



Liebe Gäste,

bitte beachten Sie unsere Öffnungszeiten.

Unser fleißiges Team gibt jeden Tag sein Bestes, damit Sie sich bei uns wohlfühlen und eine schöne Zeit genießen können.

Nach einem langen Arbeitstag möchten wir unseren Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern aber auch einen wohlverdienten und pünktlichen Feierabend ermöglichen.

Wir danken Ihnen herzlich für Ihr Verständnis und Ihre Rücksichtnahme.

Ihr Mikandi-Team

Empfehlungen des Hauses

Paniertes Schweineschnitzel „Cordon bleu“

Zartes Schweineschnitzel gefüllt mit herzhaftem Schinken und schmelzendem Käse sowie einer Beilage Ihrer Wahl und einem Beilagensalat € 24,90

Hausgemachte MiKandi-Mauldäschle

Knusprig paniert und frittiert, serviert mit Röstzwiebeln, einem Spiegelei sowie einer Beilage Ihrer Wahl und einem Beilagensalat € 19,90

Schwäbischer Rostbraten

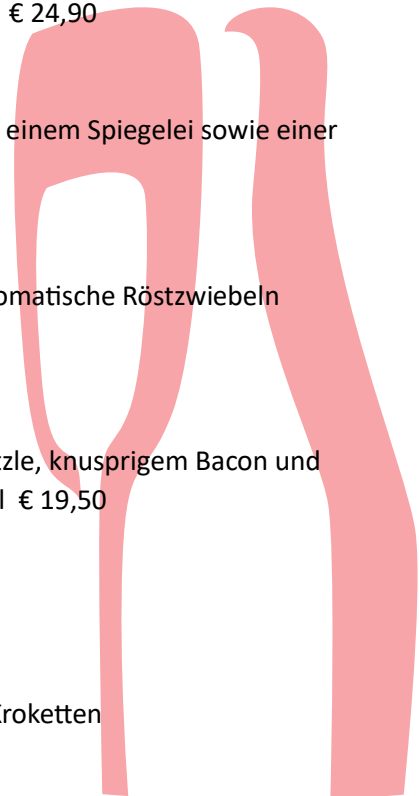
Saftiger Rostbraten (ca. 220 g), perfekt ergänzt durch aromatische Röstzwiebeln sowie einer Beilage Ihrer Wahl € 29,50

Der Schmelzer (Burger)

Ein saftiges Beef-Patty (ca. 180 g) mit cremigen Käsespätzle, knusprigem Bacon und würziger Barbecue-Sauce sowie einer Beilage Ihrer Wahl € 19,50

Beilagen

Hausgemachte Spätzle, Pommes, Kroketten



Suppen

Hausgemachte Mauldäschle

Hausgemachte Mauldäschle in klarer Kraftbrühe,
traditionell schwäbisch und herzhaft € 7,90

Flädlesuppe

In klarer Kraftbrühe, ein Klassiker mit feinen Pfannkuchenstreifen € 6,90

Vesper

Schweizer Wurstsalat

Mit frischen Zwiebeln, würzigem Käse und Baguette € 12,80

Schwäbischer Wurstsalat

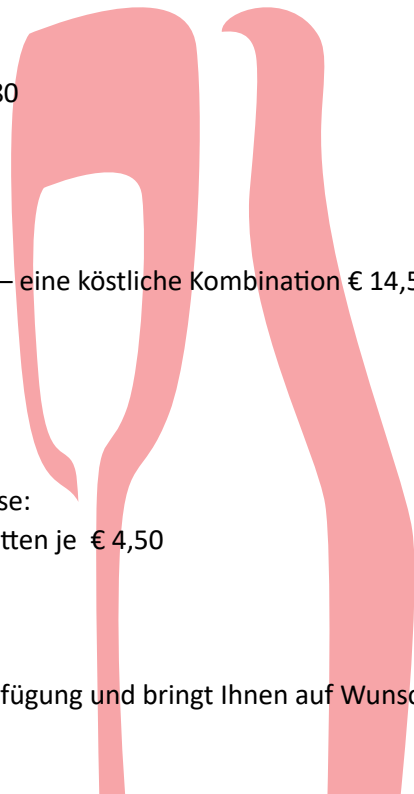
Mit frischen Zwiebel, Schwarzwurst und Baguette € 12,80

