

# Speisen und Getränke



# Herzlich Willkommen

im





Schwäbische Gemütlichkeit. Gutes für Leib und Seele.

Schlemmen Sie von unserer Speisekarte mit vielen Spezialitäten aus der schwäbischen Küche ergänzt durch unsere wöchentlich, wechselnde Sonderkarte die man nicht an jeder Ecke findet.

Bei uns vereinen sich die traditionellen Schmankerl mit neuen Ideen der leichten Küche und führen zu Gaumenfreuden für Groß und Klein.

Planen Sie eine Familien- oder Firmenfeier?

Wir unterstützen Sie gerne, sprechen Sie uns an!

## Fiar Reigschmeckde!

Eigentlich gibt es gar nicht mehr so viele 'gelernte' Schwaben im Ländle, aber als Neubürger werden Sie doch immer wieder in die Verlegenheit kommen, sich dem hiesigen Dialekt stellen zu müssen.

Und Sie werden feststellen, dass nicht nur die Schwaben an sich 'oiga' sind (also speziell), sondern auch deren Sprache.

Im Folgenden haben wir daher einige Worte und Begriffe gesammelt, die Ihnen die Übersetzung schwäbischen Idioms ins Hochdeutsche erleichtern sollen, viel Vergnügen.

D´Zeit wär romm!

Die Zeit ist abgelaufen!

Da wievielde hemmer heid?

Welches Datum haben wir heute?

Dädad Se mir gschwend hälfa?

Könnten Sie mir kurz helfen?

Darfs sonsch no äbbas sai?

Darf es sonst noch etwas sein?

Daen Se bidde emmr da Buddzlabba guad auswenda!

Bitte wringen Sie den Putzlappen immer gut aus!

Der Scheiß-Zuag isch scho widr zschpäd!

Die dämliche Bahn hat sich schon wieder verspätet!

## Suppen

- |   |   |        |
|---|---|--------|
| 1 | <b>Mauldaschasüpple</b><br>schwäbische Maultaschen in Scheiben geschnitten<br>mit klarer Rinderkraftbrühe aufgegossen | 3,90 € |
| 2 | <b>Flädlesupp</b><br>klare Rinderkraftbrühe mit feinen Streifen<br>vom hausgemachten Kräuterflädle                    | 3,90 € |
| 3 | <b>Leberspätzlessüpple</b><br>Leberspätzle mit klarer Rinderkraftbrühe aufgegossen                                    | 3,90 € |

## Salate

- |   |  |         |
|---|--|---------|
| 5 | <b>gloinor gmischdr Salad</b><br>kleines Potpourri von verschiedenen Blattsalaten,<br>schwäbischem Kartoffelsalat und knackigem Salatgemüse<br>mit unserem würzigen Hausdressing | 3,80 €  |
| 6 | <b>schwäbischer Kartoffelsalat</b><br>hausgemachter schwäbischer Kartoffelsalat<br>(Kartoffele vom Biohof Grieshaber) mit Gemüsebrühe verfeinert                                 | 3,80 €  |
| 7 | <b>Schwoba Salad</b><br>eine Mischung von Blattsalaten und Salatgemüse mit<br>schwäbischem Kartoffelsalat und angebratenen Scheiben vom Maultäschle                              | 10,20 € |
| 8 | <b>Salad mit Göggelesbruschd</b><br>eine Mischung von Blattsalaten und Salatgemüse mit<br>schwäbischem Kartoffelsalat und Streifen vom Hähnchenbrustfilet                        | 10,20 € |
| 9 | <b>Förschder-Salad (vegetarisch)</b><br>eine Mischung von Blattsalaten und Salatgemüse mit<br>schwäbischem Kartoffelsalat und Schafskäse in der Pfanne goldbraun gebacken        | 10,20 € |

