

Suppen

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

Salate

gloinor gmischdr Salad kleines Potpourri von verschiedenen Blattsalaten, schwäbischem Kartoffelsalat und knackigem Salatgemüse mit unserem würzigen Hausdressing	3,90 €
schwäbischer Kartoffelsalat hausgemachter schwäbischer Kartoffelsalat (Kartoffele vom regionalen Bauer) mit Gemüsebrühe verfeinert	3,90 €
Schwoba Salad eine Mischung von Blattsalaten und Salatgemüse mit schwäbischem Kartoffelsalat und angebratenen Scheiben von der Maultasche	10,30 €
Salad Frieda eine Mischung von Blattsalaten und Salatgemüse mit schwäbischem Kartoffelsalat und angebratenen Hähnchenbruststreifen	10,30 €
Salad Heilix-Belchle eine Mischung von Blattsalaten und Salatgemüse mit schwäbischem Kartoffelsalat und rosa gebratenen Tranchen vom argentinischen Roastbeef	11,30 €
Förschdor-Salad (vegetarisch) eine Mischung von Blattsalaten und Salatgemüse mit schwäbischem Kartoffelsalat und Schafskäse in der Pfanne goldgelb gebacken	10,30 €

Ebbes Guads

Tellerschnitzel		8,90 €
paniertes Schnitzel vom mageren Schweinerücken mit hausgemachter Bratensoße und frischem Brot		
Schnitzel mit Kartoffelsalat		11,60 €
paniertes Schnitzel vom mageren Schweinerücken mit hausgemachtem schwäbischem Kartoffelsalat		
Paniertes Schnitzel „Wiener Art“		11,60 €
vom mageren Schweinerücken mit Pommes Frites	Senior	9,20 €
Rahmschnitzel		12,30 €
Schnitzel vom mageren Schweinerücken,	Senior	9,70 €
dazu hausgemachte Spätzle und leckerer schwäbischer Rahmsoße		
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 Stücke vom Rind

Zwiebelroschbroada		14,80 €
Scheibe vom gereiften Roastbeef auf der Grillplatte gebraten mit feiner Trollingerbratensoße, angerösteten Zwiebeln und frischem Brot		
Zwiebelroschbroada mit Spätzle		17,80 €
Scheibe vom gereiften Roastbeef mit leckeren „national“ Nudeln, angerösteten Zwiebeln und leckerer Trollingerbratensoße		
Strobel's Bauernrostbraten		18,70 €
Scheibe vom gereiften argentinischen Roastbeef auf der Grillplatte gebraten mit einen kleinen Berg Kässpätzle, angerösteten Zwiebeln und leckerem Trollingerbratensoße		
Rumpsteak		17,80 €
mit schmackhafter Kräuterbutter und einem leckeren gemischten Salat	Senior	13,10 €
Höfinger Ritter		19,60 €
ein Stück argentinischen Roastbeef und ein Stück Schweinemedailon mit feiner Bratensoße und Maultasche auf einem kleinen Berg schwäbischer Kässpätzle		

Feines vom Landschwein

Schwoba Pfännle		14,40 €
gebratene Medaillons vom Filet mit frischem PilzrahmsöÙle und hausgemachten Spätzle	Senior	11,40 €

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

Schwäbische Leibspeisen

schwäbische Käs' spätzle hausgemachte Spätzle angeröstet mit Speck und einer Mischung aus zweierlei würzigem Käse mit geschmälzten Zwiebeln (auf Wunsch auch ohne Speck)	8,70 €
Saure Nierle (von Oktober bis April) saure Schweinenieren in dunkler Soße mit goldgelb gebratenen Röstkartoffeln	9,90 €
Saure Kuddla (von Oktober bis April) saure Kutteln in dunkler Soße mit goldgelb gebratenen Röstkartoffeln	9,90 €
Strobel's Bauernteller Scheibe Fleischkäse in der Pfanne gebraten mit Fleischküchle, Spiegelei und goldgelb gebratenen Röstkartoffeln	12,30 €
Hergottsbscheißerle gschmälzt Maultaschen, mit in Butter gedämpften Zwiebeln und schwäbischem Kartoffelsalat	9,90 €
Hergottsbscheißerle gröschded Scheiben von der Maultasche, in der Pfanne geröstet und mit Ei überzogen dazu Salatbouquet	10,40 €
Leckres Zwoierlei eine Maultasche, und ein hausgemachtes Fleischküchle vereint in einer feinen Trollingerbratensoße dazu schwäbischer Kartoffelsalat	9,40 €

Fiar onsre gloine Gäscht (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 leckerer Soße	
Himmel und Huhn	5,50 €
Stückle vom Hähnchenbrustfilet (paniert), goldgelb gebacken mit Pommes Frites	
Hercules	5,50 €
Scheibe Fleischkäse in der Pfanne gebraten mit Pommes Frites	

Mit ohne Fleisch

Spinat-Spätzle	9,70 €
hausgemachte Spinatspätzle verfeinert mit frischem Blattspinat, Tomaten, Knoblauch und einer Mischung aus zweierlei würzigem Käse mit geschmälzten Zwiebeln	
Verschdegdes Gmias	11,80 €
hausgemachte Gemüselasagne mit einem Duett von Tomaten und Sahnesößle mit Käse überbacken, dazu ein knackiges Salatbouquet	
Gärtner Liesl	10,50 €
gefülltes Kräuterflädle mit frischem Gemüse der Saison dazu 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 Essiggurken, Zwiebeln und frischem Brot	
Wurschdsalad net schwäbisch (mit Käs)	8,70 €
frische Lyoner, von uns mariniert mit feingeschnittenen Essiggurken, würzigem Käse, Zwiebeln und frischem Brot	
Arbeiter Roschdbrada	8,40 €
Scheibe Fleischkäse in der Pfanne gebräunt mit Röstzwiebeln und Spiegeleier obendrauf dazu Trollingerbratensoße	
Schwäbisches Raclette	13,50 €
Streifen vom schwäbischen Maultäschle mit würzigem Schinken und frischen Pilzen im Sahnesößle mit Käse überbacken, dazu ein knackiges Salatbouquet	

Beilaga

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

Fiars Leckermäule

Verschiedene Eissorda pro Kugle Schoko, Erdbeer oder Vanille	1,00 €
„Käskucha em Gläße“ hausgemachter Blaubeer-Cheesecake im Gläße, fein garniert	4,90 €
Apfelküchle (von Oktober bis April) Apfelküchle mit Vanilleeis und Sahne	4,90 €
„A bissle was got alleweil“ lauwarmes Apfelragout mit einer leichten Zitronencreme und karamellisierten Walnüssen	4,90 €
„Heiß und Kalt“ Espresso mit em Böbbele Vanilleeis	2,90 €
Tagesdessert bitte fragen Sie nach unseren tagesaktuellen 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: Lemon	Cola, Fanta, Zitronensprudel, Bitter
chininhaltig:	Bitter Lemon
mit Süßungsmitteln:	Cola Light
mit Säuerungsmitteln:	Bitter Lemon

**Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung
separate Speisekarte über Zusatzstoffe erhalten Sie von unserer Bedienung**