MiKandi Wurstsalat

Mit frischen Zwiebeln Schwarzwurst, Käse und Baguette – eine köstliche Kombination € 14,50

Zusätzliche Beilage wahlweise:
Hausgemachte Spätzle, Pommes, Kroketten je € 4,50

„Bei Fragen zu Allergenen steht Ihnen unser Team gerne zur Verfügung und bringt Ihnen auf Wunsch die Allergenkarte.“



Vegetarische Gerichte

Blumenkohl-Frikadellen

Sauce Hollandaise sowie einer Beilage Ihrer Wahl und einem Beilagensalat € 17,90

Käs´spätzle

Mit knusprigen Röstzwiebeln und Beilagensalat – ein Genuss für Käseliebhaber € 16,50

Hausgemachte Kartoffeltaler

Mit Sour Cream Dip und Beilagensalat € 17,90

Der Veggie-Schmelzer (Burger)

Ein saftiges Blumenkohl-Frikadellen-Patty mit cremigen Käsespätzle und würziger Barbecue-Sauce sowie einer Beilage Ihrer Wahl € 18,50

Salatbowls

mit gebratenen Putenstreifen

Ein knackiger Mix aus frischen Salaten, verfeinert mit zarten, goldbraun gebratenen Putenstreifen € 17,90

mit Thunfisch, Oliven und Zwiebeln

Ein knackiger Mix aus frischen Salaten, mit saftigem Thunfisch, aromatische Oliven und fein geschnittene Zwiebeln vereint € 16,70

mit panierten Schnitzelstreifen

Ein knackiger Mix aus frischen Salaten und knusprigen Schnitzelstreifen € 17,90

mit gebratenen Champignons (vegetarisch)

Ein knackiger Mix aus frischen Salaten und leckeren gebratenen Champignons € 16,50

mit gebratenen Garnelen

Ein knackiger Mix aus frischen Salaten mit sechs Garnelen und süß-sauer Dip € 18,90

mit panierten Mauldäschle

Ein knackiger Mix aus frischen Salaten und leckeren panierten, frittierten Mauldäschle € 18,90

Beilagensalat € 6,50 (wird ausschließlich als Beilage serviert)

Zu allen Salaten wird Baguette serviert.

Hauptspeisen

RIND...

Schwäbischer Rostbraten (ca. 220 g)

Mit Röstzwiebeln € 29,50

Rumpsteak (ca. 220 g)

Mit Kräuterbutter € 29,50

SCHWEIN...

Paniertes Schweineschnitzel „Wiener Art“

Klassisch und knusprig mit einem Beilagensalat € 22,90

Schweineschnitzel „Jäger Art“

Mit frischen Champignons mit einem Beilagensalat € 23,90

Paniertes Schweineschnitzel „Cordon bleu“

Gefüllt mit Schinken und Käse mit einem Beilagensalat € 24,90

PUTE...

Paniertes Putenschnitzel „Wiener Art“

Leicht und knusprig mit einem Beilagensalat € 23,90

Best of MiKandi...

MiKandi-Teller

Kl. Zwiebelrostbraten, kl. Schnitzel und ein frittiertes paniertes Mauldäschle € 28,50

Hausgemachte MiKandi-Mauldäschle

Paniert, frittiert, mit Röstzwiebeln, Spiegelei, Beilagensalat € 19,90

Alle Hauptgerichte werden mit einer Beilage und Soße serviert

Hausgemachte Spätzle, Pommes, Kroketten



Unsere Burger

Pulled Pork Burger

Hausgeräuchertes Pulled Pork, Coleslaw, Barbeque-Whiskey-Sauce sowie einer Beilage Ihrer Wahl € 19,50

Bacon Burger

Einem saftigen Beef-Patty (ca. 180 g), hausgemachter Bacon-Marmelade, Zwiebeln, Tomate und Gurke sowie einer Beilage Ihrer Wahl € 19,90

Der Schmelzer

Einem saftiges Beef-Patty (ca. 180 g) mit cremigen Käsespätzle, knusprigem Bacon und würziger Barbecue-Sauce sowie einer Beilage Ihrer Wahl € 19,50

Für unsere kleinen Gäste

(Unsere Kindergerichte sind für unsere kleinen Gäste bis 12 Jahre)

Ich hab keinen Hunger!