## Ebbes guads

- |    |  |        |         |
|----|--|--------|---------|
| 10 | <b>Tellerschnitzel</b>   |        | 8,90 €  |
|    | paniertes Schnitzel vom mageren Schweinerücken mit hausgemachtem Trollingerbratensöble und frischem Brot               |        |         |
| 11 | <b>Schnitzel mit Kartoffelsalat</b>  |        | 11,50 € |
|    | paniertes Schnitzel vom mageren Schweinerücken mit hausgemachtem schwäbischen Kartoffelsalat und Trollingerbratensöble |        |         |
| 12 | <b>Paniertes Schnitzel „Wiener Art“</b>  |        | 11,50 € |
| 13 | paniertes Schnitzel vom mageren Schweinerücken mit Pommes Frites   | Senior | 9,10 €  |
| 14 | <b>Schnitzel „Jäger Art“</b>   |        | 12,50 € |
| 15 | Schnitzel (natur) vom mageren Schweinerücken dazu hausgemachte Spätzle und leckeres Champignonrahmsöble                | Senior | 10,10 € |
| 16 | <b>Cordon Bleu</b>   |        | 12,90 € |
|    | magerer Schweinerücken gefüllt mit saftigem Kochschinken und würzigem Käse dazu Pommes Frites                          |        |         |

Wer statt Spätzle oder Pommes lieber Röschkartoffel will, der muss 1,50 € druffrechna

## **So werden Sie ein richtiger Schwabe!**

So so, Sie sind nun also (mehr oder weniger) glücklich im Schwabenländle gelandet und möchten jetzt ein vollwertiges Mitglied der schwäbischen Lebensgemeinschaft werden?

**Vergessen Sie es!** - Oder wie hier heißt: "**Vergessad Se's**"

Frühestens in der nächsten Generation wird Ihre Familie die Integration geschafft haben, und auch dann wird noch der eine oder andere Mitbürger bei passender Gelegenheit sagen: "**Dia send hald doch nedd vo hier!**"

**Folgende Punkte erleichtern die Integration ganz ungemein:**

**Versuchen Sie unbedingt, die schwäbische Sprache zu verstehen.**

Wenn Sie auf der Straße einen gelernten Schwaben nach der Uhrzeit fragen und die Antwort "**Femfvordreifirdelneine**" erhalten, dann sollten Sie wissen, dass 8:40 Uhr gemeint ist.

Schwäbische Zahlen- und Zeitangaben sind für Außenstehende nur sehr schwer zu verstehen, welcher Norddeutsche vermag schon auf Anhieb zu sagen, was femf vor dreifirdl neine bedeutet.

## Aguads Stücke vom Rind

- 20 **Zwiebelroschdbroda** 14,50 €  
Scheibe vom gereiften argentinischen Roastbeef auf der Grillplatte gebraten mit feinem Trollingerbratensöble, angerösteten Zwiebeln und frischem Brot
- 21 **Zwiebelroschdbroda mit Spätzle** 17,50 €  
Scheibe vom gereiften argentinischen Roastbeef auf der Grillplatte gebraten mit „national“ Nudeln, angerösteten Zwiebeln und leckerem Trollingerbratensöble
- 22 **„Bauernroschdbroda“** 18,50 €  
Scheibe vom gereiften argentinischen Roastbeef auf der Grillplatte gebraten mit einen kleinen Berg Kässpätzle, angerösteten Zwiebeln und leckerem Trollingerbratensöble
- 23 **„Strobel's Grüner Heiner“** 19,30 €  
Scheibe vom gereiften argentinischen Roastbeef rosa gebraten, ein Stück Schweinemedailon mit hausgemachter Bratensoße und Maultasche auf einem kleinen Berg schwäbischer Kässpätzle
- 24 **Rumpsteak** ca. 200gr 17,50 €
- 25 Scheibe vom gereiften argentinischen Roastbeef rosa gebraten, mit schmackhafter Kräuterbutter und leckeren gemischten Salat ca. 120gr 12,90 €

## Feines vom Landschwein

- 26 **„Stoibruch-Pfännle“** 14,10 €
- 27 gebratenes Schweinefilet mit frischem Pilzrahmsöble mit hausgemachten Spätzle Senior 11,10 €

