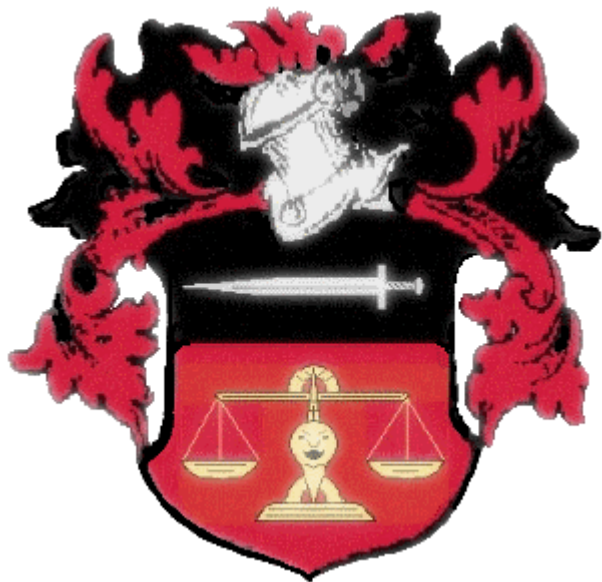


Speisen und Getränke

Strobel's  **Wirtshaus**

* Strobel's Wirtshaus * Schellweg 1 * 71254 Ditzingen *
* Telefon: 07156 8153 * info@strobels-wirtshaus.de *
* www.strobels-wirtshaus.de *



**Grüß Gott und herzlich Willkommen in
Strobel´s Wirtshaus
-Schützenhaus Hirschlanden-**

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**

Erste Hilfe für Neubürger im Schwäbischen:

So, es hat Sie also in die schwäbische Diaspora verschlagen?

Verzweifeln Sie nicht, ein faszinierender Landstrich wartet darauf, von Ihnen entdeckt (und vielleicht sogar geschätzt) zu werden, vorausgesetzt, Sie befolgen einige wichtige Regeln im Umgang mit den einheimischen Ureinwohnern.

Schon bei der Wegsuche bei der Anreise ('Wo wellat Sie denn no, hä?') zeigt sich, der typische Schwabe ist auf der Straße nur schwer auf den ersten Blick zu erkennen.

Ist doch so mancher 'Schwabe' in Antalya, Bari oder Belgrad geboren und hat das vermeintliche Hochdeutsch 'beim Daimler am Band' gelernt.

"Dô fahret se am beschta glei dô nuff, ond nô dô nieber ond dann links in dui Gass nei, do isch's", heißt ganz einfach "Sie fahren am besten hier den Berg hinauf, dann in die gezeigte Richtung und biegen anschließend nach links in die gesuchte Straße ein".

Sollten Sie ein Haus gekauft oder gemietet haben und Handwerker benötigen, warne ich vor der sprichwörtlichen schwäbischen Zuverlässigkeit, 'isch halt ällas nemme des', jedoch wird Sie der eine oder andere pragmatische Vorschlag überraschen: "Dô ganget mir mit ra schwera Walz ganz leicht drüber".

Mäkeln Sie nicht zu sehr an den Preisen rum und fragen Sie nicht 'Warum ist denn das so teuer?', weil die Antwort in etwa 'Weil i nô nemme so viel d'ra verdiena tät.!' lauten wird.

Suppen

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

Salate

- | | | |
|---|---|---------|
| 5 | gloinor gmischdr Salad
kleines Potpourri von verschiedenen Blattsalaten, schwäbischem Kartoffelsalat
und knackigem Salatgemüse mit unserem würzigen Hausdressing | 3,80 € |
| 6 | schwäbischer Kartoffelsalat
hausgemachter schwäbischer Kartoffelsalat
(Kartoffele vom Biohof Grieshaber) mit Gemüsebrühe verfeinert | 3,80 € |
| 7 | Schwoba Salad
eine Mischung von Blattsalaten und Salatgemüse mit
schwäbischem Kartoffelsalat und angebratenen Scheiben von der Maultasche | 10,20 € |
| 8 | Schütza Salad
eine Mischung von Blattsalaten und Salatgemüse mit
schwäbischem Kartoffelsalat und angebratenen Hähnchenbruststreifen | 10,20 € |
| 9 | Förschdor-Salad (vegetarisch)
eine Mischung von Blattsalaten und Salatgemüse mit
schwäbischem Kartoffelsalat und Schafskäse in der Pfanne goldgelb gebacken | 10,20 € |

