

Herzlich Willkommen

im



Suppen

- Mauldaschasüpple** 4,30 €
schwäbische Maultaschen in Scheiben geschnitten
mit klarer Rinderkraftbrühe aufgegossen
- Flädlesupp** 4,10 €
klare Rinderkraftbrühe mit feinen Streifen
vom hausgemachten Kräuterflädle
- Leberspätzlessüpple** 4,30 €
Leberspätzle mit klarer Rinderkraftbrühe aufgegossen

Salate

- gloinor gmischdr Salad** 4,10 €
kleines Potpourri von verschiedenen Blattsalaten,
schwäbischem Kartoffelsalat und knackigem Salatgemüse
mit unserem würzigen Hausdressing
- schwäbischer Kartoffelsalat** 4,10 €
hausgemachter schwäbischer Kartoffelsalat
(Kartoffele vom Biohof Grieshaber) mit Gemüsebrühe verfeinert
- Großer gmischdr Salad** 7,90 €
eine Mischung von Blattsalaten, Salatgemüse und
schwäbischem Kartoffelsalat
- Schwoba Salad** 11,10 €
eine Mischung von Blattsalaten und Salatgemüse mit
schwäbischem Kartoffelsalat und angebratenen Scheiben vom Maultäschle
- Salad mit Göggelesbruschd** 11,10 €
eine Mischung von Blattsalaten und Salatgemüse mit
schwäbischem Kartoffelsalat und Streifen vom Hähnchenbrustfilet
- Salad Heilix Blechle** 13,10 €
eine Mischung von Blattsalaten und Salatgemüse mit
schwäbischem Kartoffelsalat und Roastbeefstreifen, vom Grill rosa gebraten
- Förschder-Salad (vegetarisch)** 11,10 €
eine Mischung von Blattsalaten und Salatgemüse mit
schwäbischem Kartoffelsalat und paniertem 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			11,90 €
paniertes Schnitzel vom mageren Schweinerücken mit hausgemachtem schwäbischen Kartoffelsalat und Trollingerbratensöble			
Paniertes Schnitzel „Wiener Art“			11,90 €
paniertes Schnitzel vom mageren Schweinerücken mit Pommes Frites	Senior		9,90 €
Paniertes Schnitzel „von dr Göggelesbruschd“			12,90 €
paniertes Schnitzel vom frischen Hähnchenbrustfilet mit Pommes Frites	Senior		10,90 €
Rahmschnitzel			12,50 €
Schnitzel vom mageren Schweinerücken, dazu hausgemachte Spätzle und leckerer schwäbischer Rahmsöße	Senior		9,90 €
Cordon Bleu			13,50 €
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 Stücke vom Rind

Zwiebelroschdbroda 14,90 €

Scheibe vom gereiften argentinischen Roastbeef (250 gr.) auf der Grillplatte gebraten mit feinem Trollingerbratensöble, angerösteten Zwiebeln und frischem Brot

Zwiebelroschdbroda mit Spätzle 18,10 €

Scheibe vom gereiften argentinischen Roastbeef (250 gr.) auf der Grillplatte gebraten mit „national“ Nudeln, angerösteten Zwiebeln und leckerem Trollingerbratensöble

„Bauernroschdbroada“ 19,10 €

Scheibe vom gereiften argentinischen Roastbeef (250 gr.) auf der Grillplatte gebraten mit einen kleinen Berg Kässpätzle, angerösteten Zwiebeln und leckerem Trollingerbratensöble

„Grüner Heiner“ 19,90 €

ein Stück argentinischen Roastbeef und ein Stück Schweinemedailon mit feiner Bratensoße und Maultasche auf einem kleinen Berg schwäbischer Kässpätzle

Rumpsteak ca. 250gr 18,10 €

Scheibe vom gereiften argentinischen Roastbeef rosa gebraten, ca. 120gr 13,40 €
mit schmackhafter Kräuterbutter und leckeren gemischten Salat

Feines vom Landschwein

„Stoibruch-Deller“ 14,90 €

gebratenes Schweinefilet mit frischem Pilzrahmsöble Senior 11,90 €
mit hausgemachten Spätzle

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

Schwäbische Leibspeisen

schwäbische Käs'spätzle	8,90 €
hausgemachte Spätzle mit Speck und einer Mischung aus zweierlei würzigem Käse mit geschmälzten Zwiebeln (auf Wunsch auch ohne Speck)	
Saure Nierle (von Oktober bis April)	11,90 €
saure Schweinenieren in dunkler Soße mit goldgelb gebratenen Röstkartoffeln	
Saure Kuddla (von Oktober bis April)	11,90 €
saure Kutteln in dunkler Soße mit goldgelb gebratenen Röstkartoffeln	
Strobel's Bauernsteller	12,90 €
Scheibe Fleischkäse in der Pfanne gebraten mit Fleischkühle, Spiegelei und goldgelb gebratenen Röstkartoffeln	
Hergottsbscheißerle gschmälzt	10,50 €
Maultaschen, mit in Butter gedämpften Zwiebeln und hausgemachtem Kartoffelsalat	
Herrgottsbscheißerle gröschded	11,20 €
Scheiben von der Maultasche, in der Pfanne geröstet und mit Ei überzogen, dazu Salatbouquet	
Leckres Zwoierlei	10,50 €
eine Maultasche, und ein hausgemachtes Fleischkühle vereint in einer feinen Trollingerbratensoße dazu schwäbischer Kartoffelsalat	