Wer statt Spätzle oder Pommes lieber Röschkartoffel will, der muss 1,50 € druffrechna

\* Zum Strobel Wirt \* Untere Glemstalstr. 56 \* 71254 Ditzingen \*  
\* Tel: 07156/ 34856 \* Email: [info@zumstrobelwirt.de](mailto:info@zumstrobelwirt.de) \* [www.zumstrobelwirt.de](http://www.zumstrobelwirt.de) \*



## Meedala

Meedala, also kleine Moden, sagt der Schwabe zu den mehr oder weniger liebenswürdigen Eigenheiten seiner Mitmenschen. Tatsächlich neigt kein Volksstamm, außer vielleicht den Briten, zu solch typischen und manchmal unverständlichen Verhaltensweisen wie die Schwaben.

Obwohl ich mich in vielen Dingen für einen in der Wolle gefärbten Schwaben halte und auch noch das uralte Bauernschwäbisch verstehen und (a bissle) sprechen kann, das so klingt, als hätte man eine Klobürste verschluckt, gehen mir doch etliche Angewohnheiten meiner Mitschwaben mitunter auf den Zeiger:

### Schwäbischer Konjunktiv

Sehr viel im schwäbischen Alltagsleben spielt sich im Konjunktiv ab, also in der Möglichkeitsform.

"I däd gern zahla" oder "Kennt I zahla" stehen eigentlich für "Ich will umgehend bezahlen!", aber der Schwabe lässt sich halt immer gerne ein Hintertürchen offen, falls sein Wunsch gerade "ogschiggd isch" und nicht zeitnah umgesetzt werden kann.

Und das setzt sich fort: "Frailein, I däd gern zahla" - wird oft beantwortet durch "I däd glei zom kassiera komma", sprich: zum abkassieren an den Tisch kommen.

"Was häddad Sie gern?", fragt die Verkäuferin, und dann auch noch "Derfs sonsch no was sei?" und der Kunde antwortet "Noi, des wärs".

"Was häddad Ihr Eich zu Weihnachta gwünscht?", fragt man seine Lieben und meint damit: "Falls ich erwäge, Euch was zu schenken, wenn es nicht so teuer ist!"

"Mr müasst Wei'aus am Keller hola", und weiter gedacht: ".. wenn jemand zufällig sowieso dorthin geht.." - meint ganz klar: "Mann, geh sofort in den Keller und hole eine Flasche Wein!".

"Häbad mir morga en d'Stadt geha könna?" bedeutet ebenfalls für einen gut gezogenen Ehemann, sich am nächsten Tag ohne Murren in den städtischen Trubel zu stürzen.

Da bleibt nur noch die Frage: "Häbad Sie des jetzt gern glesa?"

## Schwäbische Leibspeisen

- 28 schwäbische Käs'spätzle** 8,20 €  
hausgemachte Spätzle mit Speck und einer Mischung aus zweierlei würzigem Käse mit geschmälzten Zwiebeln (auf Wunsch auch ohne Speck)
- 29 Saure Nierle** 9,90 €  
saure Schweinenieren in dunkler Soße mit goldgelb gebratenen Röstkartoffele (von Oktober bis Mai)
- 30 Saure Kuddla** 9,90 €  
saure Kutteln in dunkler Soße mit goldgelb gebratenen Röstkartoffele (von Oktober bis Mai)
- 31 Strobel's Bauernteller** 12,10 €  
Scheibe Fleischkäse in der Pfanne gebraten mit Fleischküchle, Spiegelei und goldgelb gebratenen Röstkartoffele
- 32 Herrgottsbscheißerle gschmälzt** 9,90 €  
Maultaschen, mit in Butter gedämpften Zwiebeln und hausgemachtem Kartoffelsalat
- 33 Herrgottsbscheißerle gröschded** 10,20 €  
Scheiben von der Maultasche, in der Pfanne geröstet und mit Ei überzogen, dazu Salatbouquet
- 34 Fleischküchle hoch 2** 8,90 €  
Zwei hausgemachte Fleischküchle vereint in feinem Trollingerbratensöble dazu hausgemachter schwäbischer Kartoffelsalat