Ebbes Guads

- | | | |
|--|---------------|----------------|
| 10 Tellerschnitzel | | 8,90 € |
| paniertes Schnitzel vom mageren Schweinerücken mit hausgemachter Bratensoße und frischem Brot | | |
| 11 Schnitzel mit Kartoffelsalat | | 11,50 € |
| paniertes Schnitzel vom mageren Schweinerücken mit hausgemachtem schwäbischem Kartoffelsalat | | |
| 12 Paniertes Schnitzel „Wiener Art“ | | 11,50 € |
| vom mageren Schweinerücken mit Pommes Frites | Senior | 9,10 € |
| 14 Rahmschnitzel | | 12,10 € |
| Schnitzel vom mageren Schweinerücken, dazu hausgemachte Spätzle und leckerer schwäbischer Rahmsoße | Senior | 9,50 € |
| 16 Cordon Bleu | | 12,90 € |
| Magerer Schweinerücken gefüllt mit saftigem Kochschinken und würzigem Käse dazu Pommes Frites | | |



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

Schwäbischer Sprachkurs

Bitte sprechen Sie langsamer! - Schwädzad se edd so schnell!
böse Frau - Beisszang; Lombadier; Saumensch; Weddrhex; Beasa
Brotanschnitt - Gneisle; Kneisle
Da hat es einen Autounfall gegeben - Do hods boggeld
Da schaut Du, was! - Gell do glodsch
Da, schau Dir das mal an! - Do gugg no!
Das geht im Nu - Dees goht oms Nomgugga
den Buckel herunterrutschen können - kreizweis am Arsch lägga
ein Glas Wein trinken - a Vierdele schlotza
Du bekommst gleich eine Tracht Prügel - Dua griagsch glei da Ranza vool
Du kommst viel zu spät! - Dua kommsch drher wia d' alt Fasnat!
dumm - daub, bleed; dubbelich
dummes Geschwätz - Boggmischd
Durchfall - Dinnpfiff; Lochschnädderer
Denkste! - Pfeiffadegg!
Drängeln Sie doch nicht so! - Druggad Se nedd s!
dumme Gans - Schbinatwachtel
Ein uneheliches Kind zeugen - A Kendle näbanaus macha
Es hat geklingelt - S' hääb glidda
etwas in eine gewünschte Richtung bringen - naadeixla
faltig - ronzlich
Fliegendreck - Muggaschiss
flirten - (rom)bussiera; pussiera; schee doa; siaßholz raschble

A guads Stücke vom Rind

- | | | | |
|----|--|--------|--------------------|
| 20 | Zwiebelroschdbroada
Scheibe vom gereiften Roastbeef auf der Grillplatte gebraten mit feiner Trollingerbratensoße, angerösteten Zwiebeln und frischem Brot | | 14,50 € |
| 21 | Zwiebelroschdbroada mit Spätzle
Scheibe vom gereiften Roastbeef mit leckeren „national“ Nudeln, angerösteten Zwiebeln und leckerer Trollingerbratensoße | | 17,50 € |
| 22 | Strobel´s Bauernrostbraten
Scheibe vom gereiften argentinischen Roastbeef auf der Grillplatte gebraten mit einen kleinen Berg Kässpätzle, angerösteten Zwiebeln und leckerem TrollingerbratensöÙle | | 18,50 € |
| 23 | Rumpsteak
mit schmackhafter Kräuterbutter und einem leckeren gemischten Salat | Senior | 17,50 €
12,90 € |
| 25 | Strobel´s Bauernrostbraten
Scheibe vom gereiften argentinischen Roastbeef auf der Grillplatte gebraten mit einen kleinen Berg Kässpätzle, angerösteten Zwiebeln und leckerem TrollingerbratensöÙle | | 18,50 € |
| 26 | Hirschlander Krieger
ein Stück vom Jungbullen-Roastbeef und ein Stück Schweinemedailon mit feiner BratensoÙe und Maultasche auf einem kleinen Berg schwäbischer Kässpätzle | | 19,30 € |

