

Suppen

Mauldaschasuppe	4,10 €
schwäbische Maultaschen in Scheiben geschnitten mit klarer Rinderkraftbrühe aufgegossen	
Flädlesupp	4,10 €
klare Rinderkraftbrühe mit feinen Streifen vom hausgemachten Kräuterflädle	
Leberspätzlessuppe	4,10 €
Leberspätzle mit klarer Rinderkraftbrühe aufgegossen	

Salate

gloinoir gmischdr Salad	3,90 €
kleines Potpourri von verschiedenen Blattsalaten, schwäbischem Kartoffelsalat und knackigem Salatgemüse mit unserem würzigen Hausdressing	
schwäbischer Kartoffelsalat	3,90 €
hausgemachter schwäbischer Kartoffelsalat (Kartoffele vom Biohof Grieshaber) mit Gemüsebrühe verfeinert	
Schwoba Salad	10,30 €
eine Mischung von Blattsalaten und Salatgemüse mit schwäbischem Kartoffelsalat und angebratenen Scheiben vom Maultäschle	
Salad mit Göggelesbruschd	10,30 €
eine Mischung von Blattsalaten und Salatgemüse mit schwäbischem Kartoffelsalat und Streifen vom Hähnchenbrustfilet	
Förschder-Salad (vegetarisch)	10,30 €
eine Mischung von Blattsalaten und Salatgemüse mit schwäbischem Kartoffelsalat und Schafskäse in der Pfanne goldbraun gebacken	

Ebbes guads

Tellerschnitzel		8,90 €
paniertes Schnitzel vom mageren Schweinerücken mit hausgemachtem Trollingerbratensöble und frischem Brot		
Schnitzel mit Kartoffelsalat		11,60 €
paniertes Schnitzel vom mageren Schweinerücken mit hausgemachtem schwäbischen Kartoffelsalat und Trollingerbratensöble		
Paniertes Schnitzel „Wiener Art“		11,60 €
paniertes Schnitzel vom mageren Schweinerücken mit Pommes Frites	Senior	9,20 €
Schnitzel „Jäger Art“		12,70 €
Schnitzel (natur) vom mageren Schweinerücken dazu hausgemachte Spätzle und leckeres Pilzrahmsöble	Senior	10,30 €
Cordon Bleu		13,10 €
magerer Schweinerücken gefüllt mit saftigem Kochschinken und würzigem Käse dazu Pommes Frites		

Wer statt Spätzle oder Pommes lieber Röschkartoffel will, der muss 1,70 € druffrechna

A guads Stückle vom Rind

Zwiebelroschdbroda 14,80 €
Scheibe vom gereiften argentinischen Roastbeef auf der Grillplatte gebraten mit feinem Trollingerbratensöble, angerösteten Zwiebeln und frischem Brot

Zwiebelroschdbroda mit Spätzle 17,80 €
Scheibe vom gereiften argentinischen Roastbeef auf der Grillplatte gebraten mit „national“ Nudeln, angerösteten Zwiebeln und leckerem Trollingerbratensöble

„Bauernroschdbroda“ 18,70 €
Scheibe vom gereiften argentinischen Roastbeef auf der Grillplatte gebraten mit einen kleinen Berg Kässpätzle, angerösteten Zwiebeln und leckerem Trollingerbratensöble

„Strobel's Grüner Heiner“ 19,60 €
Scheibe vom gereiften argentinischen Roastbeef rosa gebraten, ein Stück Schweinemedailon mit hausgemachter Bratensoße und Maultasche auf einem kleinen Berg schwäbischer Kässpätzle

Rumpsteak ca. 200gr 17,80 €
ca. 120gr 13,10 €
Scheibe vom gereiften argentinischen Roastbeef rosa gebraten, mit schmackhafter Kräuterbutter und leckeren gemischten Salat

Feines vom Landschwein

„Stoibruch-Dellor“ 14,40 €
gebratenes Schweinefilet mit frischem Pilzrahmsöble und hausgemachten Spätzle Senior 11,40 €

Wer statt Spätzle oder Pommes lieber Röschkartoffel will, der muss 1,70 € druffrechna

