

unsere Vorspeisen

Frisches Matjestatar mit Zwiebel und Apfelstücke,
Röstitaler & Salatgarnitur **12,50**

Cappaccio vom Rinderfilet
mit Olivenöl und Parmesanspäne, groben Pfeffer **14,00**

Klassischer Shrimps Cocktail
„ Old School“ mit Cocktail Sauce, Ananas und Toastbrot **12,50**

aus dem Suppentopf

Brunnenkresse Rahmsuppe mit gebratenen Tiger Prawns **8,00**

Rinderkraftbrühe mit Maultaschen oder Flädle **6,00**

Curry-Kokos Creme mit gebratener Jakobsmuschel **8,50**

APPLAUS Spezialitäten

Hausgemachte Maultaschen geschmälzt
oder geröstet mit Ei, Kartoffel-Gurkensalat **15,50**

Linsen & Spätzle mit Saiten und Bauchspeck **16,50**

Schwäbisches Quartett hausgemachtes Fleischkühle,
geschmälzte Maultasche, Käsespätzle Kartoffelsalat **17,50**

Käsespätzle mit Emmentaler, Speck und Salatteller
auf Wunsch auch vegetarisch **15,50**

Geflügel

gegrilltes Hähnchenbrustfilet auf Blattspinat mit
hausgemachten Kroketten **22,50**

Geschnetzeltes von der Hähnchenbrust mit Pilzrahm,
dazu gratinierte Kartoffeln und Salatteller **24,50**

vom Schwein:

Drei Medaillons vom Schweinefilet mit Speck umwickelt
und Pfefferrahm auf Käsespätzle, dazu einen Salatteller **28,50**

Panierte Knusperschnitzel mit Pankomehl paniert aus
der Pfanne mit Pommes Frites & Salat **22,50**

Geschmorte Schweinebäckchen in Portwein-
Balsamico Sauce, Petersilienkartoffeln und Salat **24,00**

vom Rind

Rumpsteak medium gebraten mit hausgemachter
Kräuterbutter & Pfeffer-Sauce, Bratkartoffeln & Salat **33,50**

Klassischer Zwiebelrostbraten mit dreierlei Zwiebeln,
Spätzle und Salat **30,00**

Klassischer Rindergulasch mit Paprika & Zwiebeln, dazu
Spätzle oder Semmelknödel und einen Salat **24,50**

aus dem Wasser

Gebratene Wild-Lachsschnitte im Kartoffelmantel gegart
mit Krustentiersauce & Salat **27,00**

Zanderfilet vom Grill auf tomatisiertem Marktgemüse
dazu Langkornreis und einen Salat **23.50**

Gebratene Black Tiger Shrimps(5 Stück)
auf gebratenen Gemüsenudeln, Salat **25.50**

Vegetarisches

Gemüse-Schupfnudel Pfanne mit
frischem Marktgemüse **15,00**

Kräuter-Pfannkuchen gefüllt mit
Champignons in Kräuterrahm und Salat **18,50**

Gemüse Strudel gefüllt mit Gemüse auf Kräuterrahm
dazu Petersilienkartoffeln und Salat **19,00**

**Liebe Fleischlos-Esser nennt unserem Service einfach Eure Wünsche
und wir probieren diese zu erfüllen**

Flammkuchen- Bäckerei

Der Elsässer
Schmand, Speckwürfel, Zwiebeln **12,50**

Der Vegetarisch
Schmand, Zucchini, Zwiebeln, Paprika, mit Käse überbacken **14,50**

Der Atlantik
Schmand, rote Zwiebeln, Wildlachs & Tiefseeshrimps **16,00**

Der Thunfisch
mit Schmand, Zwiebeln, Thunfisch **14,50**

zum Vespere

Wurstsalat von Schinkenwurst mit Zwiebeln und Essig/Öl
oder mit Käse, dazu Bauernbrot **13,00**

Jagstfelder Ochsenmaulsalat “
mit Zwiebeln, Petersilie und Bratkartoffeln **12,50**