Feines vom Landschwein

- | | | | |
|----|---|--------|--------------------|
| 27 | Schwoba Deller
gebratene Medaillons vom Filet mit frischen Champignons in einer schwäbischen RahmsoÙe und hausgemachten Spätzle | Senior | 14,10 €
11,10 € |
|----|---|--------|--------------------|

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

Schwäbische Leibspeisen

- | | | |
|----|--|---------|
| 28 | schwäbische Käs' spätzle
hausgemachte Spätzle angeröstet mit Speck und einer Mischung aus zweierlei würzigem Käse mit geschmälzten Zwiebeln (auf Wunsch auch ohne Speck) | 8,50 € |
| 29 | Saure Nierle
saure Schweinenieren in dunkler Soße mit goldgelb gebratenen Röstkartoffeln | 9,90 € |
| 30 | Saure Kuddla
saure Kutteln in dunkler Soße mit goldgelb gebratenen Röstkartoffeln | 9,90 € |
| 31 | Strobel's Bauernteller
Scheibe Fleischkäse in der Pfanne gebraten mit Fleischkühle, Spiegelei und goldgelb gebratenen Röstkartoffeln | 12,10 € |
| 32 | Hergottsbscheißerle gschmälzt
Maultaschen, mit in Butter gedämpften Zwiebeln und schwäbischem Kartoffelsalat | 9,90 € |
| 33 | Hergottsbscheißerle gröschded
Scheiben von der Maultasche, in der Pfanne geröstet und mit Ei überzogen dazu Salatbouquet | 10,20 € |
| 34 | Leckres Zwoierlei
eine Maultasche, und ein hausgemachtes Fleischkühle vereint in einer feinen Trollingerbratensoße dazu schwäbischer Kartoffelsalat | 9,20 € |

Fiar onsre gloine Gäscht

- | | | |
|----|---|--------|
| 40 | Bob der Baumeister
kleines paniertes Schnitzel vom Schweinerücken mit Pommes Frites | 5,50 € |
| 41 | Tigerente
kleines Schweinerückensteak mit hausgemachten Spätzle und leckerer Soße | 5,50 € |
| 42 | "Himmel und Huhn"
Stückle vom Hähnchenburstfilet (paniert), goldgelb gebacken mit Pommes Frites | 5,50 € |
| 43 | Hercules
Scheibe Fleischkäse in der Pfanne gebraten mit Pommes Frites | 5,50 € |

Mit ohne Fleisch

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

Übersetzung Deutsch – Schwäbisch

Drängeln Sie doch nicht so! - Druggad Se nedd s!
dumme Gans - Schbinatwachtel
Ein uneheliches Kind zeugen - A Kendle näbanaus macha
Es hat geklingelt - S´hüb glidda
etwas in eine gewünschte Richtung bringen - naadeixla
faltig - ronzlich
Fliegendreck - Muggaschiss
flirten - (rom)bussiera; pussiera; schee doa; siaßholz raschble
freche Widerworte geben - goscha
frecher Junge - Rotzbua
frecher Mensch - Rotzleffl
Führerschein - Babbadeckl
fummeln - fingera; näschdla; tändla
ganz dunkel - zabbaduuschter
ganz erbärmlich - hondsladrich
ganz glatt - fatzagladd
ganz kaputt - halba hee
Gehsteig - Trottwar
Gerümpel - Lombagruuscd
große Hitze - Bollahitz
große Kälte - Saukelde
großer Zorn - Bollawuat
Guten Abend - N´Obed
Guten Tag - Griaß Godd
Hahn - Goggl
Handwagen - Laidrwaaga
Handschlag - Baddsch
Heute machen wie einen drauf! - Heid leand mr d`Sau raus!
Herzklopfen - Härzkaschber
herumstreunen - schwanza; strawanza
Hintern (bei Kindern) - Bobbo
Hochzeit - Hauzich

Was es sonschd no geid

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

Beilaga

- | | | |
|----|---|--------|
| 55 | Portion Pommes Frites | 3,60 € |
| 56 | Portion hausgemachte Spätzle | 3,60 € |
| 57 | Portion Krokette | 3,60 € |
| 58 | Portion goldgelb gebratene Röstkartoffel | 4,60 € |

