

***„Wenn ich erregt bin, gibt es nur ein Mittel,
mich völlig zu beruhigen: Essen.“***

Oscar Wilde

*Herzlich willkommen im Badischer Heldt Au.
Ihr Simon Heldt mit Team*





★ Vorspeisen & Salate ★

Badische Rinderkraftbrühe 4,20 Euro
mit hausgemachten Flädle und Schnittlauch ^{5,6,11}

Badische Rinderkraftbrühe 4,20 Euro
mit Suppennudeln und Schnittlauch ^{5,6,11}

★★★

Vitello Tonnato 12,90 Euro
fein tranchiertes Kalbsfleisch an Thunfischcreme

In Kräuteröl gebratene Gambas (9Stück) 9,90 Euro
an hausgemachter Aioli

★★★

Beilagensalat 4,50 Euro
grün oder mit feinem Rohkostsalat (klein)

Großer gemischter Salatteller 9,50 Euro

Großer Salatteller wahlweise 14,90 Euro
mit gebratenem Schnitzel* ^{1,9,11}

mit Chickennuggets ^{9,11} 12,90 Euro

mit gebratenem Putensteak (natur oder paniert) ^{6,9,11} 14,90 Euro

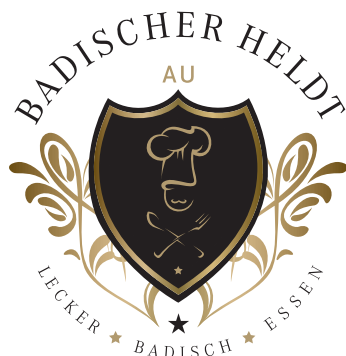
mit gebratenem Hirtenkäse (natur oder paniert) und Oliven und Tomaten ^{3,11} 12,90 Euro

mit gebratenen Gambas und frischen Cocktailtomaten ^{3,9,11} 14,90 Euro

mit saftigem Rumpsteak (250gr) ^{9,11} 19,90 Euro

mit panierten Champignons und Knoblauchdip ^{1,9,11} 12,90 Euro

* Diese Gerichte können Sie auch als kleine Portion bekommen. In dem Fall ziehen wir 1,50 Euro vom Preis ab.



★ Hauptgerichte ★

Die Qual der Wahl muss nicht immer schlecht sein.

Zu allen Hauptgerichten können Sie eine Beilage und eine Soße wählen. Die Beilagen sind entweder Pommes, leckere Krokette, herzhaftes Kartoffelgratin, Bratkartoffeln oder ganz klassisch Butterspätzle. Dazu können Sie zwischen Rahmsauce, Bratensoße, Pilzrahmsauce, Sauce Hollandaise oder Pfefferrahmsauce wählen. Zu jedem Gericht servieren wir einen kleinen Beilagensalat. Für einen Aufpreis von 4,90 Euro können Sie auch eine Portion Gemüse dazu bestellen.



Paniertes Schweineschnitzel* mit knackiger Panade dünn und kross gebraten	14,90 Euro
Schnitzel Cordon Bleu vom Schwein gefüllt mit herzhaftem Grünländer Käse und Schinken aus der Region ¹¹	16,90 Euro
Schweinefilet Medaillon extra zartes Filet vom Schwein aus der Region	16,90 Euro
Original Wiener Kalbschnitzel* hauchdünn und kross gebratenes Schnitzel vom Weidekalb ^{8,6}	17,90 Euro
Kalbsrahmschnitzel* vom Weidekalb an raffinierter Rahmsauce	17,90 Euro
Kerniges Rumpsteak (250gr) mit gebratenen Zwiebeln und hausgemachter Kräuterbutter ⁷	22,90 Euro
Schnitzel Cordon Bleu vom Kalb gefüllt mit herzhaftem Grünländer Käse und Schinken aus der Region ¹¹	20,90 Euro
Putensteak natur oder paniert mit hausgemachter Kräuterbutter ⁷	15,90 Euro
Kalbsgeschnetzeltes* herzhaft zubereitet mit frischen Champignons	17,90 Euro
Putengeschnetzeltes* der Klassiker, zubereitet nach "Zigeuner Art"	15,90 Euro
Schinkenspätzle (wird nur mit Beilagensalat serviert) frisch zubereitet und mit herzhaftem Emmentaler abgerundet ^{9,11}	13,90 Euro
Bullenfilet extrem zartes Filet vom Weiderind mit hausgemachter Kräuterbutter ⁷	27,90 Euro

* Diese Gerichte können Sie auch als kleine Portion bekommen. In dem Fall ziehen wir 1,50 Euro vom Preis ab.