## Für unsere glöine Gäschd (für Kinder bis 13 Jahre)

- |    |   |        |
|----|---|--------|
| 40 | <b>Bob der Baumeister</b>   | 5,50 € |
|    | kleines paniertes Schnitzel vom Schweinerücken mit Pommes Frites              |        |
| 41 | <b>Tigerente</b>  | 5,50 € |
|    | kleines Schweinerückensteak mit hausgemachten Spätzle und leckerem Rahmsöble  |        |
| 42 | <b>Himmel und Huhn</b>  | 5,50 € |
|    | Stückle vom Hähnchenbrustfilet (paniert), goldgelb gebacken mit Pommes Frites |        |
| 43 | <b>Hercules</b>   | 5,50 € |
|    | eine Scheibe Fleischkäse in der Pfanne gebraten mit Pommes Frites             |        |

## Umzug nach Schwaben

Wenn Sie planen ins Schwäbische umzuziehen und sich Ihrem künftigen Vermieter vorstellen, wird unweigerlich die Sprache auf die Kehrwoche kommen.

**Sia hend doch sicher au Kuddrschaufl, Kehrwisch ond Schrubbr zom d' Schdaffla saubr kehra, oddr?**

Bei der Wohnungsknappheit im Großraum Stuttgart beantwortet man besser alle Vermieterfragen festen Auges mit 'Ja', aber haben Sie auch erkannt, was gefragt wurde:

*Ob Sie auch einen Handfeger, ein Kehrblech und einen Wischmopp haben, um beim Reinigen der Treppen optimal vorgehen zu können?*

Also Vorsicht - es gibt eine ganze Reihe schwäbischer Begriffe, die sich nicht so einfach aus dem Zusammenhang erschließen, eine kleine Auswahl:

<b>Abrwill</b>	Ekel
<b>älls</b>	manchmal, ab und zu
<b>ausgruaba</b>	ausruhen
<b>äwwl</b>	immer
<b>bäbba</b>	kleben
<b>Baddsch</b>	Händedruck
<b>brogga</b>	ernten
<b>bruddla</b>	nörgeln
<b>Buddzlabba</b>	Scheuertuch
<b>Dachhas</b>	Katze
<b>dabbich</b>	ungeschickt
<b>dengla</b>	Sense schärfen
<b>Dieraschnall</b>	Türklinke
<b>dischgeriera</b>	diskutieren
<b>drondernai</b>	ab und zu
<b>fuasla</b>	rennen, schnell laufen
<b>gaudscha</b>	schaukeln, wackeln
<b>Grombiera</b>	Kartoffeln
<b>Gsälz</b>	Marmelade
<b>gshwend</b>	mal eben, kurz mal
<b>gugga</b>	schauen
<b>Gugg</b>	Tüte

## Mit ohne Fleisch

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

## Was es sonschd no geid

- 50 **Wurschdsalad schwäbisch (mit Schwarzwurst)** 8,40 €  
frische Lyoner, von uns mariniert  
mit feingeschnittenen Essiggürkle, Zwiebeln und frischem Brot
- 51 **Wurschdsalad net schwäbsich** 8,40 €  
frische Lyoner, von uns mariniert  
mit feingeschnittenen Essiggürkle, würzigem Käse, Zwiebeln und frischem Brot
- 52 **Arbeiter Roschdbroada** 8,20 €  
Scheibe Fleischkäse in der Pfanne gebräunt mit Röstzwiebeln und Spiegeleier obenauf, dazu Trollingerbratensöble

## Beilaga

- 55 **Portion Pommes Frites** 3,60 €
- 56 **Portion hausgemachte Spätzle** 3,60 €
- 57 **Portion Kroketten** 3,60 €
- 58 **Portion goldgelb gebratene Röstkartöffele** 4,60 €

