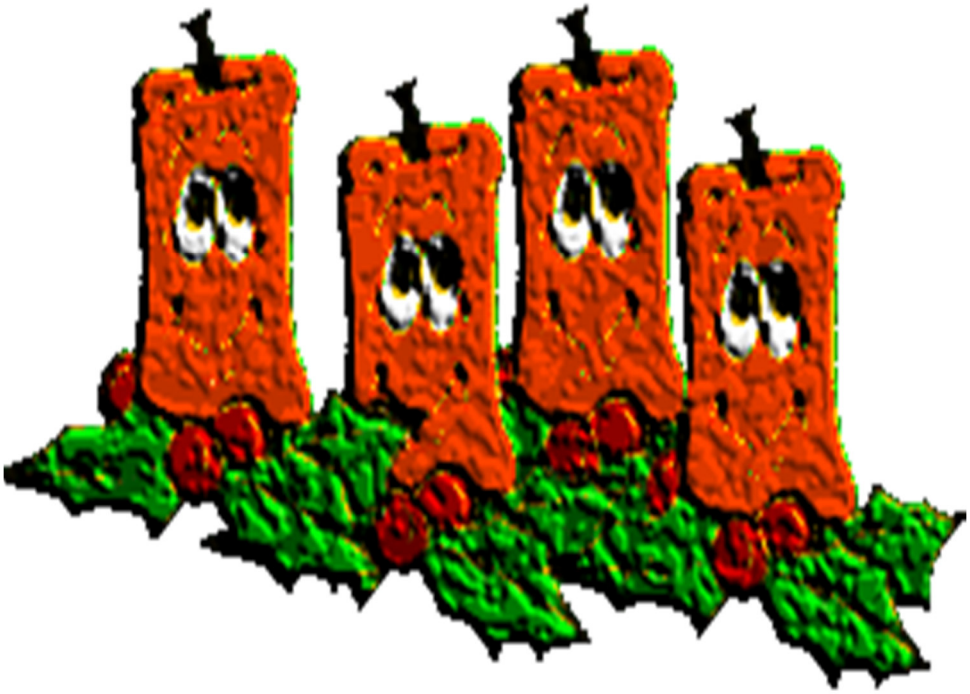
Aubele®
Restaurant
am Straßenbahn-Museum
in Thielenbruch

Deutsche Küche ★ Veranstaltungen ★ Catering mit Herz

Unsere Festtagskarte

Liebe Freunde, liebe Gäste,
seien Sie herzlich willkommen
in Aubele´s Restaurant!

Wir wünschen Ihnen ein fröhliches
und entspanntes Weihnachtsfest!



Suppen:

Schwäbische Flädlesuppe,
Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen 6,90 €

Geschmälztes Maultaschensüpple
mit Speck-Zwiebelschmälze 7,90 €

Pfifferlingrahmsuppe nach fränkischer Art, *(vegetarisch)*
mit Rahm und Croûtons garniert 7,90 €

Salate zur Vorspeise oder Begleitung:

Portion schwäbischer Kartoffelsalat 7,90 €

Kleiner Feldsalat mit Sauce Vinaigrette, Croûtons 8,90 €

Kindergerichte:

Kinderteller Pommes frites 7,90 €

Chicken Nuggets mit Pommes frites 10,90 €

Kinderschnitzel mit Pommes frites oder Spätzle 9,90 €

Teller Spätzle *mit Rahmsauce* 8,90 €

Unserere Empfehlungen zum Weihnachtsfest:

Klassischer Rinderschmorbraten zu feiner Portweinsauce,
mit leckerem Wurzelgemüse garniert, zur Beilage Semmelknödel
und Schwarzwurzelgemüse 26,90 €

½ Bauernente aus dem Ofen,
zur Beilage Kartoffelknödel und Apfel-Rotkohl 29,90 €

Hauptgerichte:

Vegane Maultaschen,
angerichtet mit Ratatouille, dazu knusprige Kartoffelröstinis 19,90 €