★ *Vegetarisches & Vesperkarte* ★

Hausgemachter Pfannkuchen wahlweise

- mit cremig herzhaftem Pilzragout ^{1,6}

12,90 Euro

- gefüllt mit frischem Spinat und geschmolzenem Käse ^{1,6}

12,90 Euro

Käsespätzle

auf badische Art zubereitet mit Röstzwiebeln ^{1,6}

12,50 Euro

Frische Nudelpfanne

mit knackigem mediterranem Gemüse ^{4,6}

12,90 Euro

Großer Gemüseteller

mit Broccoli, Blumenkohl, Karotten an cremigem Kartoffelgratin ^{4,6}

12,90 Euro

Zu jedem Gericht servieren wir Ihnen einen kleinen Beilagensalat.



Wurstsalat „Elsässer Art“ wahlweise

- mit reschem Bauernbrot ^{4,9,11}

8,50 Euro

- mit herzhaft zubereiteten Bratkartoffeln ^{4,9,11}

10,50 Euro

Badischer Wurstsalat wahlweise

- mit reschem Bauernbrot ^{4,9,11}

7,50 Euro

- mit herzhaft zubereiteten Bratkartoffeln ^{4,9,11}

9,50 Euro

Der Klassiker

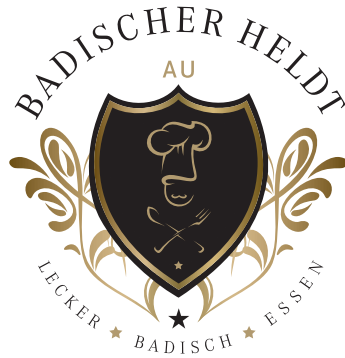
frisch zubereitete Currywurst mit Pommes Frites

7,50 Euro



★ Getränke ★

<i>Coca Cola, Coca Cola light oder Coca Cola Zero^{1,2,4} 0,3 l /0,4 l</i>	<i>2,70 Euro / 3,30 Euro</i>
<i>Spezi^{1,2,4} 0,3 l /0,4 l</i>	<i>2,70 Euro / 3,30 Euro</i>
<i>Sprite^{1,4} 0,3 l /0,4 l</i>	<i>2,70 Euro / 3,30 Euro</i>
<i>Fanta^{1,2,4} 0,3 l /0,4 l</i>	<i>2,70 Euro / 3,30 Euro</i>
<i>Orangina 0,25 l</i>	<i>2,50 Euro</i>
<i>Fritz-Spritz Rhabarbersaftschorle 0,33 l</i>	<i>2,90 Euro</i>
<i>Schweppes^{4,8} Bitter Lemon und Tonic Water 0,25 l</i>	<i>2,90 Euro</i>
<i>Apfelsaft 0,3 l /0,4 l</i>	<i>2,70 Euro / 3,30 Euro</i>
<i>Orangensaft 0,3 l /0,4 l</i>	<i>2,70 Euro / 3,30 Euro</i>
<i>Maracujasaft 0,3 l /0,4 l</i>	<i>2,70 Euro / 3,30 Euro</i>
<i>Johannisbeersaft 0,3 l /0,4 l</i>	<i>2,70 Euro / 3,30 Euro</i>
<i>Multivitaminsaft 0,3 l /0,4 l</i>	<i>2,70 Euro / 3,30 Euro</i>
<i>Tafelwasser mit Kohlensäure oder still 0,3 l /0,4 l /0,5l</i>	<i>2,10 / 2,30 / 2,50 Euro</i>
<i>Karamalz 0,3 l</i>	<i>2,80 Euro</i>



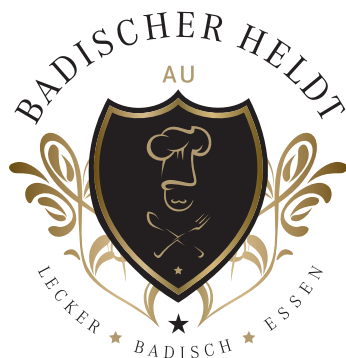
★ *Alkoholische Getränke* ★

<i>Ganter Pils vom Fass 0,3 l</i>	<i>2,80 Euro</i>
<i>Ganter Pils vom Fass 0,4 l</i>	<i>3,20 Euro</i>
<i>Ganter Hefeweizen vom Fass 0,3 l</i>	<i>2,80 Euro</i>
<i>Ganter Hefeweizen vom Fass 0,5 l</i>	<i>3,70 Euro</i>