Fiar onsre gloine Gäscht (für Kinder bis 13 Jahre)

Bob der Baumeister	5,60 €
kleines paniertes Schnitzel vom Schweinerücken mit Pommes Frites	
Tigerente	5,60 €
kleines Schweinerückensteak mit hausgemachten Spätzle und leckerem Rahmsöble	
Himmel und Huhn	5,60 €
Stückle vom Hähnchenbrustfilet (paniert), goldgelb gebacken mit Pommes Frites	
Hercules	5,60 €
eine Scheibe Fleischkäse in der Pfanne gebraten mit Pommes Frites	
„Ben-Burger“	5,60 €
saftiges Rindfleisch versteckt in einem getoasteten Brötchen, dazu Pommes Frites	

Mit ohne Fleisch

Spinat-Spätzle	10,50 €
hausgemachte Spinatspätzle vereint mit frischem Blattspinat, Tomaten, Knoblauch und einer Mischung aus zweierlei würzigem Käse mit geschmälzten Zwiebeln	
„Gärtner Liesl“	10,90 €
gefülltes Kräuterflädle mit frischem Gemüse der Saison dazu Salatbouquet	
Verschedegdes Gmias	12,30 €
hausgemachte Gemüselasagne mit einem Duett von Tomaten und Sahnesöble mit Käse überbacken, dazu ein knackiges Salatbouquet	

Auch auf unserer wöchentlich wechselnden Sonderkarte finden Sie ebenfalls vegetarische Leckereien

Was es sonschd no geid

Wurschdsalad schwäbisch (mit Schwarzwurst)	8,70 €
frische Lyoner, von uns mariniert mit feingeschnittenen Essiggürkle, Zwiebeln und frischem Brot	
Wurschdsalad mit Käs	8,70 €
frische Lyoner, von uns mariniert mit feingeschnittenen Essiggürkle, würzigem Käse, Zwiebeln und frischem Brot	
Schwäbisches Raclette	13,90 €
Streifen vom schwäbischen Maultäschle mit würzigem Schinken und frischen Pilzen im Sahnesöble mit Käse überbacken, dazu ein knackiges Salatbouquet	
Arbeiter Roschdbroada	8,90 €
Scheibe Fleischkäse in der Pfanne gebräunt mit Röstzwiebeln und Spiegeleier obenauf, dazu Trollingerbratensöble und frischem Brot	

Ond des geïds au no

Curry – Wurschd	7,20 €
Oberländer mit hausgemachtem, würzigem Currysöble dazu Pommes Frites	
„Hamburger“	13,30 €
saftiges Rindfleisch versteckt in einem getoasteten Brötchen belegt mit knackigem Salat, Tomaten, Essiggurken, Zwiebeln und unserem leckeren Burger Söble dazu Pommes Frites	
„Strobel’s Cheeseburger“	13,50 €
saftiges Rindfleisch versteckt in einem getoasteten Brötchen belegt mit Käse, knackigem Salat, Tomaten, Essiggurken, Zwiebeln und unserem leckeren Burger Söble dazu Pommes Frites	
„Grombira auf leichte Art“	13,50 €
Geschnetzeltes vom Hähnchenbrustfilet mit gebratenen Pilzen und einer dampfenden Ofenkartoffel dazu hausgemachter Kräuterquark an einem knackigen Salatbouquet	

Beilaga

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

Fíars Leckermäule

Verschiedene Eissorda pro Kugle 1,20 €
Schoko, Erdbeer oder Vanille

„Käskucha em Gläble“ 5,10 €
hausgemachter Blaubeer-Cheesecake im Gläble, fein garniert

„A bissle was got älleweil“ 5,10 €
lauwarmes Apfelragout mit einer leichten Zitronencreme und
karamellisierten Walnüssen

„Heiß und Kalt“ 3,10 €
Espresso mit em Böbbele Vanilleeis

„Apfelküchle“ 5,10 €
hausgemachte Apfelküchle mit Vanille-Eis und Sahne

Tagesdessert

bitte fragen Sie nach unseren aktuellen Leckereien

Leider kaum zu vermeidende Zusatzstoffe in Speisen und Getränke

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