



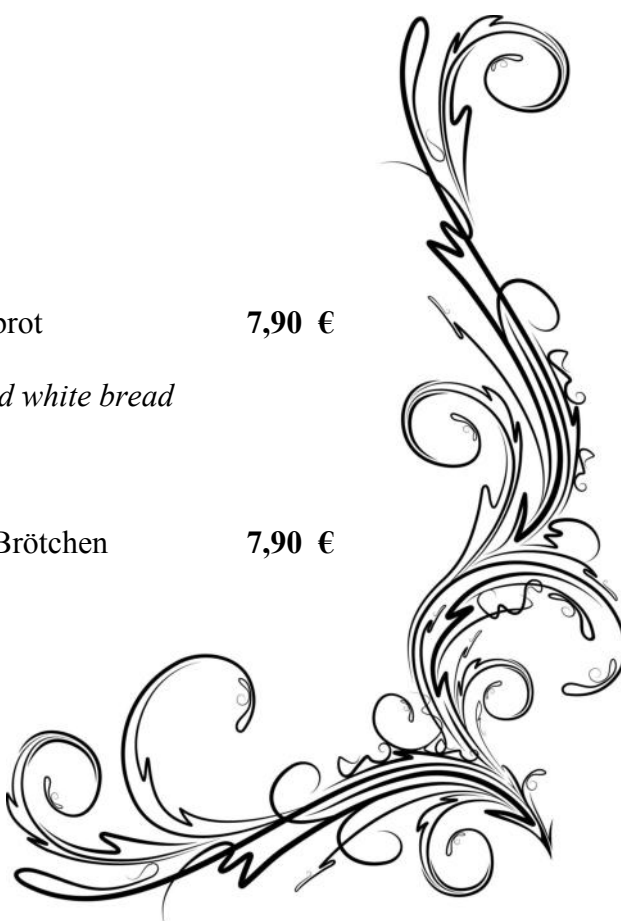
Suppen/*Soups*

- 380 Hausgemachte Kartoffelcremsuppe mit Croutons** 4,20 €
380 Homemade Potato Soup with croutons
- 381 Tomatencremsuppe** 4,20 €
mit Sahnehäubchen und frischen Kräutern
381 Tomato Soup with cream and fresh herbs
- 382 Schwäbische Flädlesuppe mit frischen Kräutern** 3,90 €
382 Swabian broth with pancake stripes and fresh herbs

Warme Vorspeisen / Hot Appetizers

- 395 Gebackener Mozzarella** 7,90 €
mit Preiselbeeren, kleinen Salat und Weißbrot
395 Baked Mozzarella
Served with cranberries, seasonal salad and white bread
- 396 Panierte Champignons** 7,90 €
mit kleinem Salat, Remouladensauce und Brötchen
396 Breaded Mushrooms
with small salad, remoulade, Bun

Die Allergenstoff- und Zusatzstoffliste mit den Produkten finden Sie auf den letzten Seiten.





Vom Schwein / Pork

330 Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes und Salat **11,80 €**
330 Pork Cutlet „Vienna Style“ served with French fries, and seasonal salad

331 Schweinesteak „Jäger Art“
mit frischen Rahmchampignonsauce dazu Spätzle oder Pommes
und Salat der Saison **12,80 €**

331 Pork Steak „Hunter Style“
Served with fresh mushrooms in cream gravy, Swabian noodles (“spatzle”) or
French fries, and seasonal salad

