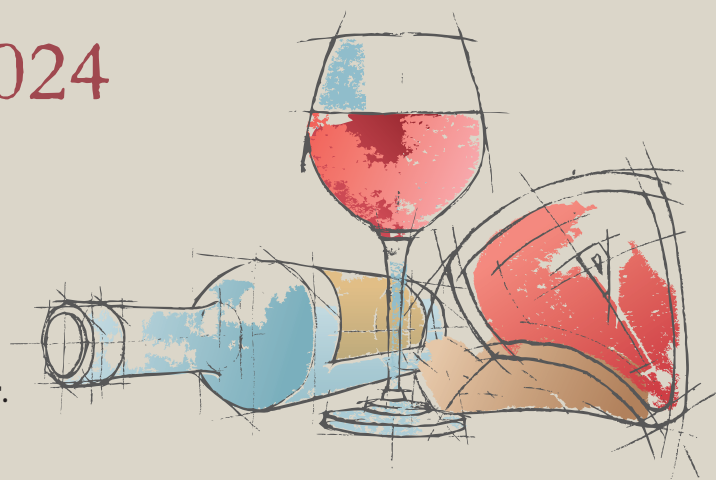


30.04. bis 07.05. 2024 SPEISEN

Straußwirtschaft

Täglich von 14 bis 22 Uhr und an
Sonn- und Feiertagen von 12 bis 21 Uhr.
Die Küche schließt um 21 Uhr.



Kochkäse	nach Art des Hauses, frisch gemacht und viel gerührt	5,00 €
Spundekäs'	Der Roihessische Frische-Dip mit Brezel	4,50 €
Schwäbische Brezel	große, 120 g Brezel	2,00 €
Kleine Brezelchen	Portion im Schälchen	1,50 €
Käsewürfel	vom jungen Gouda für Zwischendurch	2,50 €
Spargelsuppe	mit regionalem Spargel	5,00 €
Kleine Spargeltarte	mit Salat, Essig-Öl-Dressing	8,50 €
Maultaschensalat	der „Renner“ mit Paprika, Tomate, Eisbergsalat, Zwiebel	9,00 €
Vesperbrett	Fleisch-, Leberwurst, Schinken, Salami, Käse mit Brot und Butter	9,50 €
Brot	extra	1,00 €
Butter	extra	0,50 €
Tagesgerichte	täglich frisch gekocht	siehe Rückseite
Dessert	hausgemachte Desserts – bitte fragen Sie nach	3,00–4,50 €

Bei Allergien sprechen Sie bitte unser Team an. Unsere Speisen sind alle hausgemacht und mit regionalen Zutaten, mit viel Liebe und Spaß am Kochen zubereitet.

Sie möchten feiern? Wir haben ein schönes Kreuzgewölbe, super Weine und leckeres Essen. Fragen sie Heiko, den Winzer oder Ricki die Köchin.

Nächste Straußwirtschaft: 5. bis 13. August und 9. bis 21. September


Heiko Strub
Wein . . . und mehr

30.04. bis 07.05. 2024 SPEISEN

Straußwirtschaft

Täglich von 14 bis 22 Uhr und an
Sonn- und Feiertagen von 12 bis 21 Uhr.
Die Küche schließt um 21 Uhr.



Zusätzliche Tagesgerichte

Di. 30.04.24	Bratwurst vom Metzger mit hausgemachten Kartoffelsalat	9,50 €
Mi. 01.05.24	Gulasch mit Spätzle und Gemüse	12,50 €
Do. 02.05.24	Chili con Carne mit Brot	8,50 €
Fr. 03.05.24	Drillinge (kleine Kartoffeln) in einer Speck-Schmand-Soße und einem kleinen Salat	9,00 €
Sa. 04.05.24	Nudelpfanne mit Gemüse und Hack + Dip	9,50 €
So. 05.05.24	Tafelspitz mit grüner Soße und Kartoffeln oder mit Eiern (veg.)	12,50 € 9,50 €
Mo.06.05.24	„Himmel un Äd“ Gebratene Blutwurst und Äpfel dazu Kartoffelstampf	10,50 €
Di. 07.05.24	Lasanki Polnische Nudelpfanne/ Sauerkraut/Speck und Dip	8,50 €

Bei Allergien sprechen Sie bitte unser Team an. Unsere Speisen sind alle hausgemacht und mit regionalen Zutaten, mit viel Liebe und Spaß am Kochen zubereitet.

Sie möchten feiern? Wir haben ein schönes Kreuzgewölbe, super Weine und leckeres Essen.
Fragen sie Heiko, den Winzer oder Ricki die Köchin.

Nächste Straußwirtschaft: 5. bis 13. August und 9. bis 21. September


Heiko Strub
Wein . . . und mehr