## Fiars Leckermäule

- |    |  |        |
|----|--|--------|
| 60 | Verschiedene Eissorda pro Kugle<br>Schoko, Erdbeer, Vanille        | 1,00 € |
| 61 | Apfelküchle<br>Apfelküchle mit Vanilleeis und Sahne                | 4,90 € |
| 62 | „Heiß und Kalt“<br>Espresso mit em Bööbele Vanilleeis              | 2,80 € |
| 63 | Tagesdessert<br>bitte fragen Sie nach unseren aktuellen Leckereien |        |

## Thema: Gotzig, donderschlächtig und gottsmillionisch

Der Schwabe neigt bekanntlich zu permanentem Understatement: 'Mir send grad in a ganz netts Häusle noch Schduagard zoga' bedeutet in aller Regel 'Wir haben eine aufwendig renovierte Villa in Stuttgarter Halbhöhenlage bezogen.'

In kleinen Dingen aber liebt es der Schwabe seine Aussagen zu dramatisieren. 'Dia Bretzla beim Bäcker send donderschlächtig deier worda' deutet auf einen Anstieg des Verkaufspreises um mindestens 1 Cent hin.

Wer von einem Regenguss überrascht wurde, wird das sicherlich so erzählen. 'Auf oin Schlag hodds gottsmillionisch zom regna afanga, no hodds au noch donderschlächtig gwinded, dass e bald koin goddziga droggena Fada am Leib ghedd hann ond soichnass hoimkomma ben.'

Gotzig ist im übrigen eine jener merkwürdigen Vokabeln, die es nur im Schwäbischen gibt und bedeutet eine Steigerung von allein oder einzig: 'Dr Opa hodd koin gotziga Zahn mehr en dr Gosch.'

Gotzig ist entstanden aus dem alten Wort 'gotteseinzig' und wurde schwäbisch-mundfaul zu gotzig abgeschliffen. Wie allgegenwärtig Gott früher in der Sprache war, zeigt sich auch in anderen Steigerungen, wie gottsallmächtig, gottsmillionisch, gottserbärmlich, gottesjämmerlich, gottesunglücklich oder gottfroh.

Übertreibungen (oder sollte man besser sagen bildhafte Sprache) findet sich sehr oft im Schwäbischen. Wenn meine Mutter vom letzten Stadtbummel berichtete, dann hört sich das so an: 'Geschdern hanne me midd ledschr Kraft en d'Schdadt gschleppt ond bin iberall romgschbronga. En jedam Lada wars goddsmillionisch voll. No hanne all dia Gugga midd bluadonderlaufene Nägel hoimtraga ond bin donoch donderschlächtig miad gwä.'

Übertreibungen bekämpfen auch nicht selten ein schlechtes Gewissen: 'Mir isch geschdern hondselend gwä, außerdem hanne goddsmillionisch schbugga miassa ond ben alle baar Minudda goddsjämmerlich zom Gloh gbschronga.' wird jemand vorbringen, der am Montag nicht im Geschäft war und diese kurzfristige Krankheit plausibel machen muss.

## Man | en Durschd

	0,2l	0,4l
80 Coca Cola	2,10 €	3,30 €
82 Fanta	2,10 €	3,30 €
84 Spezi	2,10 €	3,30 €
86 Zitronensprudel	1,90 €	3,10 €

88 Flasche Cola Light	0,33 l	3,10 €
89 Flasche Schweppes Bitter Lemon	0,2 l	2,80 €

90 Flasche Gerolsteiner Wasser	0,25 l	2,30 €
91 Flasche Gerolsteiner Wasser still	0,25 l	2,30 €
92 Flasche Gerolsteiner Wasser	0,75 l	3,90 €
93 Flasche Gerolsteiner Wasser still	0,75 l	3,90 €