333 Pfeffersteak „Madagaskar Art“
mit grünen Pfeffer, dazu Spätzle oder Pommes
und Salat der Saison **12,80 €**

333 Pepper Steak „Madagascar Style“
Served with green pepper, Swabian noodles (“spatzle”) and fresh salad

339 Cordon Bleu vom Schweinerücken
gefüllt mit Schinken und Käse dazu Pommes
und Salat der Saison **13,80 €**

339 Cordon Bleu (saddle of pork)
Filled with ham and cheese, served with French fries and fresh salad

Für unsere kleinen Gäste / *Kid's Menu*

345 Schnitzel paniert mit Pommes, dazu ein kleiner Salat **8,50 €**

345 „Schnitzel“
breaded served with French fries and a small salad

346 Bratwurst mit Pommes **6,50 €**

346 Fried Sausage served with French fries

347 Hackfleischsauce mit Nudeln **7,50 €**

347 Pasta with meat sauce



Vom Rind / *Beef*

- 350 Argentinisches Rumpsteak vom Grill**
wahlweise mit Kräuterbutter oder glacierte
Zwiebeln Pommes oder Spätzle und Salat der Saison **17,80 €**
- 350 *Barbequed rump steak from Argentina***
*Served with a choice of herb butter or with sugar covered onions, French fries or
Swabian noodles ("spatzle"), and seasonal salad*
- 353 Schwäbischer Zwiebelrostbraten**
mit hausgemachte Spätzle und Salat der Saison **16,80 €**
- 353 *Swabian roast beef with onions***
Served with Swabian noodles ("spatzle"), and seasonal salad
- 356 Argentinisches Rumpsteak „Pikant“**
in einer Pikanten Peffersauce, dazu Spätzle oder
Pommes und Salat der Saison **17,80 €**
- 356 *Spicy rump steak from Argentina***
*In a spicy pepper gravy, served with Swabian noodles („spatzle“) or
French fries and seasonal salad*

Besonders zu empfehlen / *Highly recommended*

- 400 Eiernudeln mit Putenstreifen** mit Champignons,
Tomatenstücken und Lauch **11,80 €**
400 Pasta with turkey stripes and mushrooms
- 403 Odenwälder Käsespätzle**
mit Röstzwiebeln und Salat der Saison **9,80 €**
403 *Cheese spatzle (Swabian noodles) from the Odenwald*
Served with roasted onions and seasonal salads
- 404 Cordon Bleu „Stadtcafe-Art“**
Schweinerückensteak gefüllt mit Gorgonzola
dazu Pommes und Salat der Saison **14,80 €**
404 *Cordon Bleu „Stadtcafe-Style“*
filled with gorgonzola served with French fries and seasonal salads
- 405 Tafelspitz**
mit Sahnemeerrettichsauce, Salzkartoffeln, Essiggurken
und Preiselbeeren **13,50 €**
405 *Boiled Fillet*
*served with horseradish cream sauce, boiled potatoes,
pickles and cranberries*

Die Allergenstoff- und Zusatzstoffliste mit den
Produkten finden Sie auf den letzten Seiten.





Salate / Salads

420 Salat Pute

Bunt gemischter Salat der Saison mit Hausdressing,
dazu verschiedenen Rohkostsalaten und Putestreifen

9,80 €

420 Turkey Salad

Variety of seasonal salads with turkey stripes and homemade salad sauce

421 Salat „Brebiole“ (Schafskäse)

Bunt gemischter Salat der Saison mit Hausdressing,
dazu verschiedenen Rohkostsalaten
und französischem Schafskäse

8,80 €

421 Salad „Brebiole“ (with goat cheese)

*Variety of seasonal salads with French goat cheese and
homemade salad sauce*

422 Stadtcafe Salat


Bunt gemischter Salat der Saison mit Hausdressing,
dazu verschiedenen Rohkostsalaten
mit Schinken-Käse-Streifen

8,80 €

422 Salad „Stadtcafe“

*Variety of seasonal salads with ham and cheese stripes
and homemade salad sauce*

Die Allergenstoff- und Zusatzstoffliste mit den
Produkten finden Sie auf den letzten Seiten.





...Pfannkuchen mal pikant mit...

...Savory crepes with...

161 Champignons, Zwiebel, Tomaten und Speck 9,20 €
161 Mushrooms, onions, tomato and bacon

164 pikanter Hackfleischfüllung 9,50 €
164 Filled with spicy meat

165 Schnitzelstreifen, Champignons, Speck und Röstzwiebeln 9,80 €
165 Schnitzel stripes, mushrooms, bacon and roasted onions

168 Champignons in Rahmsauce, Käse und Röstzwiebeln 9,80 €
168 Mushrooms in cream sauce, cheese and roasted onions

169 Kräuter, Schafskäse, Champignons und Tomatenstücke 9,80 €
169 Herbs, feta Cheese, mushrooms, tomato pieces

...Pfannkuchen mal süß mit...

