

unsere Vorspeisen

Frisches Matjestatar mit
Zwiebel und Apfelstücke dazu
Röstitaler & Salatgarnitur
10,00 €

Cappaccio vom Rinderfilet mit
Olivenöl, groben Pfeffer &
Parmesanspäne 10,50 €

Klassischer Shrimps Cocktail
„ Old School“ mit Cocktail
Sauce, frische Ananas und
Toastbrot 9,50 €

aus dem Suppentopf

Kartoffelrahm-Suppe mit
Schwarzwälder Speckwürfel
5,50 €

Rinderkraftbrühe mit
Maultaschen oder Flädle
5,00 €

Curry – Kokus Creme mit
gebratener Jakobsmuschel
7,50 €

APPLAUS Spezialitäten

Hausgemachte Maultaschen
geschmälzt oder geröstet mit
Ei, Kartoffelsalat 13,50 €

Linsen & Spätzle mit Saiten
und Bauchspeck 14,50 €*

Schwäbisches Quartett
hausgemachtes Fleischküchle,
geschmälzte Maultasche,
Käsespätzle Kartoffelsalat
15,50 €

Käsespätzle, mit Speck und
einen Salatteller 14,80 €*

Geflügel

gegrilltes Hähnchenbrustfilet
auf Blattspinat mit Röstitaler
18,50 €

vom Schwein:

Drei Medaillons vom
Schweinefilet mit Speck
umwickelt und Pilzrahmsauce
auf Käsespätzle, dazu einen
Salatteller 24,50 €*

Panierte Knusperschnitzel mit
Pankomehl paniert aus der
Pfanne mit Pommes Frites &
Salat 18,50 €*

Geschmorte
Schweinebäckchen in
Portwein- Balsamico Sauce,
dazu Petersilienkartoffeln
und einen Saat 20,00 €*

vom Rind

Rumpsteak medium gebraten
mit grüner Pfeffer-Cognac-
Sauce, Bratkartoffeln und
Salatteller 28,50 €*

Klassischer Zwiebelrostbraten
mit dreierlei Zwiebeln,
Spätzle und Salat 26,50 €*

Alles Pasta

Tortellini „ Tonato
mit Thunfisch– Tomatensauce
und einem Salat 15,00 €*

aus dem Wasser

Gebratene Wild-Lachsschnitte
im Kartoffelmantel gebraten
auf Kräutersauce & Salat
22,50 €*

Gebratene Jakobsmuscheln
(6 Stück) mit Speck umwickelt
auf Blattspinat serviert, dazu
schwarze Nudeln 19.50*€

Vegetarisches

Gemüse- Kartoffel Omelette
mit frischem Marktgemüse
11,50 €*

Kräuter- Pfannkuchen gefüllt
mit Champignons in
Kräuterrahm; dazu einen
Salatteller 14,50 €*

Liebe Fleischlos Esser nennt
unseren Service einfach Eure
Wünsche und wir probieren
diese zu erfüllen

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

Küchenöffnungszeiten

Sonntag & Montag

11:30 bis 14:30 Uhr

Dienstag bis Samstag

11:30 bis 21:00 Uhr

Bei Bedarf oder

Veranstaltungen auch länger

Genießen Sie die Zeit bei uns
und wenn es Ihnen gefallen hat,
empfehlen Sie uns weiter.
Gerne auch auf



Eigentlich ist hier unsere
Empfehlungskarte

Bitte sprechen Sie unseren
Service an, damit Sie auch
unsere

Spezialangebote und
Weinempfehlungen
genießen

Wir verwenden größtenteils regionale
Produkte von

StaufenFleisch® nichts
anderes.
vom MetzgerSchlachthof Göppingen



Kutterer's
Blockhausbesen



Ludwigsburg-Poppenweiler
Grasiger Weg 2/1



Flammkuchen-

Bäckerei

Der Elsässer
Schmand, Speckwürfel Zwiebeln
10,00 €

Der Vegetarisch
Schmand, Zucchini, Zwiebeln,
Paprika mit Käse überbacken
11,50 €

Der Atlantik
Schmand, rote Zwiebeln,
Wildlachs & Tiefseeshrimps
12,80 €

Der Thunfisch
mit Schmand, Zwiebeln,
Thunfisch 12,00 €

zum Vespere

Wurstsalat von
Schinkenwurst mit Zwiebeln
und Essig /Öl oder mit Käse,
dazu Bauernbrot 10,50 €*

Der Klassiker Strammer Max
Belegtes Brot mit
Kochschinken, zwei
Spiegeleiern
und Salatgarnitur 9,50 €

Toast „ Hawaii“
mit Kochschinken, Ananas,
Pfirsich und Käse überbacken
und Salatgarnitur 11,50 €*

Zwei panierte Camemberts
mit Preiselbeeren und
Salatgarnitur 10,00 €

***Alle gekennzeichneten**
Speisen als kleinere Portion
möglich
abzüglich 2,50 €