## Fird Gsundheit

	0,2l	0,4l
95 Orangensaft	2,50 €	4,00 €
97 Apfelsaft (naturtrüb)	2,50 €	4,00 €
99 Schwarzer Johannisbeer Nektar	2,80 €	4,80 €
101 Maracujasaft	2,80 €	4,80 €
103 Orangensaftschorle	2,10 €	3,30 €
105 Apfelschorle (naturtrüb)	2,10 €	3,30 €
107 Johannisbeersaftschorle	2,40 €	3,90 €
109 Maracujasaftschorle	2,40 €	3,90 €
111 Holunderblütensaftschorle	2,40 €	3,90 €



## Ebbes Warms

115 Tasse Kaffee Creme	2,20 €
116 Cappuccino	3,00 €
117 Milchkaffee	3,20 €
118 Latte Macchiato	3,20 €
119 Espresso	2,00 €
120 Doppelter Espresso	3,20 €
121 Glas Tee	2,00 €



## Übersetzung schwäbisch - deutsch

Kehrwisch	Handfeger
Kuglfuhr	nervige Sache, Umstand
langa	reichen, genügen
Leeb	Löwe
migga	bremsen
mordsmäßig	sehr
nahagla	herunterfallen
oinawäg	trotzdem
oizehd	allein, einzeln
pressiera	es eilig haben
Rangga	Brotanschnitt
Rehschlegl	Rehkeule
Riaba	Karotten, Mohrrüben
Roam	Sahne
schäbbs	schief
Schdaffla	Stufen
schderch	steif
Schdiag	Treppe
schdragga	liegen
schechla	gemähtes Gras harken
schella	läuten, klingeln
Schuahbändl	Schnürsenkel
Schuldes	Bürgermeister
Schulzahaus	Haus des Bürgermeisters
vrläbbara	verschütten
wärgla	rollen
Weggle	Semmel
woidle	schnell, hurtig
Zibeba	Rosinen
Zwedschga	Pflaumen

Der Schwabe sagt auch nicht 'Ich friere', sondern '**mia friards**' und wenn er sich dann erkältet, dann '**vrkelded**' er sich.

Er sagt auch nicht 'ich habe mich hingesezt', sondern 'i **ben nogssesa**'.

## Gebrautes aus dem Fass

	0,3 l	0,5 l
125 Bitburger Pils	2,60 €	3,30 €
127 Haller Löwenbräu Pilsner	2,60 €	3,30 €
129 Benediktiner Hefeweizen hell	2,60 €	3,30 €
131 Aktionsbier	2,60 €	3,30 €

## Gebrautes vom Fass gemischt mit was Sprudligem

	0,3 l	0,5 l
133 Radler süß (Haller Löwenbräu)	2,60 €	3,30 €
135 Radler sauer (Haller Löwenbräu)	2,60 €	3,30 €
137 Cola Bier (Haller Löwenbräu)	2,60 €	3,30 €
139 Russ süß (Benediktiner)	2,60 €	3,30 €
141 Russ sauer (Benediktiner)	2,60 €	3,30 €
143 Cola-Weizen (Benediktiner)	2,60 €	3,30 €

## Gerschedensaft aus dr Flasch

145 Kristallweizen (Benediktiner)	0,5 l	3,30 €
146 Hefeweizen dunkel (Benediktiner)	0,5 l	3,30 €
147 alkoholfreies Bier (Bitburger)	0,3 l	2,60 €
148 alkoholfreies Hefeweizen (Erdinger)	0,5 l	3,30 €

## **schwäbische Weisheiten..**

A bissle domm isch jedr, abbr so domm wia mancher isch koiner.

A alde Kuah vergissd gern, das se au mol al Kalb gwä isch.

Deidsch isch ned viel gscheidr, schwätz mr schwäbisch weidr!

Dai Gsichd ond mai Arsch, des gäb a guads Waffleisa!!!

Wissa isch Machd, nix wissa machd nix

Kenna däd i scho, abr wälla ed!