Kleines paniertes Schweineschnitzel mit Pommes € 9,50

Ich will Ketchup!

Portion Pommes € 6,20

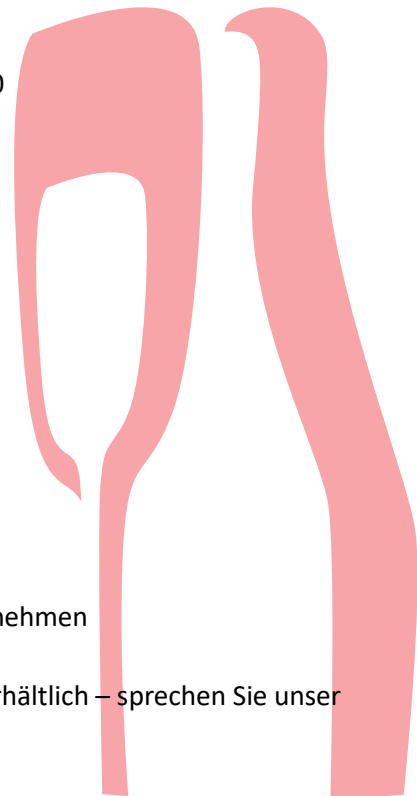
Ich mag das nicht!

Portion Spätzle mit Soße € 6,20

Ich will das nicht!

7 Chicken Nuggets € 8,00

- Für eine zusätzliche Portion Soße berechnen wir 2,00 €
- Gerne verpacken wir übrig gebliebenes Essen zum Mitnehmen
Für jeden To-Go Becher berechnen wir € 1,50
- Viele unserer Gerichte sind auch als Seniorenportion erhältlich – sprechen Sie unser Servicepersonal gerne an (Preisnachlass € 2,00)



Desserts

MiKandi Dessert

Frittiertes Vanilleeis auf Fruchtspiegel mit frischen Früchten und Sahne € 9,50

Heiße Liebe

Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne € 8,60

Eiskaffee / Eisschokolade

Mit Vanilleeis und Sahne € 7,90

Sanfter Engel

Orangensaft oder Maracujanektar mit Vanilleeis und Sahne € 7,90

Warmes Schokoküchle

Mit flüssigem Kern und Vanilleeis € 8,90

Kugel Eis

Unsere Sorten: Vanille, Schokolade, Erdbeere € 1,80

Die Noehdisch sind so guad, die han no it mol Kaloria. Des isch Fagd!

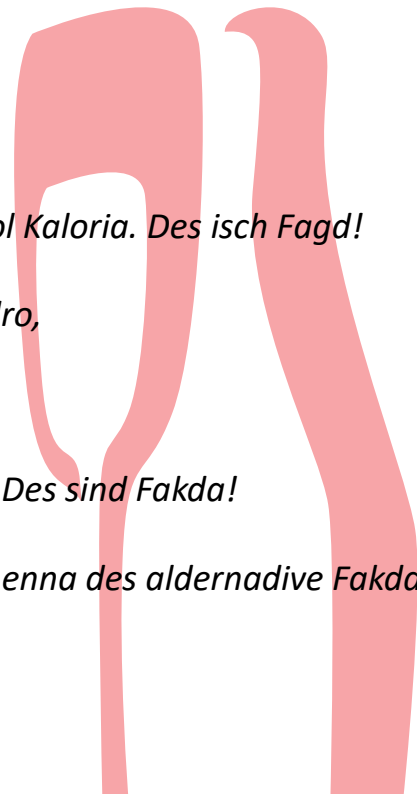
Wenn ihr uns it glaubd, liegd des vielleicht dro,

dess mir Kaloria anderschd zähled.

Abr die dahana han KOINE KALORIA. KOINE. Des sind Fakda!

Wenn Ihr jedzd sagd, mir würda lüga – mir nenna des aldernadive Fakda.