Schwäbische Leibspeisen

schwäbische Käs'spätzle	8,70 €
hausgemachte Spätzle mit Speck und einer Mischung aus zweierlei würzigem Käse mit geschmälzten Zwiebeln (auf Wunsch auch ohne Speck)	
Saure Nierle	9,90 €
saure Schweinenieren in dunkler Soße mit goldgelb gebratenen Röstkartoffele (von Oktober bis Mai)	
Saure Kuddla	9,90 €
saure Kutteln in dunkler Soße mit goldgelb gebratenen Röstkartoffele (von Oktober bis Mai)	
Strobel's Bauerteller	12,30 €
Scheibe Fleischkäse in der Pfanne gebraten mit Fleischkühle, Spiegelei und goldgelb gebratenen Röstkartoffele	
Hergottsbscheißerle gschmälzt	9,90 €
Maultaschen, mit in Butter gedämpften Zwiebeln und hausgemachtem Kartoffelsalat	
Herrgottsbscheißerle gröschded	10,40 €
Scheiben von der Maultasche, in der Pfanne geröstet und mit Ei überzogen, dazu Salatbouquet	
Fleischkühle hoch 2	9,40 €
Zwei hausgemachte Fleischkühle vereint in feinem Trollingerbratensöble dazu hausgemachter schwäbischer Kartoffelsalat	

Für unsere glöine Gäschd (für Kinder bis 13 Jahre)

Bob der Baumeister	5,50 €
kleines paniertes Schnitzel vom Schweinerücken mit Pommes Frites	
Tigerente	5,50 €
kleines Schweinerückensteak mit hausgemachten Spätzle und leckerem Rahmsöble	
Himmel und Huhn	5,50 €
Stückle vom Hähnchenbrustfilet (paniert), goldgelb gebacken mit Pommes Frites	
Hercules	5,50 €
eine Scheibe Fleischkäse in der Pfanne gebraten mit Pommes Frites	

Mit ohne Fleisch

Spinat-Spätzle	9,70 €
hausgemachte Spinatspätzle vereint mit frischem Blattspinat, Tomaten, Knoblauch und einer Mischung aus zweierlei würzigem Käse mit geschmälzten Zwiebeln	
„Bandnudla mit Gmias“	9,90 €
Bandnudeln mit frischer, geraspelter Zucchini und würzigem Schafskäse in leichtem Zitronensöble	
„Gärtner Liesl“	10,50 €
gefülltes Kräuterflädle mit frischem Gemüse der Saison dazu Salatbouquet	

Was es sonschd no geid

Wurschdsalad schwäbisch (mit Schwarzwurst)	8,70 €
frische Lyoner, von uns mariniert mit feingeschnittenen Essiggürkle, Zwiebeln und frischem Brot	
Wurschdsalad net schwäbsich (mit Käs)	8,70 €
frische Lyoner, von uns mariniert mit feingeschnittenen Essiggürkle, würzigem Käse, Zwiebeln und frischem Brot	
Arbeiter Roschdbroada	8,40 €
Scheibe Fleischkäse in der Pfanne gebräunt mit Röstzwiebeln und Spiegeleier obendrauf, dazu Trollingerbratensöble	

Beilaga

Portion Pommes Frites	3,80 €
Portion hausgemachte Spätzle	3,80 €
Portion Kroketten	3,80 €
Portion goldgelb gebratene Röstkartoffele	4,80 €

Fiars Leckermäule

Verschiedene Eissorda pro Kugle 1,00 €
Schoko, Erdbeer, Vanille

Apfelküchle 4,90 €
Apfelküchle mit Vanilleeis und Sahne

„Heiß und Kalt“ 2,90 €
Espresso mit em Bööbele Vanilleeis

Tagesdessert
bitte fragen Sie nach unseren aktuellen Leckereien

Leider kaum zu vermeidende Zusatzstoffe in Speisen und Getränke

Farbstoffe (Beta Carotin)

Konservierungsstoffe:

Ketchup, Mayonnaise

Antioxidationsmittel:

Gemacksverstärker:

Emulgatoren/Stabilisatoren:

mit Farbstoffen:

mit Antioxidationsmittel:

chininhaltig:

mit Süßungsmitteln:

mit Säuerungsmitteln:

Ketchup, Käse, Vanille-, Erdbeer- und Schokoeis

Schinken, Fleischkäse, Speck,

Schinken, Fleischkäse, Speck

Ketchup, Mayonnaise, Speck

Vanille,- Erdbeer- und Schokoeis

Cola, Fanta, Baileys

Cola, Fanta, Zitronensprudel, Bitter Lemon

Bitter Lemon

Cola Light

Bitter Lemo

