilagensalat € 3,20
Small side salad



Unser Bonusheft:
 12-mal
 Mittagsessen bezahlen
 und das
 13. ist kostenfrei!

Schwäbisch
 mit Pfiff!

Unsere Preise verstehen sich inkl. gesetzlichen MwSt.
 * mit Zusatzstoffen (Erklärung im Anhang)