Fiars Leckermäule

- | | | |
|----|--|--------|
| 60 | Verschiedene Eissorda pro Kugele
Schoko, Erdbeer oder Vanille | 1,00 € |
| 61 | Apfelküchle
Apfelküchle mit Vanilleeis und Sahne | 4,90 € |
| 62 | „Heiß und Kalt“
Espresso mit em Böbbele Vanilleeis | 2,80 € |
| 63 | Tagesdessert
bitte fragen Sie nach unseren tagesaktuellen Leckereien | |

Sie wollen ein echter Schwabe werden?

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

Vergessen Sie es !

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 halt doch edd vo hier!"**

Das soll Sie aber nicht abhalten, sich aktiv mit den Schwaben und dem hiesigen Brauchtum zu beschäftigen, und so Ihren Nachkommen ein Leben in bescheidener Normalität zu ermöglichen:

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.

Erwarten Sie von einem Schwaben nie, dass er Hochdeutsch spricht, denn er wird überzeugt sein, mit Ihnen bereits in bestem Hochdeutsch zu parlieren. **"Feschdgemauerd in där Ärdn, schdähd die Form aus Lähm gebrann"**, ist also die Hochdeutsche Version von Schillers Glocke aus dem Munde einer schwäbischen Lehrerin.

Eine Schwabe wird Ihnen ewig böse sein, wenn Sie sein Hochdeutsch bemäkeln, wird doch sein latentes sprachliches Minderwertigkeitsgefühl angesprochen.

Bleiben Sie auch ernst, wenn im Eifer des Gefechtes schwäbischer Dialekt 'verhochdeuscht' wird, zum Beispiel: **"Warum henken Sie den Riassel so herunter?"** oder **"Gleich werd' ich narret!"** oder **"Täten Sie mir bitte das Salz romgäben?"**

Han I en Durschd

		0,2 l	0,4 l
80	Coca Cola	2,10 €	3,30 €
82	Fanta	2,10 €	3,30 €
84	Spezi	2,10 €	3,30 €
86	Zironensprudel	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 Gsondheid

		0,2 l	0,4 l
94	Orangensaft	2,50 €	4,00 €
96	Apfelsaft	2,50 €	4,00 €
98	Schwarzer Johannisbeer Nektar	2,80 €	4,80 €
100	Maracujasaft	2,80 €	4,80 €
102	Orangensaftschorle	2,00 €	3,30 €
104	Apfelschorle	2,00 €	3,30 €
106	Johannisbeersaftschorle	2,40 €	3,90 €
108	Maracujasaftschorle	2,40 €	3,90 €
110	Holunderblütensaftschorle	2,80 €	4,80 €

Ebbes Warms

111	Tasse Kaffee Creme	2,20 €
112	Cappuccino	3,00 €
113	Milchkaffee	3,20 €
114	Latte Macchiato	3,20 €
115	Espresso	2,00 €
116	Doppelter Espresso	3,20 €
117	Glas Tee	2,00 €



Schwäbische Eigenheiten:

Lernen Sie Geiz und Sparsamkeit zu unterscheiden:

Der Schwabe sucht stets den materiellen Besitz, ohne davon aber zu viel Aufhebens zu machen.

Wenn Sie also gerade ein "Häusle" für 1,5 Millionen Märker hingestellt haben, dann sollten Sie überall herumerzählen, dass Sie noch immer den Esstisch aus Ihrer Studentenbude benutzen. (Ob Sie darauf im Keller Holz streichen, interessiert in diesem Zusammenhang niemanden!)

Werfen Sie grundsätzlich nichts weg, was später noch einmal von Gebrauch sein kann (oder auch nicht). Ein echter Schwabe würde z.B. nie String-Tangas kaufen, weil er weiß, dass nur aus dem klassischen Feinrippmodell nach 10jähriger Benutzung die besten Putzlumpen entstehen.

Relativieren Sie Finanzielles wie ein Schwabe:

- a. "Mir warrad a bissle am Meer" = Wir waren 4 Wochen mit einer gecharterten Jacht in der Südsee
- b. "Dia Kärre brauchad emmr wenig" = Ich habe mit gerade wieder eine neue S-Klasse bestellt
- c. "Hennd Sia au dees vom neia Margd g'läsa?" = Mein Aktienbesitz hat sich gerade in Luft aufgelöst.

