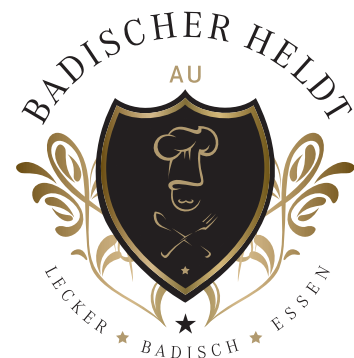


***„Wenn ich erregt bin, gibt es nur ein Mittel,
mich völlig zu beruhigen: Essen.“***

Oscar Wilde

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





★ Vorspeisen & Salate ★

Badische Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Flädle und Schnittlauch ^{5,6,11}	4,20 Euro
Badische Rinderkraftbrühe mit Suppennudeln und Schnittlauch ^{5,6,11}	4,20 Euro
★★★	
Vitello Tonnato fein tranchiertes Kalbsfleisch an Thunfischcreme	12,90 Euro
In Kräuteröl gebratene Gambas (9Stück) an hausgemachter Aioli	9,90 Euro
★★★	
Beilagensalat grün oder mit feinem Rohkostsalat (klein)	4,50 Euro
Großer gemischter Salatteller	9,50 Euro
Großer Salatteller wahlweise mit gebratenem Schnitzel* ^{1,9,11}	14,90 Euro
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 Cocktailltomaten ^{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 ★

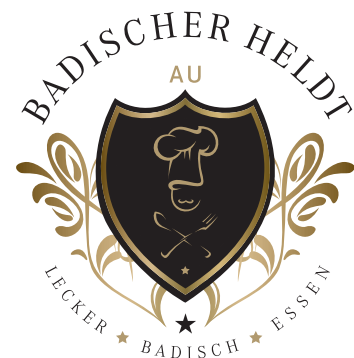
Die Qual der Wahl muss nicht immer schlecht sein.

Zu allen Hauptgerichten können Sie eine Beilage und eine Soße wählen. Die Beilagen sind entweder Pommes, leckere Kroketten, herzhaftes Kartoffelgratin, Bratkartoffeln oder ganz klassisch Butterspätzle. Dazu können Sie zwischen Rahmsouße, Bratensoße, Pilzrahmsouße, Sauce Hollandaise oder Pfefferrahmsouße wählen. Zu jedem Gericht servieren wir einen bunten Blattsalat.
Weitere Beilagen: Gemischter Salat mit Rohkostsalat (2 Euro Aufpreis) oder eine Portion Gemüse (4,90 Euro)

★★★

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 Rahmsouße	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 bunten Blattsalat.	

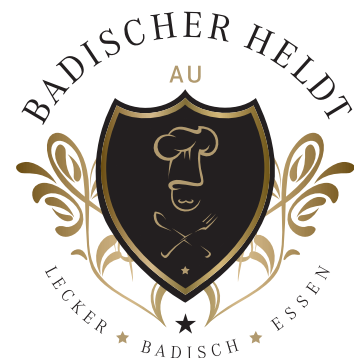
★★★

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 ★

Coca Cola oder Coca Cola Zero ^{1,2,4} 0,33l	3,10 Euro
Mezzo Mix ^{1,2,4} , Fanta ^{1,2,4} , Sprite ^{1,4} 0,33l	3,10 Euro
Orangina 0,25l	3,00 Euro
Vio Rhabarbersaftschorle 0,33l	3,30 Euro
Schweppes ^{4,8} Bitter Lemon und Tonic Water 0,25l	2,90 Euro
Karamalz 0,3l	2,80 Euro
Apfelsaft 0,2l /0,4l	2,50 Euro / 3,50 Euro
Orangensaft 0,2l /0,4l	2,50 Euro / 3,50 Euro
Maracujasaft 0,2l /0,4l	2,50 Euro / 3,50 Euro
Johannisbeersaft 0,2l /0,4l	2,50 Euro / 3,50 Euro
Multivitaminsaft 0,2l /0,4l	2,50 Euro / 3,50 Euro
Tafelwasser mit Kohlensäure oder still 0,2l /0,4l /0,5l	1,90 / 2,30 / 2,50 Euro
Vio Mineralwasser still oder medium 0,75l	4,90 Euro
Bad Dürrheimer Mineralwasser Classic 0,5l	3,10 Euro