Wiener Kalbsschnitzel,
dazu Pommes frites und einen Endiviensalat 28,90 €

Unser Hirschragoût nach Badischer Art
mit Rotwein geschmort, dazu eine Preiselbeerbirne,
Semmelknödel und einen Endiviensalat 29,90 €

Unser Zwiebelrostbraten zu kräftiger Schmorsauce,
mit Pfannenzwiebele angerichtet,
dazu Spätzle und einen gemischten Salat 34,90 €

delikates Fischangebot:

Lachsforellenfilet aus der Butterpfanne,
dazu Petersilienkartoffeln
und einen Endiviensalat 27,90 €

Ebbes Süßes zum Abschluss:

Coup Danmark
Vanille-Eiscreme mit hausgemachter warmer Schokoladensauce,
Waffelgebäck und Sahnehaube 11.00 €

Gefüllter Palatschinken mit warmen Waldbeeren,
dazu eine Kugel Vanilleeiscreme und Sahnehaube 11,00 €

Unser Cointreau-Parfait,
mit Orangenfilets und Schokoladentopping,
Waffelgebäck und Sahnehaube 11,00 €

Bitte beachten Sie auch unser feines Kuchenangebot
zum Kaffee oder als Dessert

Getränkeauszugskarte

FRÜH Kölsch:	Inhalt	Euro
FRÜH Kölsch	0,2 l /0,4 l	2,30 / 4,50
Kölsch Schuß	0,2 l /0,4 l	2,30 / 4,50
„Radler“ – Kölsch mit Zitronenlimonade	0,2 l /0,4 l	2,30 / 4,50
„Alster“ Kölsch mit Orangenlimonade	0,2 l /0,4 l	2,30 / 4,50
„Drecksack“ Kölsch mit Cola	0,2 l /0,4 l	2,30 / 4,50
FRÜH alkoholfreies Kölsch, Flasche	0,33 l	4,00
Malzbier	0,2 l / 0,4 l	2,30 / 4,50

Alpirsbacher Klosterbräu
Bierspezialitäten aus dem Schwarzwald!

Alpirsbacher Pils vom Fass	0,2 l / 0,4 l	4,20 / 6,90
Alpirsbacher Zwickel	0,3 l / 0,5 l	4,20 / 6,90
Alpirsbacher Hefe isotonisch – alkoholfrei (Flasche)	0,5 l	6,90
Alpirsbacher Hefeweizen naturtrüb (Flasche)	0,5 l	6,90
Alpirsbacher Kloster Dunkel im Krügle, vom Fass	0,3 l / 0,5 l	4,20/ 6,90
Alpirsbacher Radler im Krügle	0,3 l / 0,5 l	4,20/ 6,90

Selters:	Inhalt	Euro
Mineralwasser mit Kohlensäure	0,25 l	3,90
Mineralwasser ohne Kohlensäure	0,25 l	3,90
Große Flasche Mineralwasser	0,7 l	6,90
Große Flasche Mineralwasser naturell	0,7 l	6,90

Limonaden:

Coca Cola (mit Farbstoff, koffeinhaltig)	0,33 l	3,90
Cola zero/light (mit Farbstoff, koffeinhaltig, mit Süßungsmitteln, enthält eine,Phenylalaninquelle)	0,33 l	3,90
Fanta (mit Antioxidationsmittel)	0,33 l	3,90
Sprite (mit Antioxidationsmittel)	0,33 l	3,90
Apfelschorle oder Johannisbeerschorle	0,33 l	3,90

Weine aus unserem Sortiment:	0,1 l	0,25 l
Grauer Burgunder, Kellerei Kiefer, QbA. trocken	3,40	6,90
Riesling QbA. trocken, Lehrensteinsfeld	3,40	6,90
Schiller rosé QbA. mild, Löwensteiner Salzberg	3,40	6,90
Meine Empfehlung zum Hirschbraten, Ente und Rostbraten:		
Spätburgunder QbA. trocken, Kiefer, Markgräfler Land	3,90	7,20