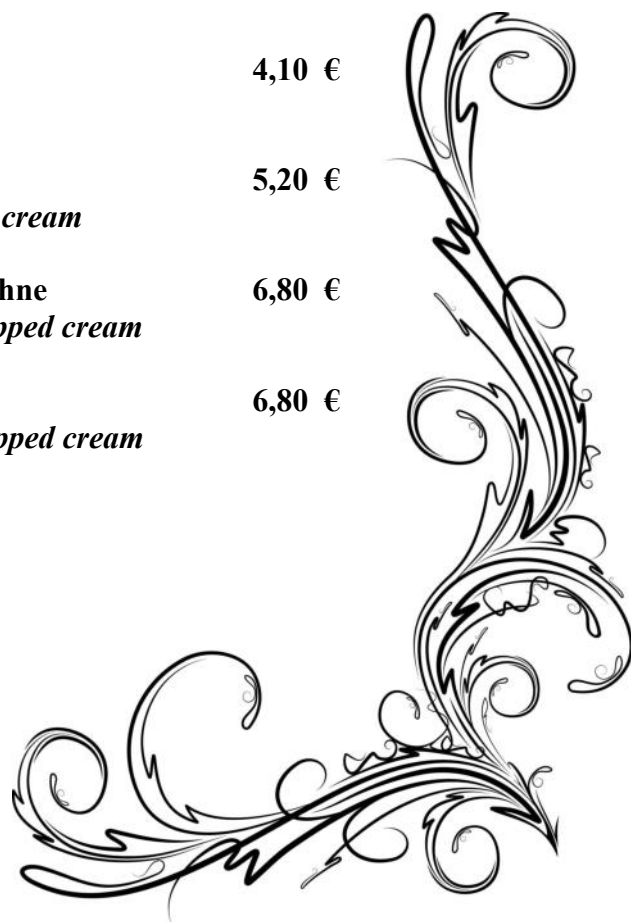
...Sweet crepes with...

170 Zimt und Zucker 4,10 €
170 Cinnamon and sugar

174 Apfelmus, Puderzucker und Sahne 5,20 €
174 Apple purree, sugar powder and whipped cream

176 gemischte Früchte, Puderzucker und Sahne 6,80 €
176 A variety of fruits, sugar powder and whipped cream

177 Vanilleeis, Puderzucker, Sahne 6,80 €
177 Vanilla ice cream, sugar powder and whipped cream





Kalte Küche *(ab 15Uhr)*
Cold Snacks

204 Wurstsalat Art des Hauses mit Brot 7,80 €
204 *Homemade sausage salad served with bread*

Kleine Küche *(ab 15Uhr)*
Small Snacks

212 „Strammer Max“ Brot, gekochten Schinken,
Käse und Ei überbacken 8,80 €
212 *„Strammer Max“ fried egg on ham, cheese and rye bread*

Toast Gerichte *(ab 15Uhr)*
Sandwiches

230 Toast Hawaii 7,90 €
2 Scheiben Toast mit Schinken, Ananas und
Käse überbacken

230 Sandwich „Hawaii“
2 pieces of toast au gratin with ham, cheese and pineapple slides

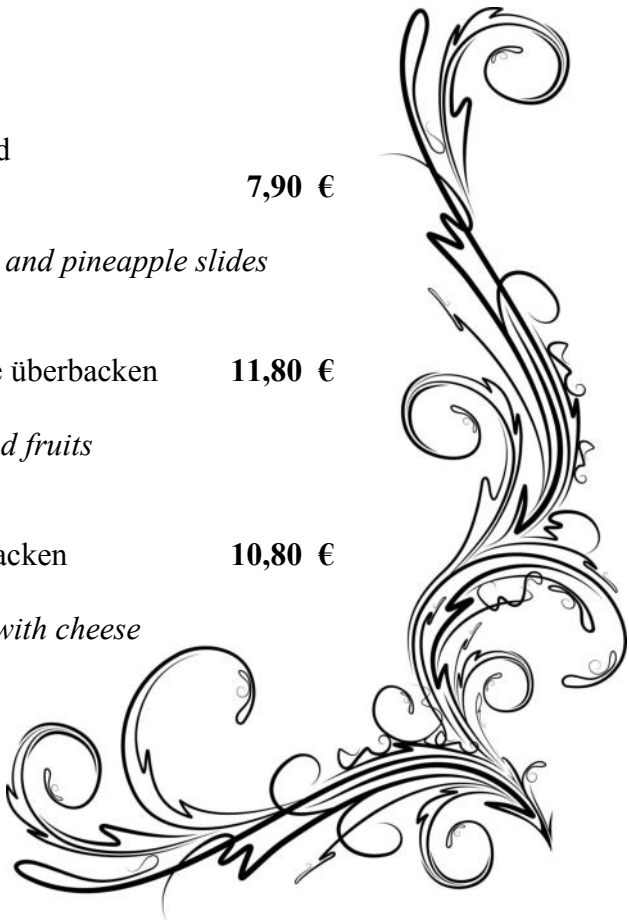
231 „Feinschmecker-Toast“ 11,80 €
Putensteak mit Schinken, Früchte und Käse überbacken