Bungd.



Getränkekarte

Alkoholfreie Getränke

Cola, Spezi, Fanta, süßer-
Sprudel, Coca Cola Zero

0,3 /0,5l € 3,70/4,90

Eistee Pfirsich / Zitrone

0,3 /0,5l € 3,70/4,90



Medium oder Still

0,25l € 3,50

0,75l € 6,70

Saft- und Nektarschorlen:

Apfel, Orangen, Maracuja, Johannisbeere, Holunderblüte,
Kirsche

0,3 /0,5l € 3,90/5,30

Saft pur

0,3 /0,5l € 4,00/6,00

Hausgemachte Limonade
(wechselnd)

0,3l € 5,30

a Bier vom Fässle

Paulaner Hefeweizen

0,3l € 3,90
0,5l € 4,90

Export Hirsch

0,3l € 3,90
0,5l € 4,90

Pils Berg

0,3l € 4,10

Radler süß/sauer

0,3l € 3,80
0,5l € 4,80

Colaweizen

0,3l € 3,80
0,5l € 4,80

a Bier aus´m Fläschle

Paulaner Hefeweizen alkoholfrei

0,5l € 4,90

Paulaner Kristallweizen

0,5l € 4,90

Paulaner Hefeweizen dunkel

0,5l € 4,90

Berg Cyriakus naturtrüb alkoholfrei

0,33l € 4,10

Alkoholfreies Radler

0,33l € 4,10



Secco & Mehr

MiKandi SEKT-Edition

0,1l € 4,60
0,75l € 29,00

Prosecco

0,1l € 4,90
0,75l € 32,00

Hugo

0,25l € 7,50

Lillet Wildberry

0,25l € 7,50

Aperol Spritz

0,25l € 7,50

Moët & Chandon (Brut Impèrial)

0,75l Fl. € 99,00

Moët & Chandon (Brut Imèrial Rose)

0,75l Fl. € 109,00

Longdrinks

Jack Daniels mit Cola

4cl € 7,80

Gin Tonic

4cl € 7,80

Wodka Lemon

4cl € 7,80

43er mit
Milch/Maracujanektar

4cl € 7,80

Weine

WEISSWEIN

Wildklasse Riesling & Chardonnay

Mit gelben Früchten im Duftspiel. Riesling steuert Zitrusnoten und tolle Frische zur Cuvée bei.

Trocken

0,2l

€ 7,30

Heilbronner Rießling

Fruchtig und rassig. Weinbaugebiet Heilbronn.

Halbtrocken

0,2l

€ 6,90

Endrizzi Pinot Grigio

Ein trockener doch runder, mundfüllender und weicher Weißwein vom Weingut Endrizzi. Trocken

0,2l

€ 8,10

Weißer Burgunder vom Weinhaus

Heger

Ein frischer, fruchtiger Kaiserstühler mit feinem Burgunderaroma und anregender Säure. Trocken

0,2l

€ 8,40

ROTWEIN

Wildklasse Cuvée Rot

Die schwäbische Antwort auf Primitivo. Dunkle Beerenfrucht, fruchtig & trocken.

Trocken

0,2l

€ 7,30

Heilbronner Staufenberg-

Trollinger

Rund, saftig, reif. Weinbaugebiet Heilbronn.

