

unsere Vorspeisen

Frisches Matjestatar mit Zwiebel und Apfelstücke, Röstitaler & Salatgarnitur **13,50**

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

Honigmelone mit Parmaschinken & Kräuterbaguette **12,50**

aus dem Suppentopf

Brunnenkresse Rahmsuppe mit gebratenen Tiger Prawn **8,50**

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

Hausgemachte Gulaschsuppe mit Kartoffel & Paprika, Baguette **7,50**
große Terrine **12,50**

APPLAUS Spezialitäten

Hausgemachte Maultaschen geschmälzt oder geröstet mit Ei, Kartoffelsalat **16,50**

Linsen & Spätzle mit Saiten und Bauchspeck **17,50**

Schwäbisches Quartett hausgemachtes Fleischküchle, geschmälzte Maultasche, Käsespätzle Kartoffel-Gurkensalat **17,50**

Käsespätzle, mit Emmentaler Speck und einen Salatteller **16,00**

auf Wunsch auch vegetarisch

Geflügel

gegrilltes Hähnchenbrustfilet auf Blattspinat mit hausgemachte Krokette **26,50**

Geschnetzeltes von der Hähnchenbrust mit Ananas-Currysauce. dazu Röstitaler und einen Salat **24,00**

Möchten Sie keinen Salat reduziert sich der Preis um 3,50 €

vom Schwein:

Drei Medaillons vom Schweinefilet mit Speck umwickelt auf Pilzrahm mit Käsespätzle, Salatteller **29,50**

Panierte Knusperschnitzel mit APPLAUS-Panade aus Pankomehl, Laugenbrösel paniert aus der Pfanne mit Pommes Frites & Salat **25,50**

vom Rind

Klassischer Rindergulasch mit Paprika & Zwiebeln, dazu Spätzle oder Semmelknödel und einen Salat **26,00**

Klassischer Zwiebelrostbraten mit zweierlei Zwiebeln, Spätzle Salat **32,00**

Alles Pasta

Tagliatelle gebratenen Lachsstreifen, Cherrytomaten und Salat **21,50**

Spaghetti „Carbonara“ mit Speck, Sahne, Ei, Salat **16,50**

aus dem Wasser

Gebratene Wild-Lachsschnitte im Kartoffelmantel gegart mit Krustentiersauce & Salat **28,00**

Zanderfilet vom Grill auf tomatisiertem Marktgemüse dazu Langkornreis und einen Salat **26,00**

Vegetarisches

Gemüse- Schupfnudel Pfanne mit Sauce hollandaise überbacken **17,00**

Kräuter- Pfannkuchen gefüllt mit Champignons in Kräuterrahm, Salat **19,00**

Zweierlei Strudel gefüllt mit Gemüse und Kürbis auf Kräuterrahm dazu Petersilienkartoffeln und Salat **23,00**

zum Vespern

Wurstsalat von Schinkenwurst mit Zwiebeln und Essig /Öl oder mit Käse, dazu Bauernbrot **14,00**

Toast „Hawaii“ mit Kochschinken, Ananas, Pfirsich & Käse überbacken und Salatgarnitur **13,00**

Applaus Obatzda mit Radieschen, Zwiebeln und Schmalztopf, Bauernbrot geröstet **11,50**

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

gemischter Beilagen Salat **5,50**
Blattsalat als Beilage **3,00**

Flammkuchen- Bäckerei

Der Elsässer Schmand, Speckwürfel Zwiebeln **13,50**

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

Der Atlantik Schmand, rote Zwiebeln, Wildlachs & geräucherte Bachforelle **17,00**

Der Thunfisch mit Schmand, Zwiebeln, Thunfisch **15,00**

***Alle gekennzeichneten Speisen als kleinere Portion möglich abzüglich 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 bemüht Ihre Wünsche zu erfüllen

etwas Süßes zum Dessert

Drei Kugeln gemischtes Eis mit Sahne **7,50**

Mousse au chocolat mit Früchten ausgarniert **8,50**

Drei Kugel Schokoladeneis mit Eierlikör und Sahne **8,00**

Hausgemachte Waffeln mit warmen Blaubeeren oder Himbeeren **9,00**

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

Küchenöffnungszeiten

Montag 11:30 bis 14:00 Uhr
Dienstag bis Samstag 11:30 bis 20:45 Uhr
Sonntag 11:30 bis 19:30 Uhr
Bei Bedarf oder Veranstaltungen auch länger