★ *Alkoholische Getränke* ★

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

★★★

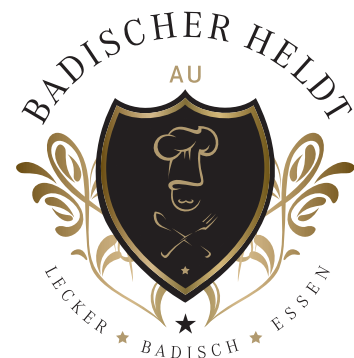
Unsere Flaschenbiere & Weinschorle

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



★ *Weiße Weine* ★

	0,25l	Flasche
Gutedel trocken vom Fass Winzerhof Ebringen	3,40 Euro	-
Gutedel trocken Laufener Altenberg - fein, fruchtig, leicht mit milder Säure	4,20 Euro	15,00 Euro
Gutedel Weingut Paradies - leicht, süffig, harmonische Säure	3,90 Euro	15,00 Euro
Roter Gutedel trocken (0,75l) Weingut Heinemann	5,50 Euro	16,00 Euro
Weißer Burgunder Kabinett trocken Weingut Franz Herbst - fruchtig, elegant, trocken	4,90 Euro	16,00 Euro
Weißer Burgunder Kabinett trocken (0,75l) „716“ Edition Winzerhof Ebringen - fruchtig, elegant, trocken	5,90 Euro	17,00 Euro
Grauer Burgunder Kabinett trocken (0,75l) „716“ Edition Winzerhof Ebringen - aromatisch, kräftig, würzig	5,90 Euro	17,00 Euro
Spätburgunder Weißherbst Feinherb QbA Winzerhof Ebringen - fruchtig, leicht, zarte Restsüße	4,50 Euro	15,50 Euro
Spätburgunder Rosè trocken Terroir Edition (0,75l) Laufener Altenberg - harmonisch, lebendiger Geschmack	4,90 Euro	13,00 Euro
Auxerrois Kabinett trocken (0,75l) Weingut Franz Herbst	5,90 Euro	16,00 Euro
Chardonnay Kabinett trocken (0,75l) „716“ Edition Winzerhof Ebringen - feinschmelzig, edel, trocken ausgebaut	5,90 Euro	17,00 Euro
Chardonnay Kabinett trocken „Alte Reben“ (0,75l) Weingut Heinemann	7,90 Euro	23,50 Euro
Sauvignon Blanc trocken Terroir Edition (0,75l) Laufener Altenberg - exotische Aromen von Litschi und Stachelbeeren	5,90 Euro	17,00 Euro
Müller Thurgau halbtrocken Weingut Paradies - fruchtig, frisch, lebendig	3,60 Euro	12,50 Euro



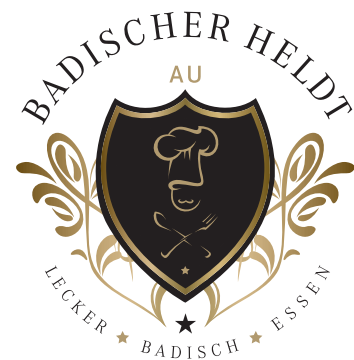
★ Rote Weine und Sekt ★

	0,25l	Flasche
Spätburgunder Rotwein QbA trocken Winzerhof Ebringen - rote Früchte, tanninarm, trocken	4,90 Euro	19,00 Euro
Spätburgunder Rotwein QbA feinherb Winzerhof Ebringen - beerig, weich, saftig	4,90 Euro	19,00 Euro
Pinot Noir -S- trocken (0,75l) Schlossgut Ebringen - Selektion, klassisch gereift im franz. Barrique	10,90 Euro	32,00 Euro
Syrah trocken (0,5l) Weingut Franz Herbst - Im Eichenfass gereift	4,50 Euro	9,00 Euro
Barbera D'Alba (0,75l) Carlo Revello & Figli Piemont - kraftvoll, seidig-würzig, starkes Fruchtaroma	8,50 Euro	22,00 Euro
Dolcetto D'Alba (0,75l) Carlo Revello & Figli Piemont - fruchtbetont, Kirsch- und Mandelaroma	7,50 Euro	19,00 Euro
Eguren Ugarte Rioja (0,75l) Familia Eguren Ugarte Spanien - frisch, aromatisch, mildes Röstaroma	6,50 Euro	19,00 Euro
Zweigelt (0,75l) Winzerkeller Auggener Schäf - fruchtiges Bukett, feines Vanillearoma	5,50 Euro	16,00 Euro
★★★		
Baden Crémant Brut Premium Sekt b.A. Weingut Eugen Wissler Au	3,80 Euro	25,00 Euro
Baden Pinot Rosé Brut Winzer Sekt b.A. Weingut Eugen Wissler Au	3,50 Euro	21,00 Euro
Superb Sekt – Extra Trocken Schlossberg Sektkellerei Breisach	2,90 Euro	18,00 Euro



★ Warme Getränke ★

Kaffee	
Tasse Kaffee	2,20 Euro
Espresso / doppelt	2,00 Euro / 3,50 Euro
Schale Milchkaffee	2,80 Euro
Latte Macchiato	2,80 Euro
Heiße Schokolade	2,80 Euro
Cappuccino	2,50 Euro
Espresso Macchiato	2,30 Euro
★★★	
Tee	
Pfefferminztee	2,00 Euro
Schwarzer Tee	2,00 Euro
Kräutertee	2,00 Euro
Kamillentee	2,00 Euro
Früchtetee	2,00 Euro



★ Schnaps & Aperitif ★

Hefeschnaps 2cl	2,80 Euro
Grappa 2cl	3,90 Euro
Obstler 2cl	2,80 Euro
Williams 2cl	2,80 Euro
Sambuca 2cl	3,00 Euro
Jägermeister 2cl	2,80 Euro
Schwarzwälder Kirschwasser 2 cl	2,80 Euro
Zwetschgenschnaps 2 cl	2,80 Euro
Pfirsichlikör 2 cl	2,80 Euro
Zibärtele 2cl	3,90 Euro
Mirabellenschnaps 2cl	2,80 Euro
Haselnussschnaps 2cl	2,80 Euro
Ramazotti mit Eis und Zitrone 4cl	4,80 Euro
Martini Bianco 4cl	4,50 Euro
Baileys 4cl	3,50 Euro
Campari Soda oder Orange 4cl	4,50 Euro
Hugo // Lillet Berry // Aperol Sprizz	5,80 Euro



★ Eis und Dessertkarte ★

Crème brûlée mit Vanilleeis (Nur von November bis März)	5,90 Euro
Lauwarmes Schokoladentörtchen mit flüssigem Kern und Vanilleeis	5,90 Euro
Gebackene Apfelküchle (4Stk.) mit Vanilleeis	5,90 Euro
Heißer Apfelstrudel mit Vanillesauce und Eiscreme	5,90 Euro
3 Kugeln Vanilleeis mit Schokosauce und Sahne	5,50 Euro
★★★	
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) Chininhalzig, 9) mit Antioxidationsmittel, 10) Geschwärtzt, 11) Nitrathaltig
Alle Preise inklusive gesetzlicher MwSt und Bedienung.