Halbtrocken

0,2l

€ 6,90

Endrizzi Merlot

Herrlich saftiger, runder Merlot mit viel Schmelz und Fülle. Trocken

0,2l

€ 8,10

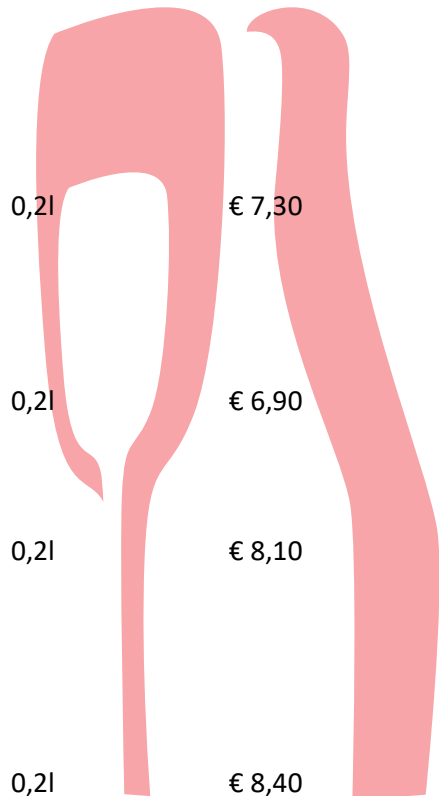
Spätburgunder vom Weinhaus

Heger

Samtig, elegant und doch vollmundige Art mit feinen Gerbstoffen. Der Geruch erinnert an Brombeeren und Waldfrüchte. Trocken

0,2l

€ 8,40



ROSE

Hirsch Rosé

„Kabinett“ nur sehr reife
Spätburgundertrauben, sehr feiner,
ausdrucksvoller Weißherbst, duftig,
elegant, dezente Restsüße, langer
Nachhall. Halbtrocken

0,2l € 7,30

Seegut Kress Rosé

Rassiges Säurespiel, kerniger, feste Art.
Trocken

0,2l € 8,40

Flaschen Weine

Alexander Laible

Weißburgunder QbA Baden, erinnert an
Mirabelle, Quitte, Harmonie zwischen
Fruchtsäure, Körper, Aromavielfalt- ein
Gaumenschmeichler

0,75l € 37,00

Alexander Laible

Rose trocken, Spätburgunder,
Blafränkisch-Gärung und Ausbau im
Edelstahltank, Flamingorosa mit blauen
Reflexen

0,75l € 37,00

Alexander Laible

Spätburgunder QbA Baden, trocken alte
Reben, sehr dicht strukturierte
Burgunderspezialität aus über 35 Jahre
alten Reben.

0,75l € 38,00

WEINSCHORLE

Rot- / Weiß- / Rose

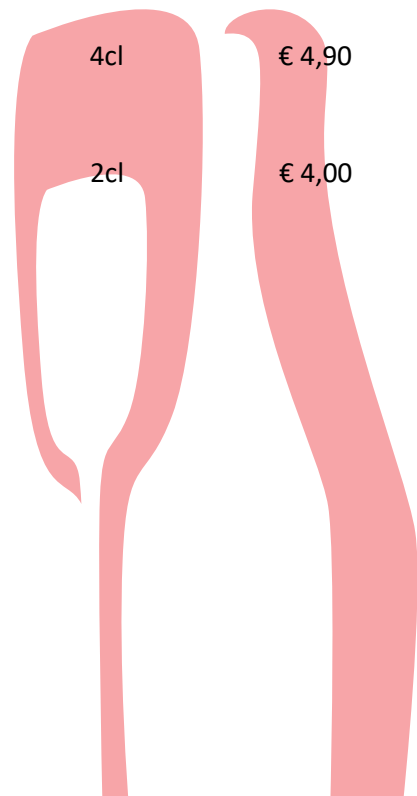
0,25l € 4,50



Schnäpsle

Willi	2cl	€ 3,50
Kirschwasser	2cl	€ 3,50
Malteser	2cl	€ 3,50
Blutwurz	2cl	€ 3,50
Baileys	4cl	€ 4,90
Jack Daniels	4cl	€ 5,50
Berliner Luft	2cl	€ 3,50
Ramazotti	4cl	€ 4,90
Grappa	2cl	€ 4,00

Hoch da Kolba, nei da Zenka,
morga miaß mr Wasser
trenka, übermorga Moscht-
drum PROSCHT !



Heiße Getränke

Tasse Kaffee	€ 3,90
Cappuccino	€ 4,10
Milchkaffee	€ 4,10
Latte Macchiato	€ 4,10
Espresso	€ 2,60
Tee Schwarz-, Kräuter-, Früchte-, Kamillen-, Grüner Tee	€ 3,30

„Bei Fragen zu Allergenen steht Ihnen unser Team gerne zur Verfügung
und bringt Ihnen auf Wunsch die Allergenkarte.“

Alle Preise sind inclusive Mehrwertsteuer und Bedienung