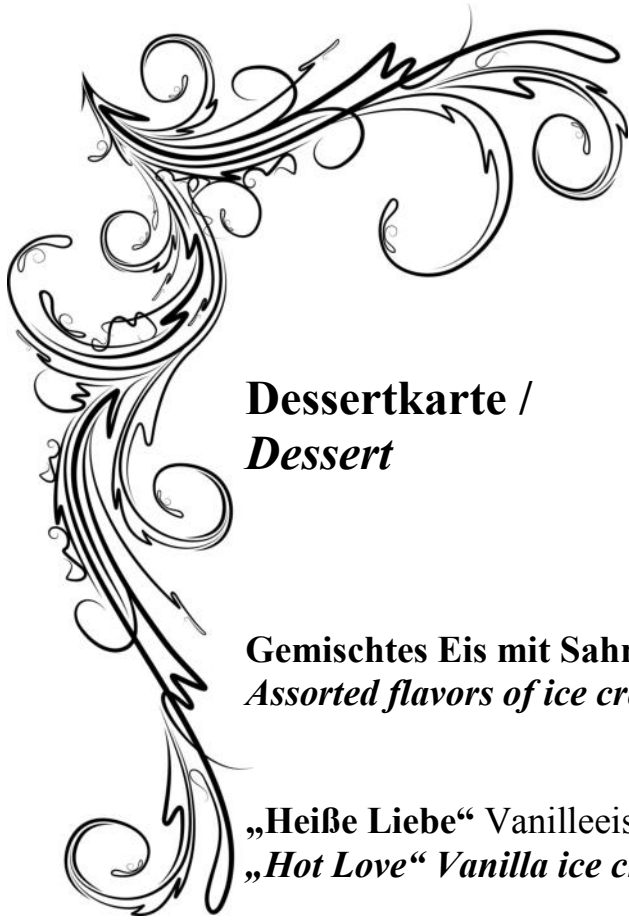
231 Toast „Gourmet“
Turkey steak au gratin with ham, cheese and fruits

232 „Jäger Toast“ Schweinerückensteak 10,80 €
mit frischen Champignons und Käse überbacken

232 Toast „Hunter-style“
Saddle of pork with mushrooms, au gratin with cheese

Die Allergenstoff- und Zusatzstoffliste mit den
Produkten finden Sie auf den letzten Seiten.





**Dessertkarte /
Dessert**

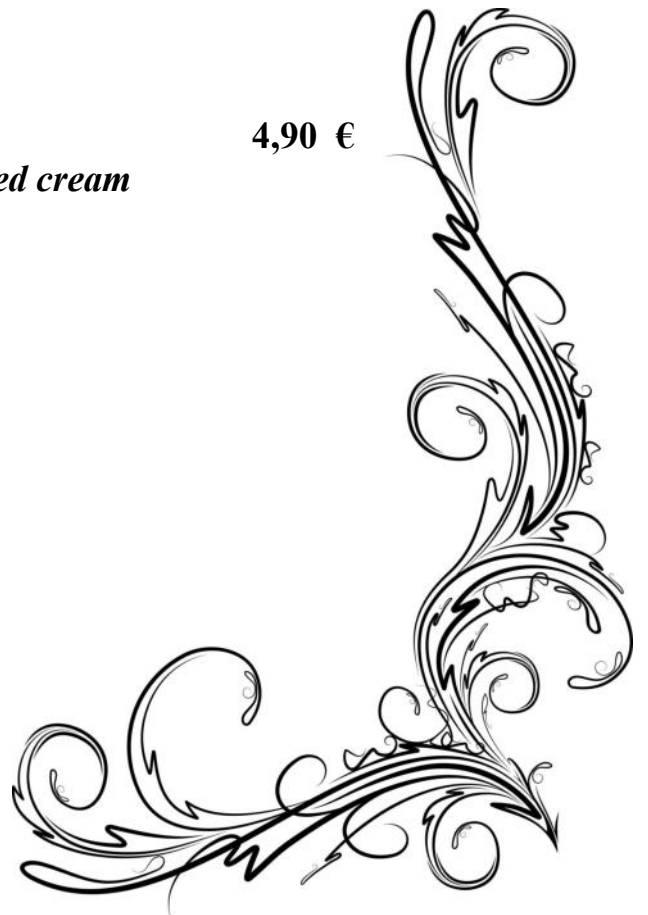
Gemischtes Eis mit Sahne 4,30 €
Assorted flavors of ice cream with whipped cream