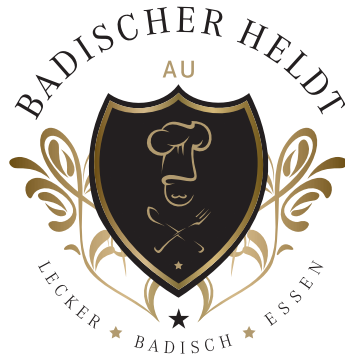
Unsere Flaschenbiere & Weinschorle

<i>Ganter Hefeweizen dunkel 0,5 l</i>	<i>3,70 Euro</i>
<i>Ganter Kristallweizen 0,5 l</i>	<i>3,70 Euro</i>
<i>Erdinger Hefeweizen alkoholfrei 0,5 l</i>	<i>3,70 Euro</i>
<i>Ganter Pils alkoholfrei 0,33 l</i>	<i>2,80 Euro</i>
<i>Lammsbräu Pils (Glutenfrei) 0,33 l</i>	<i>2,90 Euro</i>
<i>Lammsbräu Pils alkoholfrei (Glutenfrei) 0,33 l</i>	<i>2,90 Euro</i>
<i>Ganter Urtrunk 0,33 l</i>	<i>2,90 Euro</i>
<i>Weißweinschorle</i>	<i>2,50 Euro</i>
<i>Rotweinschorle & Weißherbstschorle</i>	<i>3,00 Euro</i>



★ *Weiße Weine* ★

	0,25l	Flasche
Gutedel trocken vom Fass <i>Winzerhof Ebringen</i>	3,40 Euro	-
Gutedel trocken <i>Laufener Altenberg - fein, fruchtig, leicht mit milder Säure</i>	4,00 Euro	15,00 Euro
Gutedel <i>Weingut Paradies - leicht, süffig, harmonische Säure</i>	3,60 Euro	12,50 Euro
Weißer Burgunder Kabinett trocken <i>Weingut Franz Herbster - fruchtig, elegant, trocken</i>	4,50 Euro	16,00 Euro
Weißer Burgunder Kabinett trocken (0,75l) <i>Winzerhof Ebringen - fruchtig, elegant, trocken</i>	4,50 Euro	13,00 Euro
Grauer Burgunder Kabinett trocken (0,75l) <i>Winzerhof Ebringen - aromatisch, kräftig, würzig</i>	4,50 Euro	13,00 Euro
Spätburgunder Weißherbst Feinherb QbA <i>Winzerhof Ebringen - fruchtig, leicht, zarte Restsüße</i>	4,00 Euro	15,50 Euro
Spätburgunder Rosè trocken Terroir Edition (0,75l) <i>Laufener Altenberg - harmonisch, lebendiger Geschmack</i>	4,50 Euro	13,00 Euro
Auxerrois Kabinett trocken (0,75l) <i>Weingut Franz Herbster</i>	4,90 Euro	14,00 Euro
Chardonnay Kabinett trocken (0,75l) <i>Winzerhof Ebringen - feinschmelzig, edel, trocken ausgebaut</i>	4,50 Euro	13,00 Euro
Sauvignon Blanc trocken Terroir Edition (0,75l) <i>Laufener Altenberg - exotische Aromen von Litschi und Stachelbeeren</i>	5,50 Euro	16,00 Euro
Riesling Kabinett trocken (0,75l) <i>Freiburger Schlossberg. Stiftungsweingut Freiburg</i>	6,20 Euro	17,50 Euro
Müller Thurgau halbtrocken <i>Weingut Paradies - fruchtig, frisch, lebendig</i>	3,60 Euro	12,50 Euro



★ Rote Weine und Sekt ★



	0,25l	Flasche
Spätburgunder Rotwein QbA trocken <i>Winzerhof Ebringen - rote Früchte, tanninarm, trocken</i>	4,50 Euro	16,00 Euro
Spätburgunder Rotwein QbA feinherb <i>Winzerhof Ebringen - beerig, weich, saftig</i>	4,50 Euro	16,00 Euro
Pinot Noir -S- trocken (0,75l) <i>Schlossgut Ebringen - Selektion, klassisch gereift im franz. Barrique</i>	7,90 Euro	21,00 Euro
Syrah trocken <i>Weingut Franz Herbst - Im Eichenfass gereift</i>	4,50 Euro	16,00 Euro
Barbera D`Alba (0,75l) <i>Carlo Revello & Figli Piemont - kraftvoll, seidig-würzig, starkes Fruchtaroma</i>	8,50 Euro	22,00 Euro
Dolcetto D`Alba (0,75l) <i>Carlo Revello & Figli Piemont - fruchtbetont, Kirsch- und Mandelaroma</i>	7,50 Euro	19,00 Euro
Eguren Ugarte Rioja (0,75l) <i>Famillia Eguren Ugarte Spanien - frisch, aromatisch, mildes Röstaroma</i>	5,50 Euro	16,00 Euro
Zweigelt (0,75l) <i>Winzerkeller Auggener Schäf - fruchtiges Bukett, feines Vanillearoma</i>	5,50 Euro	15,50 Euro