Gebrautes aus dem Fass

	0,3l	0,5l
120 Bitburger Pils	2,60 €	
121 Haller Löwenbräu Pilsner	2,60 €	3,30 €
123 Haller Löwenbräu Hefeweizen hell	2,60 €	3,30 €
125 Aktionsbier	2,60 €	3,30 €

Gebrautes aus dem Fass gemischt mit was Sprudligem

	0,3l	0,5l
130 Radler süß (Haller Löwenbräu)	2,60 €	3,30 €
132 Radler sauer (Haller Löwenbräu)	2,60 €	3,30 €
134 Cola-Bier (Haller Löwenbräu)	2,60 €	3,30 €
136 Russ süß (Haller Löwenbräu)	2,60 €	3,30 €
138 Russ sauer (Haller Löwenbräu)	2,60 €	3,30 €
140 Cola-Weizen (Haller Löwenbräu)	2,60 €	3,30 €

Gersdensaft aus dr Flasch

142 Kristallweizen (Paulaner)	0,5l	3,30 €
143 Hefeweizen dunkel (Paulaner)	0,5l	3,30 €
144 alkoholfreies Bier (Bitburger)	0,5l	3,30 €
145 alkoholfreies Hefeweizen (Erdinger)	0,5l	3,30 €

Onsre Württemberger Qualitätsweine (Q.b.A)

Rotweine

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

Weißweine

155	Haberschlachter Heuchelberg Riesling trocken und würzig	0,25 l	4,30 €
156	Verrenberger Goldberg Riesling trocken, fruchtig und durchgeoren	0,25 l	4,30 €
157	Besigheimer Flesengarten Riesling Kastellan halbtrocken und mild	0,25 l	4,30 €
158	Schorle weiß	0,25 l	3,00 €

Weißherbst

159	Bönnigheimer Stromberg Spätburgunder Weißherbst herzhaft und mild	0,25 l	4,30 €
160	Mundelsheimer Rozenberg Spätburgunder Weißherbst halbtrocken und mild	0,25 l	4,30 €
161	Schorle rose	0,25 l	3,00 €

Des kitzeld net bloß em Bauchnabl

166	Glas Prosecco (Hausmarke)	0,1 l	3,00 €
167	Aperol Spritz		4,70 €
168	Hugo		4,70 €
169	Flasche Prosecco (Hausmarke)	0,7 l	17,00 €

Noch em Essa, oder vielleicht au vorher oder Zwischadren

170	Obstwasser	2 cl	2,50 €
171	Williams Birne	2 cl	2,80 €
172	Himbeergeist	2 cl	2,80 €
173	Quzo	2 cl	2,80 €
174	Ramazotti mit Eis und Zitrone	4 cl	3,50 €
175	Fernet Branca	2 cl	3,00 €
176	Mirabellen Wasser	2 cl	2,80 €
177	Baileys	2 cl	3,00 €
178	Grappa	2 cl	3,50 €

Körperteile auf Schwäbisch:

Der Schwabe hat ein eher zwiespältiges Verhältnis zu seinem Körper und den einzelnen Körperteilen. Dies resultiert wohl aus latenter pietistischer Verdrucktheit und einem übertriebenen Schamgefühl.

So werden gerne ganze Körperteile mit einem einzigen Wort belegt, um Detailschilderungen zu vermeiden: 'I han's em Ranza' kann jegliche Beschwerden im Unterbauch bedeuten, 'Mir deen d'Fiaß weh' kann sich auf Bein, Knie oder Fuß beziehen und 'I han's an dr Kuddl' kann sogar auf psychische Leiden hinweisen.

Zum einstimmen ein kurzes Gedicht über schwäbische Befindlichkeit: "Griaß
Godd Karle, wia gohds?"

"Hau koine Zeh, ka nemme beißa, hau
Hemmorida, ka nemme scheißa, hau
an Spitz, der nemme stoht,
und do frogeschd Dua wias goht?!"

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 Strobel´s Wirtshaus**

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