A alde Liab roscheded ned, abr schemmlich ka se wära

Em gschengda Gaul gugd mr ned ens Maul

Wie mers en Wald schreid, so hallds wieder naus

s´stohd hald äl Dag a dommer uf

Da kasch schittla wiad wilsch, der ledschde tropfa bleibd en dr Hos

no ned hudla, Schbäzla send koine Nudla

s´ gibd drei wichdige Sacha en meim Leba:

MICH... – di andre zwoi hab i vergessa

Mr könnat alles außer Hochdeidsch

## Onsre Württemberger Qualitätsweine (Q.b.A.)

### Rotweine

150 Haberschlachter Heuchelberg Trollinger mit Lemberger	0,25 l	4,30 €
halbtrocken, spritzig und würzig		
151 Bönningheimer Stromberg Samtrot	0,25 l	4,30 €
halbtrocken, samtig und mild		
152 Hohenhaslacher Kirchberg Trollinger	0,25 l	4,30 €
trocken und kräftig		
153 Rosswager Halde Lemberger	0,25 l	4,30 €
halbtrocken und fruchtig		
154 Schorle rot	0,25 l	3,00 €

### Weißweine

160 Haberschlachter Heuchelberg Riesling	0,25 l	4,30 €
trocken und würzig		
161 Verrenberger Goldberg Riesling	0,25 l	4,30 €
trocken, fruchtig und durchgegoren		
162 Besigheimer Felsengarten Riesling Kastellan	0,25 l	4,30 €
halbtrocken und mild		
163 Schorle weiß	0,25 l	3,00 €

### Weißherbst

170 Bönningheimer Stromberg Spätburgunder Weißherbst	0,25 l	4,30 €
herzhaft und mild		
171 Mundelsheimer Rozenberg Spätburgunder Weißherbst	0,25 l	4,30 €
halbtrocken und mild		
172 Schorle rose	0,25 l	3,00 €

## Des kitzeld net bloß em Bauchnabel

180 Glas Prosecco (Hausmarke)	0,1 l	3,00 €
181 Flasche Prosecco (Hausmarke)	0,75 l	17,00 €
182 Aperol Spritz	0,25 l	4,70 €
183 Hugo	0,25 l	4,70 €

## Noch em Essa, oder vielleicht au vorher oder Zwischadren

190 Obstwasser	2 cl	2,60 €
191 Williams Birne	2 cl	2,80 €
192 Ouzo	2 cl	2,80 €
193 Ramazotti mit Eis und Zitrone	2 cl	3,50 €
194 Fernet Branca	2 cl	3,00 €
195 Mirabellen Wasser	2 cl	2,80 €
196 Baileys	2 cl	3,00 €
197 Grappa	2 cl	3,50 €

## Leider kaum zu vermeidende Zusatzstoffe in Speisen und Getränke

Farbstoffe (Beta Carotin)	Ketchup, Käse, Vanille-, Erdbeer- und Schokoeis
Konservierungsstoffe:	Schinken, Fleischkäse, Speck, Ketchup,
Mayonnaise	
Antioxidationsmittel:	Schinken, Fleischkäse, Speck
Gemacksverstärker:	Ketchup, Mayonnaise, Speck
Emulgatoren/Stabilisatoren:	Vanille-, Erdbeer- und Schokoeis
mit Farbstoffen:	Cola, Fanta, Baileys
mit Antioxidationsmittel:	Cola, Fanta, Zitronensprudel, Bitter Lemon
chininhaltig:	Bitter Lemon
mit Süßungsmitteln:	Cola Light
mit Säuerungsmitteln:	Bitter Lemon

Wir hoffen Sie fühlen sich bei uns wohl und  
wünschen Ihnen einen schönen Aufenthalt  
in unserem



Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung  
separate Speisekarte über Zusatzstoffe erhalten Sie gerne auf Anfrage

\* Zum Strobel Wirt \* Untere Glemstalstr. 56 \* 71254 Ditzingen \*  
\* Tel: 07156/ 34856 \* Email: [info@zumstrobelwirt.de](mailto:info@zumstrobelwirt.de) \* [www.zumstrobelwirt.de](http://www.zumstrobelwirt.de) \*