



## 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

## W o c h e n k a r t e

21.01.2019 – 25.01.2019 - Montag bis Freitag von 11:30 -14:00 Uhr

### Gleis 1:

Bauernbrot mit Spiegelei und Avocado-Spalten € 7,20  
*Farmhouse bread with fried egg and avocado slices*

### Gleis 2:

Kartoffel-Pilz-Pfanne mit Schweinefilet € 8,90  
*Potato-mushroom pan with pork tenderloin*

### Gleis 3:

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

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

28.01.2019 – 01.02.2019 - Montag bis Freitag von 11:30 -14:00 Uhr

### Gleis 1:

Ofenkartoffeln mit frischen Champignons und Kräuterquark  
*Baked potatoes with fresh mushrooms and herb curd* € 6,90

### Gleis 2:

Toskana-Schnitzel mit Tomaten und gehobeltem Parmesan überbacken  
dazu Bauernbrot € 8,50  
*Schnitzel "à la Tuscany" gratinated with tomatoes and fresh parmesan, farmhouse bread*

### Gleis 3:

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

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

04.02.2019 – 08.02.2019 - Montag bis Freitag von 11:30 -14:00 Uhr

### Gleis 1:

Gemüselasagne auf Tomatensauce und frischen Kräutern  
*Vegetable lasagne with tomato sauce and fresh herbs* € 6,90

### Gleis 2:

Steak von der Hüfte mit Salsa und Salatbouquet  
*Sirloin steak with salsa and salad bouquet* € 8,50

### Gleis 3:

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

Kleiner Beilagensalat  
*Small side salad*

€ 3,20



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

## W o c h e n k a r t e

11.02.2019 – 15.02.2019 - Montag bis Freitag von 11:30 -14:00 Uhr

### Gleis 1:

Bratnudelpfanne mit Pak Choi, Ingwer und Ei € 6,90  
*Fried noodles pan with pak choi, ginger and egg*

### Gleis 2:

Hähnchen-Reis-Pfanne mit Gemüse € 8,20  
*Chicken-rice pan with vegetables*

### Gleis 3:

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

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)