

Suppen

Mauldaschasüpple 4,30 €

schwäbische Maultaschen in Scheiben geschnitten
mit klarer Rinderkraftbrühe aufgegossen

Flädlesupp 4,10 €

klare Rinderkraftbrühe mit feinen Streifen
vom hausgemachten Kräuterflädle

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

Salad „aus em Garda“ (vegetarisch) 10,90 €

eine Mischung von Blattsalaten und Salatgemüse mit
schwäbischem Kartoffelsalat dazu mit in der Pfanne geschwenkten frischen Champignons
Tomaten und Streifen vom Emmentaler

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 €
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 Stückle 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

Rumpsteak ca. 250gr 18,10 €

Scheibe vom gereiften argentinischen Roastbeef rosa gebraten, mit schmackhafter Kräuterbutter und leckeren gemischten Salat

ca. 120gr 13,40 €

Feines vom Landschwein

„Stoibruch-Deller“ 14,90 €

gebratenes Schweinefilet mit frischem Pilzrahmsöble mit hausgemachten Spätzle

Senior 11,90 €

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)	
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 Fleischküchle vereint in einer feinen Trollingerbratensoße dazu schwäbischer Kartoffelsalat	

Fiar onsre gloine Gäsche (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	
Strobel's Pfannen-Gyros	14,90 €
knusprig in der Pfanne gebratene Streifen vom Schweinehals mit frischen Zwiebeln garniert, hausgemachtem Tzatziki und 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	
„Matjes nach Hausfrauen-Art“	14,50 €
marinierte Heringsfilets mit hausgemachtem Hausfrauen-Söble dazu Salzkartoffele und ein knackiges 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 Kügele 1,20 €
Schoko, Erdbeer oder Vanille

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

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

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

„Heiße Liebe“ 5,50 €
Vanille-Eis mit heißen Himbeeren und Sahne

Tagesdessert

bitte fragen Sie nach unseren aktuellen Leckereien