Baden Crèmant Brut Premium Sekt b.A. <i>Weingut Eugen Wissler Au</i>	3,80 Euro	25,00 Euro
Baden Pinot Rosé Brut Winzer Sekt b.A. <i>Weingut Eugen Wissler Au</i>	3,50 Euro	21,00 Euro
Superb Sekt - Extra Trocken <i>Schlossberg Sektkellerei Breisach</i>	2,90 Euro	18,00 Euro





★ *Warme Getränke* ★

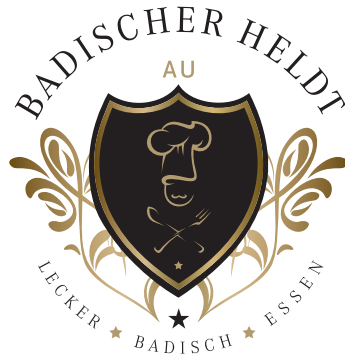
Kaffee

<i>Tasse Kaffee</i>	2,20 Euro
<i>Espresso / doppelt</i>	2,00 Euro / 3,50 Euro
<i>Schale Milchkaffee</i>	2,80 Euro
<i>Latte Macchiato</i>	2,80 Euro
<i>Heiße Schokolade</i>	2,80 Euro
<i>Cappuccino</i>	2,50 Euro
<i>Espresso Macchiato</i>	2,30 Euro



Tee

<i>Pfefferminztee</i>	2,00 Euro
<i>Schwarzer Tee</i>	2,00 Euro
<i>Kräutertee</i>	2,00 Euro
<i>Kamillentee</i>	2,00 Euro
<i>Früchtetee</i>	2,00 Euro



★ *Schnaps & Aperitif* ★

<i>Hefeschnaps 2cl</i>	<i>2,50 Euro</i>
<i>Grappa 2cl</i>	<i>3,90 Euro</i>
<i>Obstler 2cl</i>	<i>2,50 Euro</i>
<i>Williams 2cl</i>	<i>2,50 Euro</i>
<i>Sambuca 2cl</i>	<i>2,80 Euro</i>
<i>Jägermeister 2cl</i>	<i>2,50 Euro</i>
<i>Schwarzwälder Kirschwasser 2 cl</i>	<i>2,50 Euro</i>
<i>Zwetschgenschnaps 2 cl</i>	<i>2,50 Euro</i>
<i>Pfirsichlikör 2 cl</i>	<i>2,50 Euro</i>
<i>Zibärtele 2cl</i>	<i>3,80 Euro</i>
<i>Mirabellenschnaps 2cl</i>	<i>2,50 Euro</i>
<i>Haselnussschnaps 2cl</i>	<i>2,50 Euro</i>
<i>Ramazotti mit Eis und Zitrone 4cl</i>	<i>4,80 Euro</i>
<i>Martini Bianco 4cl</i>	<i>3,90 Euro</i>
<i>Baileys 4cl</i>	<i>3,50 Euro</i>
<i>Campari Soda oder Orange 4cl</i>	<i>4,50 Euro</i>
<i>Hugo // Lillet Berry // Aperol Sprizz</i>	<i>5,80 Euro</i>



★ *Eis und Dessertkarte* ★

<i>Crème brûlée mit Vanilleeis</i>	<i>5,90 Euro</i>
<i>Lauwarmes Schokoladentörtchen mit flüssigem Kern und Vanilleeis</i>	<i>5,90 Euro</i>
<i>Gebackene Apfelküchle (4Stk.) mit Vanilleeis</i>	<i>5,90 Euro</i>
<i>Heißer Apfelstrudel mit Vanillesauce und Eiscreme</i>	<i>5,90 Euro</i>
<i>3 Kugeln Vanilleeis mit Schokosauce und Sahne</i>	<i>5,50 Euro</i>



Eckhof Eis

Kugel Eis

Joghurt & Himbeere, Schokolade, Stracciatella, Haselnuss, Schwarzwälder

1,50 Euro

Kugel Eissorbet

Mango, Waldfrucht, Blutorange, Holunderblüte, Erdbeer

1,50 Euro

3 Kugeln im Eisbecher mit oder ohne Sahne

(Eissorten der Tageskarte ausgenommen)

4,20 Euro

Zusatzstoffe und Allergene / Bitte fragen Sie unser Servicepersonal.

Zusatzstoffe:

1) mit Farbstoff, 2) Coffeinhaltig, 3) mit Konservierungsstoff, 4) mit Süßungsmittel, 5) mit Phosphat, 6) Geschwefelt, 7) mit Geschmacksverstärker 8) Chininhaltig, 9) mit Antioxidationsmittel, 10) Geschwärtzt, 11) Nitrathaltig
Alle Preise inklusive gesetzlicher MwSt und Bedienung.