„Heiße Liebe“ Vanilleeis mit heißen Himbeeren 6,50 €
„Hot Love“ Vanilla ice cream with hot raspberries

Schokoeisbecher
Schokoladeneis mit Schokoladensauce und Sahne 6,30 €
chocolate ice cream with chocolate sauce and cream

„Eierlikörbecher“ Vanilleeis mit Eierlikör und Sahne 6,30 €
*„Egg liqueur sundae“ vanilla ice cream with egg liqueur
and whipped cream*

Apfelstrudel mit Eis und Sahne 4,90 €
Apple strudel with ice cream and whipped cream



Allergenstoffe- und Zusatzstoffelst

1- Konservierungsstoffe	15- Schwefeldioxid / Sulphite
2- Farbstoff	
3- Antioxidationsmittel	16- Erdnüsse
4- Süßungsmittel Saccharin / Cyclamat	17- Haselnüsse
5- Eier	18- Mandeln
6- Fisch	19- Weizen
7- Krebstiere	20- Roggen
8- Phosphat	21- Dinkel
9- Geschmacksverstärker	22- Hafer
10- Geschwefelt	23- Gerste
11- Nitrit Pökelsalz	24- Senf
12- Milch	25- Sojabohnen
13- Sellerie	26- Weichtiere
14- Sesamsamen	27- Sauerteig (Michlsäurebakterien)
	28- Lupine

Alle dunklen Saucen werden von uns selbst hergestellt und bestehen unter anderem auch aus Sellerie.

Suppen:

Kartoffelcremsuppe mit Croutons (12, 19)
Tomatencremsuppe mit Sahnehäubchen und frischen Kräutern (12)
Schwäbische Flädlesuppe mit frischen Kräutern (12, 19)

Vorspeisen:

Gebackener Mozzarella mit Preiselbeeren, kleinem Salat und Weißbrot (12, 19, 24)
Panierte Champignons mit kleinem Salat, Remouladensauce und Brötchen (5, 12, 19, 24)

Vom Schwein:

Schweineschnitzel „Wiener Art“ (5, 19) mit Pommes und Salat (12, 24)
Schweinesteak „Jäger Art“ mit frischer Rahmchampignonsauce (12, 19) dazu Spätzle (5, 19) oder Pommes und Salat (12, 24)
Pfeffersteak „Madagaskar Art“ mit grünem Pfeffer (12, 19) dazu Spätzle (5, 19) oder Pommes und Salat (12, 24)
Cordon Bleu vom Schweinerücken (5, 19) gefüllt mit Schinken (8) und Käse (12) dazu Pommes und Salat (12, 24)

Für unsere kleinen Gäste:

Schnitzel paniert (5, 19) mit Pommes, dazu ein kleiner Salat (12, 24)
Bratwurst (8) mit Pommes
Hackfleischsauce (12) mit Nudeln (2, 5, 19)

Vom Rind:

Rumpsteak vom Grill mit Kräuterbutter (12) Pommes oder Spätzle (5, 19) und Salat (12, 24)
Rumpsteak vom Grill mit glacierten Zwiebeln (12, 19) Pommes oder Spätzle (5, 19) und Salat (12, 24)
Schwäbischer Zwiebelrostbraten (12, 19) mit Spätzle (5, 19) und Salat (12, 24)
Rumpsteak „Pikant“ mit pikanten Peffersauce (12, 19), dazu Spätzle (5, 19) oder Pommes und Salat (12, 24)

Pute:

Putenbruststeak „Jäger-Art“, (12, 19) mit hausgemachten Spätzle (5, 19) und Salat (12, 24)
Putengeschnetzeltes „Züricher Art“ (12, 19) mit Spätzle (5, 19) und Salat (12, 24)

Vom Hirsch:

Hirschbraten „Försterin Art“ (12, 19) mit Spätzle (5, 19) und Salat (12, 24)
Wildplatte a la „Stadtcafe 3 verschiedene Wildfleischgerichte mit Preiselbeerbirne, Kroketten (5, 19) und Spätzle (5, 19)
Wildgulasch mit Knödel (5, 19) und Salat (12, 24)

Gans

Gänsekeule mit Gänsesauce (19), Knödel (5, 19) und Salat (12, 24)

Ganze Gans mit Gänse-Orangensauce (19), Knödel (5, 19), Apfelrotkohl (3,19) Rosenkohl (8) und Bratäpfel

Besonders zu empfehlen:

Eiernudeln mit Putenstreifen mit Champignons, Tomatenstücken und Lauch (5, 12, 19)

Eiernudeln mit Garnelen mit Tomatenstücken, Konblausahnesauce und Lauch (5, 7, 12, 19)

Odenwälder Käsespätzle mit Röstzwiebeln (5, 12, 19)

Cordon Bleu „Stadtcafe-Art“ (5,19) Schweinerückensteak gefüllt mit Gorgonzola

Tafelspitz mit Sahnemeerrettichsauce (3, 4, 12, 19), Essiggurken und Preiselbeeren

Grill Pfännchen à la Stadtcafe 3 verschiedene Fleischsorten mit pikanter Sauce (12, 19)

Sauerbraten mit Sauce (19), Knödel (5, 19) und Salat (12, 24)

Vom Fisch;

Tilapiafilet „Müllerin Art“ (6, 19))

Tilapiafilet “Stadtcafe Art” (6, 19) mit Hummerbuttersauce (2, 7, 12, 19)

Zanderfilet „Müllerin Art“ (6) auf der Haut gebratenes Zanderfilet

Zanderfilet “Stadtcafe Art” (6) auf der Haut gebratenes Zanderfilet mit Hummerbuttersauce (2, 7, 12, 19)

Salate:

Salat Pute - Salat mit Hausdressing, dazu verschiedenen Rohkostsalaten mit Putestreifen (12, 17, 24)

Salat „Brebiole“ - Salat mit Hausdressing, dazu verschiedenen Rohkostsalaten und Schafskäse (12, 17, 24)

Stadtcafe Salat – Salat mit Hausdressing, dazu verschiedenen Rohkostsalaten mit Schinken (8) - Käse-Streifen (12, 17, 24)

Salat Garnelen - Salat mit Hausdressing, dazu verschiedenen Rohkostsalaten und gebratenen Garnelen (7, 12, 17, 24)

Pfannkuchen:

161 Champignons, Zwiebel, Tomaten und Speck (5, 11, 12, 19)

162 gekochten Schinken, Käse und Rahmsauce (5, 8, 12, 19)

164 pikanter Hackfleischfüllung (5, 12, 19)

165 Schnitzelstreifen, Champignons, Speck und Röstzwiebeln (5, 8, 12, 19)

167 Krabben in feiner Kräutersauce (5, 7, 12, 19)

168 Champignons in Rahmsauce, Käse und Röstzwiebeln (5, 12, 19)

169 Kräuter, Schafskäse, Champignons und Tomatenstücke (5, 12, 19)

170 Zimt und Zucker (5, 12, 19)

174 Apfelmus, Puderzucker und Sahne (3, 5, 12, 19)

176 gemischte Früchte, Puderzucker und Sahne (5, 12, 19)

177 Vanilleeis, Puderzucker, Sahne (5, 12, 19)

Kalte Küche:

201 Schinkenbrot mit rohem Schinken (5, 8, 12, 19, 20, 27)

203 Käsebrot garniert (5, 12, 19, 20, 27)

204 Wurstsalat Art des Hauses mit Brot (5, 8, 12, 19, 20, 27)

209 Vesperplatte nach Art des Hauses mit Brot (5, 8, 12, 19, 20, 27)

210 Schwarzwälder Schinkenplatte mit rohem Schinken und Brot (5, 12, 19, 20, 27)

211 Handkäse mit Musik dazu Brot (5, 12, 19, 20, 27)

Warme Küche:

212 „Strammer Max“ Brot, gekochten Schinken, Käse und Ei überbacken (5, 8, 12, 19, 20, 27)

220 Flammkuchen (11, 12, 19) aus eigener Herstellung mit Salat (12, 24)

Toast Gerichte

230 „Toast Hawaii“ - 2 Scheiben Toast mit Schinken, Ananas und Käse überbacken (8, 12, 19, 25)

231 „Feinschmecker-Toast“ - Putensteak mit Schinken, Früchte und Käse überbacken (8, 12, 19, 25)

232 „Jäger Toast“ - Schweinerückensteak mit frischen Champignons und Käse überbacken (12, 19, 25)

Dessert:

Gemischtes Eis mit Sahne (12, 19)

„Heiße Liebe“ Vanilleeis mit heißen Himbeeren (12, 19)

Vanilleeis mit heißer Schokolade (12, 19)

„Eierlikörbecher“ Vanilleeis mit Eierlikör und Sahne (12, 19)

Apfelstrudel mit Eis und Sahne (5,12,18,19)