

SUPPEN / VORSPEISEN

Unsere Suppen sind hausgemacht & mit Liebe für Sie zubereitet.

Tomatencremesuppe 7,20 
Tomaten, Basilikum und Creme fraiche

Maultaschensuppe 7,20
Hausgemachte Hühnerbrühe mit Maultaschen & Gemüse

Kürbisc cremesuppe 7,50 
mit Kürbiskernen und Kürbiskernöl

Rote Beete Carpaccio 13,80 
mit Ziegenkäse, Walnüssen, Rucola und Baguette

PODIUM SALAT BOWLS

Basic Bowl (Diese Bowl ist die Basis für alle Bowls) 8,50
Grüne Blattsalate, Babyspinat, Gurke, Tomaten, Karottenstifte & Couscous  

Schwäbische Bowl (vegane Variante +1 EUR) 13,90
Geröstete Maultaschen und Röstzwiebeln

Falafel Bowl 16,00  
Falafelbällchen, marinierte Kichererbsen & Guacamole

Veggie Bowl 16,00 
Gegrillter Halloumi^{4,8}, Sesam, Avocado und Hummus

Vital Bowl 16,00
Gebratene Hähnchenbruststreifen und Champignons

Pumpkin Bowl 17,90 
mit Burrata, Hokkaidokürbis, Kürbiskernöl und Kürbiskernen

Beetroot Bowl 17,50 
mit Ziegenkäse, Reis, Walnüssen und Rote Beete

HAUSGEMACHTE FLAMMKUCHEN aus dem Steinofen

Klassisch 10,50
Sauerrahm⁸, Speck^{6,7}, Zwiebeln und Kräuter

Mediterran 10,50 
Sauerrahm⁸, Zwiebeln, Peperoni, Paprika, Schafskäse^{8,4} und schwarze Oliven⁹

Spezial 10,50
Sauerrahm⁸, Salami^{4,6}, Schinken^{4,6}, Champignons & Käse^{4,8}

Rote Beete 10,50 
Sauerrahm⁸, Rote Beete, Ziegenkäse und Rucola

Kürbis 10,50 
Sauerrahm⁸, Hokkaidokürbis, Zwiebeln und Kürbiskerne

TIPP Deluxe 12,50
Sauerrahm⁸, Parmaschinken, Parmesan, Trüffelöl und Rucola

LIEBLINGSGERICHTE UNSERER GÄSTE

VEGETARISCH

Kässpätzle^{4,8} (Emmentaler) 13,50 
mit Röstzwiebeln und buntem Salat

Vegane geröstete Maultaschen 14,50  
mit Röstzwiebeln und buntem Salat, ohne Ei

Schafskäse^{4,8} aus dem Ofen 12,50 
mit buntem Salat, Peperoni, Zwiebeln, Oliven⁹ und Baguette

Süßkartoffelpommes 11,90 
mit bunten Blattsalaten, Guacamole und Kräuterschmand

Westernkartoffeln 10,90 
mit buntem Salat und Kräuterschmand-Dip

TIPP Penne alla Vodka 15,50 
cremige Vodka-Tomatensahne-Soße, Parmesan und Burrata

Vollkornfussili 15,50 
mit Rote Beete Pesto, Burrata, Walnüssen und Babyspinat

FLEISCHGERICHTE

**TIPP ZWIEBELROSTBRATEN (180 g.)
vom argentinischen Entrecote**

mit Pommes 28,00

mit hausgemachten Spätzle & Soße 29,00

mit Kässpätzle^{4,8} 29,50

Currywurst 10,90
mit hausgemachter Soße und Pommes frites

Geröstete Maultaschen 13,80
mit Ei, Röstzwiebeln und buntem Salat

Linsen mit hausgemachten Spätzle 13,80
und ein Paar Saitenwurst

Paniertes Schnitzel „Wiener Art“

(wahlweise vom Huhn oder Schwein)

mit Pommes frites 16,80

mit Spätzle, Rahmsauce 17,50

mit Kässpätzle^{4,8} 18,50

Rahmschnitzel (wahlweise vom Huhn oder Schwein)

mit Pommes frites 17,80

mit Spätzle und Rahmsauce 18,50

mit Kässpätzle^{4,8} 19,50

TIPP Kräftiges Rindergulasch 16,50
mit hausgemachten Spätzle oder Reis

Schweizer Rösti 17,90
mit geräuchertem Lachs⁶, Sauerrahm⁸ & Salatgarnitur
mit buntem Salat und zweierlei Dip 15,80 

