

**Grüß Gott und herzlich Willkommen in
Strobel's Wirtshaus
im
Sportheim TSV Höfingen**

Unter dem Motto:



**vereinen sich die traditionelle schwäbische Küche mit neuen
innovativen Ideen der leichten Küche zu Gaumenfreuden für Groß
und Klein.**

**Planen Sie eine Firmen - oder
Familienfeier? Wir unterstützen Sie
gerne, sprechen Sie uns an**

Suppen

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

Salate

gloinor gmischdr Salad kleines Potpourri von verschiedenen Blattsalaten, schwäbischem Kartoffelsalat und knackigem Salatgemüse mit unserem würzigen Hausdressing	4,10 €
schwäbischer Kartoffelsalat hausgemachter schwäbischer Kartoffelsalat (Kartoffele vom regionalen Bauer) mit Gemüsebrühe verfeinert	4,10 €
Großer gmischdr Salad eine Mischung von Blattsalaten, Salatgemüse und schwäbischem Kartoffelsalat	7,90 €
Schwoba Salad eine Mischung von Blattsalaten und Salatgemüse mit schwäbischem Kartoffelsalat und angebratenen Scheiben von der Maultasche	11,10 €
Salad Frieda eine Mischung von Blattsalaten und Salatgemüse mit schwäbischem Kartoffelsalat und angebratenen Hähnchenbruststreifen	11,10 €
Salad Heilix-Blechle eine Mischung von Blattsalaten und Salatgemüse mit schwäbischem Kartoffelsalat und rosa gebratenen Tranchen vom argentinischen Roastbeef	13,10 €
Förschdor-Salad (vegetarisch) eine Mischung von Blattsalaten und Salatgemüse mit schwäbischem Kartoffelsalat und Schafskäse in der Pfanne goldgelb gebacken	11,10 €

Ebbes Guads

Tellerschnitzel paniertes Schnitzel vom mageren Schweinerücken mit hausgemachter Bratensoße und frischem Brot		8,90 €
Schnitzel mit Kartoffelsalat paniertes Schnitzel vom mageren Schweinerücken mit hausgemachtem schwäbischem Kartoffelsalat		11,90 €
Paniertes Schnitzel „Wiener Art“ vom mageren Schweinerücken mit Pommes Frites	Senior	11,90 € 9,90 €
Paniertes Schnitzel „von dr Göggelesbruschd“ vom frischen Hähnchenbrustfilet mit Pommes Frites	Senior	12,90 € 10,90 €
Rahmschnitzel Schnitzel vom mageren Schweinerücken, dazu hausgemachte Spätzle und leckerer schwäbischer Rahmsoße	Senior	12,50 € 9,90 €
Cordon Bleu magerer Schweinerücken gefüllt mit saftigem Kochschinken und würzigem Käse dazu Pommes Frites		13,50 €

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

A guads Stücke vom Rind

Zwiebelroschbroada		14,90 €
Scheibe vom gereiften Roastbeef auf der Grillplatte gebraten mit feiner Trollingerbratensoße, angerösteten Zwiebeln und frischem Brot		
Zwiebelroschbroada mit Spätzle		18,10 €
Scheibe vom gereiften Roastbeef mit leckeren „national“ Nudeln, angerösteten Zwiebeln und leckerer Trollingerbratensoße		
Strobel's Bauernrostbraten		19,10 €
Scheibe vom gereiften argentinischen Roastbeef auf der Grillplatte gebraten mit einen kleinen Berg Kässpätzle, angerösteten Zwiebeln und leckerem Trollingerbratensoße		
Rumpsteak		18,10 €
mit schmackhafter Kräuterbutter und einem leckeren gemischten Salat	Senior	13,40 €
Höfinger Ritter		19,90 €
ein Stück argentinischen Roastbeef und ein Stück Schweinemedailon mit feiner Bratensoße und Maultasche auf einem kleinen Berg schwäbischer Kässpätzle		

Feines vom Landschwein

Schwoba Pfännle		14,90 €
gebratene Medaillons vom Filet mit frischem PilzrahmsöÙle und hausgemachten Spätzle	Senior	11,90 €

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)	8,90 €
Saure Nierle (von Oktober bis April) saure Schweinenieren in dunkler Soße mit goldgelb gebratenen Röstkartoffeln	11,90 €
Saure Kuddla (von Oktober bis April) saure Kutteln in dunkler Soße mit goldgelb gebratenen Röstkartoffeln	11,90 €
Strobel's Bauernteller Scheibe Fleischkäse in der Pfanne gebraten mit Fleischküchle, Spiegelei und goldgelb gebratenen Röstkartoffeln	12,90 €
Hergottsbscheißerle gschmälzt Maultaschen, mit in Butter gedämpften Zwiebeln und schwäbischem Kartoffelsalat	10,50 €
Hergottsbscheißerle gröschded Scheiben von der Maultasche, in der Pfanne geröstet und mit Ei überzogen dazu Salatbouquet	11,20 €
Leckres Zwoierlei eine Maultasche, und ein hausgemachtes Fleischküchle vereint in einer feinen Trollingerbratensoße dazu schwäbischer Kartoffelsalat	10,50 €

Fiar onsre gloine Gäscht (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 leckerer Soße	
Himmel und Huhn	5,60 €
Stückle vom Hähnchenburstfilet (paniert), goldgelb gebacken mit Pommes Frites	
Hercules	5,60 €
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 verfeinert mit frischem Blattspinat, Tomaten, Knoblauch und einer Mischung aus zweierlei würzigem Käse mit geschmälzten Zwiebeln	
Verschdegdes Gmias	12,30 €
hausgemachte Gemüselasagne mit einem Duett von Tomaten und Sahnesößle mit Käse überbacken, dazu ein knackiges Salatbouquet	
Gärtner Liesl	10,90 €
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	8,90 €
Scheibe Fleischkäse in der Pfanne gebräunt mit Röstzwiebeln und Spiegeleier obendrauf dazu Trollingerbratensoße	
Schwäbisches Raclette	13,90 €
Streifen vom schwäbischen Maultäschle mit würzigem Schinken und frischen Pilzen im Sahnesößle mit Käse überbacken, dazu ein knackiges Salatbouquet	

Ond des geids au no

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

Beilaga

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

Fiars Leckermäule

Verschiedene Eissorda pro Kugle Schoko, Erdbeer oder Vanille	1,20 €
„Käskucha em Gläße“ hausgemachter Blaubeer-Cheesecake im Gläße, fein garniert	5,10 €
„A bissle was got alleweil“ lauwarmes Apfelragout mit einer leichten Zitronencreme und karamellisierten Walnüssen	5,10 €
„Apfelkühle“ Hausgemachte Apfelkühle mit Vanilleeis und Sahne	5,10 €
„Heiß und Kalt“ Espresso mit em Böbbele Vanilleeis	3,10 €
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