Zwei panierte Camemberts mit Preiselbeeren
und Salatgarnitur **12,50**

Strammer Max
Bauernbrot geröstet mit gekochtem Schinken und
zwei Spiegeleiern, Salatgarnitur **11,50**

gemischter Beilagen Salat **5,00**
Blattsalat als Beilage **2,80**

etwas Süßes zum Dessert

Drei Kugeln gemischtes Eis mit Sahne **7,00**

Mousse au chocolat mit Früchten ausgarniert **8,00**

Drei Kugel Schokoladeneis mit Eierlikör und Sahne **7,50**

Zwei Apfelkühle mit Zimtzucker und Vanillesauce **8,50**

Wagner´s rote Grütze mit Vanilleeis **7,50**

***Alle gekennzeichneten Speisen als kleinere Portion möglich abzgl. 3,00**

Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich
bitte bei unserem Servicepersonal. Gerne gibt Ihnen der Service oder die
Küche Auskunft über die in den Speisen enthaltenen Allergenen Zutaten

**Nennen Sie uns einfach Ihre Wünsche und sprechen Sie mit uns, wir vom
Applaus Team arbeiten nach dem Motto
„ Geht nicht, gibt es nicht“ und deshalb sind wir immer bereit Ihre
Wünsche zu erfüllen.**

Biere vom Fass

Naturtrübes Pils	0,4 l	4,80
Büble Hefe	0,5 l	5,40

Alkoholfreie Biere

Freibier naturtrübes Pils	0,3 l	3,90
Alkoholfreies Weizen	0,5 l	4,90

Alkoholfreies

ENSINGER Mineralwasser classic/ still/medium	0,25 l	3,50
classic/ still/medium	0,75 l	6,00

Pepsi / Pepsi Zero	0,3 l	3,90
Schwipp Schwapp Mirinda		

Schweppes Bitter Lemon	0,3 l	3,90
Schweppes Tonic		

Holunderschorle		
Holunder/Rhabarber Schorle	0,3 l	3,90

Säfte/ Neckar von KUMPF Apfelsaft naturtrüb Orangen/ Kirsch		
Rhabarber / Trauben je	0,3 l	3,90

Johannisbeere/	0,3 l	4,20
----------------	-------	------

SAFTSCHORLEN	0,3 l	3,90
--------------	-------	------

Warme Getränke

Pott Kaffee	3,60
Cappuccino	4,30
Espresso	2,80
Milchkaffee	4,30

doppelter Espresso	3,60
Espresso / Macchiato	3,10

AVOCADO	
Espresso mit Vanilleeis	5,00
Latte Macchiato	4,50
Heiße Schokolade	4,80

Glas Tee	3,00
Schwarztee/ Pfefferminz/ Kräuter/ grüner Tee/ Kamille/ Roibusch/ Hagebutte	

Weißwein

Cleebronner Michaelsberg Riesling, trocken	12%	0,25 ltr	5,90
---	-----	----------	------

Sankt M Grauburgunder, trocken	11,5 %	0,25 ltr	6,50
-----------------------------------	--------	----------	------

HERZOG C Sauvignon blanc, trocken	13,0%	0,25 ltr	6,50
--------------------------------------	-------	----------	------

Rose Wein

Cleebronner Heuchelberg Spätburgunder Weißherbst	11,5 %	0,25 ltr	6,10
--	--------	----------	------

Rotwein

Pfaffenhoffen Heuchelberg Lemberger trocken	12,5 %	0,25 ltr	7,00
--	--------	----------	------

Güglinger Heuchelberg Trollinger mit Lemberger fruchtig	12,0%	0,25 ltr	6,60
---	-------	----------	------

Cleebronner Michaelsberg Trollinger, trocken	12,5 %	0,25 ltr	6,00
---	--------	----------	------

Aperitifs

Hugo		7,90
Aperol Spritz		7,90
Martini Bianco	5 cl	5,50
Campari Soda	4 cl	5,50
Campari Orange	4 cl	7,00
Glas Riesling Sekt	0,1l	5,50
Sherry	5 cl	5,00

zum Verdauen

Kirsch/ Himbeere/Mirabelle / Williams / Zwetschge / Obstler	2 cl	3,50
Line Aquavit	2 cl	4,30
Fernet Branca	2 cl	4,00
Grappa Chardonnay		
Villa Cologne	2 cl	6,00
Ramazotti auf Eis	4 cl	6,00
Remy Martin VSOP	2 cl	7,50
Wagner's Bierlikör	2 cl	3,20

Applaus

Kornwestheim *der Ort für nette Gäste*

GETRÄNKE und SPEISEN