Gegrillte Hähnchenbrust natur
mit Kräutern der Provence, bunter Salat 16,90
mit Pommes frites 16,90

BURGER

Podium Burger 11,50

Rinder-Patty (180 g.), Zwiebel, Tomate, Cocktailsoße, Salat und Gewürzgurke im Sesam Bun

Smashed Chili-Cheese-Burger 13,00

Rinder-Patty (180 g.), gebratene Zwiebeln, Tomate, hausgemachte Chili-Cheese-Soße, Salat und Gewürzgurke im Brioche Bun

TIPP Texas Burger 13,00

Rinder-Patty (180 g.), panierte Zwiebelringe, Tomate, Speck, rauchige BBQ Soße, Salat und Gewürzgurke im Brioche Bun

Rösti Burger 13,00

Rinder-Patty (180 g.), Röstzwiebeln, Schweizer Rösti, Tomate, Cocktailsoße, Salat, Gewürzgurke und Gouda im Brioche Bun

Crispy Chicken Burger 12,50

Knusprig paniertes Hähnchenbrustfilet, Mango-Chutney, frische Gurke, Mayonnaise, Zwiebel, Tomate und Salat + extra Käse^{4,8} oder Speck zum Burger 1,80 + extra Chili-Cheese-Soße oder Spiegelei zum Burger 1,80

Halloumi Burger 12,00

Halloumi^{4,8}, Guacamole, Hummus, Salat, frische Gurke, Zwiebel und Tomate

BEILAGEN/EXTRAS

Portion Westernkartoffeln / Pommes 5,80

TIPP Panierte Zwiebelringe mit BBQ Dip und Kräuterschmand 9,80

Ketchup, Mayonnaise, Senf, süßer Senf, 0,80

Sour Cream, vegane Mayonnaise

Hausgemachte Braten-/ Rahmsoße 1,50

Portion Süßkartoffelpommes (150 g.) 6,20

mit Kräuterschmand-Dip

Kleiner gemischter Salat 5,80

Snackteller (Oliven, Nüsse, Chips) 5,50

SÜSSES

3 Apfelküchle mit Vanillesosse 7,50

TIPP Hausgemachte Waffeln

mit Puderzucker 6,80

mit Schokosoße, Bananen und Granola 8,90

mit Käse, gebratenem Speck und Tomaten 9,50

mit Vanilleeis, Schokosoße und Sahne 9,50

mit heißen Himbeeren und Sahne 8,90

Hausgemachte Kuchen/Torten 4,50

Käse-, Käse-Kirsch, Apfel-Schmand, Rhabarber, Zwetschge

Kaiserschmarrn mit Vanillesosse 10,20

podium cafe | restaurant | bar | Marktplatz 4 | 73430 Aalen
hello@podiumaalen.de | www.podiumaalen.de

Öffnungszeiten:

Mo, Di, Mi, Do 8:30-24 Uhr, Fr, Sa 8:30-1 Uhr, Sonntag 9-23 Uhr

1 koffeinhaltig | 2 mit Farbstoff | 3 chininhaltig | 4 geschwefelt | 5 mit Süßstoff | 6 mit Konservierungsstoff | 7 Antioxidationsmittel | 8 mit Phosphat | 9 geschwärzt

SPEISEKARTE

podium
cafe | restaurant | bar

Marktplatz 4 | 73430 Aalen | hello@podiumaalen.de

RESERVIERUNGEN ganz einfach online unter www.podiumaalen.de



Online reservieren!

 Dieses Zeichen kennzeichnet unsere veganen Gerichte.

 Dieses Zeichen kennzeichnet unsere vegetarischen Gerichte.

podium