

## Als Aperitif empfehlen wir

Lillet Wild Berry – Lillet blanc mit Russian Wild Berry und frischen Beeren	6,50 €
--	--------

## Kalte und warme Vorspeisen

Aufgeschlagenes Pfifferlingssüppchen	5,50 €
Carpaccio vom Rind mit gehobeltem Parmesan, Salatgarnitur	12,00 €

## Unsere Weinempfehlung aus der 0,75 l Flasche

2019 Weissburgunder QbA trocken 9 Weingut Dautel	0,2 l	6,80 €
2019 St. Michael Riesling QbA trocken 9 Weingärtner Cleebrohn & Güglingen	0,25 l	5,80 €
2019 St. Michael Lemberger Weißherbst trocken 9 Weingärtner Cleebrohn & Güglingen	0,25 l	5,80 €

**Bitte beachten Sie,**  
**dass wir aus hygienischen Gründen keine Speisen einpacken dürfen**  
(Anweisung des Wirtschaft Kontrolldienstes),  
**eigene GefäÙe sind ausgenommen!**

# Unsere Spezialitäten

Frische Pfifferlinge in Kräuterrahm mit Spinatknödeln und Salat	16,00 €
„Strombergschaschlik“ ohne Spieß in einer pikanten Zigeunerrahmsauce, dazu Pommes Frites und Salat	18,50 €
Züricher Kalbssahnegeschnetzeltes mit frischen Champignons, Butterspätzle und Salat	21,50 €
Lacher`s Zwiebelrostbraten mit Butterspätzle und Salat	23,00 €
Ochsenmaulsalat mit Bratkartoffeln <sup>1,2,3,6,8,9,12</sup>	12,50 €
Käsespätzle mit Blattsalat	11,50 €
Hausgemachte Maultaschen in Waldpilzrahm, Salat	15,00 €
Gebratenes Putensteak „Indisch“ mit frischen Früchten in Currysauce, Kroketten und Salat	18,50 €
Zwiebelfleisch mit Bratkartoffeln und Salat	18,00 €
Cordon bleu vom Kalb mit Pommes Frites, Salat <sup>1,2,3,8,12</sup>	21,50 €
Schweinerahmschnitzel mit frischen Pfifferlingen Butterspätzle und Salat	18,50 €
Zartes Rehgulasch mit Preiselbeeren, Butterspätzle und Rotkraut	20,00 €
Schweinskopfsülze mit Remouladensauce und Bratkartoffeln	12,00 €
Gebratenes Seelachsfilet mit zerlassener Butter, Kartoffeln und Salat	17,50 €
Maischolle am Stück gebraten mit brauner Butter, Salzkartoffeln und Salat	20,00 €
Filets von der Maischolle in der Eihülle gebraten mit Salzkartoffeln und Salat	21,50 €
Matjesfilet „Hausfrauen Art“ mit Petersilienkartoffeln	16,50 €
Matjes aus dem Holzfass mit Bratkartoffeln und Speckbohnen	18,00 €
Kalbssteak mit frischen Speckpfifferlingen, Spätzle und Salat	26,50 €

## Essbare Landschaften

Beilagensalat	5,00 €
Salatschüssel „Stromberg“ – abgerundet mit Thunfisch <sup>1,2,12</sup>	10,50 €
Salatplatte mit Käse, Schinken und Ei <sup>1,2,3,12</sup>	12,50 €
„Chefsalat“ – so, wie der Chef ihn gerne mag, mit allerlei Gebratenem von Fleisch und Fisch	20,00 €
„Fitnesssteller“ – Salatplatte mit gebratenem Putensteak	17,00 €
„Für die Linie“ – großer Rostbraten ca. 220g schwer an Salatplatte	23,00 €
Salatplatte mit gebratenen Maultaschenstreifen	15,00 €
Salatschüssel mit gebratenen Putenstreifen	12,00 €
„Neptunsalat“ – Blattsalate mit Balsamessig angemacht, allerlei gebratener Fisch	20,00 €
Gebackene Kartoffeltaschen an Blattsalaten, Crème fraiche	12,50 €
Salatplatte mit paniertem Schnitzel	17,50 €

## Süße Verführungen

Gemischtes Eis mit Sahne <sup>2,3</sup>	4,50 €
Coupe „Danmark“, Vanilleeis mit heißer Schokoladensoße <sup>2,3</sup>	5,50 €
Vanilleeis mit heißen Himbeeren <sup>2,3</sup>	5,50 €
Warme Apfelküchlein in Zimt und Zucker gewälzt, dazu Vanilleeis	6,50 €
Parfait von der Waldhimbeere an frischen Früchten	7,50 €

**Bitte beachten Sie,**  
**dass wir aus hygienischen Gründen keine Speisen einpacken dürfen**  
(Anweisung des Wirtschaft Kontrolldienstes),  
**eigene Gefäße sind ausgenommen!**

# Leckere Kleinigkeiten ab 17:00 Uhr

Wurstsalat mit Brot <sup>1,2,3,6,8,9,12</sup>	9,50 €
... die kleine Portion	8,50 €
Wurstsalat mit Käse oder Schwarzwurst und Brot <sup>1,2,3,6,8,9,12</sup>	10,00 €
... die kleine Portion	9,50 €
ein Paar Bauernbratwürste aus dem Sud mit Brot <sup>1,2,3,12</sup>	7,50 €
Paniertes Schweineschnitzel mit Brot	10,00 €
Argentinisches Rumpsteak ( ca. 250 g schwer ) mit gebratenen Zwiebeln und Brot	21,50 €
Geröstete Maultaschen in der Kräutereihülle an Salatgarnitur	11,50 €
Toast „Hubertus“, Schweinesteak mit frischen Champignons und Käse überbacken <sup>1,2</sup>	12,50 €
Rostbraten mit Brot	18,50 €

Wir arbeiten mit folgenden Zusatzstoffen: 1 Konservierungsstoffe, 2 Farbstoff, 3 Antioxidationsmittel, 4 Süßungsmittel Saccharin  
5 Süßungsmittel Cyclamat, 6 Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaminquelle,  
7 Süßungsmittel Acesulfam, 8 Phosphat, 9 geschwefelt, 10 chininhaltig,  
11 koffeinhaltig, 12 Geschmacksverstärker

**Bitte beachten Sie,**  
**dass wir aus hygienischen Gründen keine Speisen einpacken dürfen**  
(Anweisung des Wirtschaft Kontrolldienstes),  
**eigene Gefäße sind ausgenommen!**