



ehemals Schnäggestraußi

GETRÄNKE
&
SPEISEN



Schnäggestraußi
seit 1991

Straußen -Wirtschaften gibt es schon seit über 1200 Jahren!

Karl der Große hat bis zu seinem Tod anno 814 einige Reformen per Dikret erlassen. So erlies er anno 794, dass Weinbauern einen Teil ihres selbst erzeugten Weins in einfacher Umgebung auschenken durften. Dies geschah dann meist in Innenhöfen, Ställen, Scheunen oder Gewölbekellern. Es durften aber nur maximal 40 Sitzplätze sein.

Die Öffnungszeiten sollten sich auf 4 Monate im Jahr beschränken, meist geteilt eine begrenzte Zeit im Herbst und im Frühjahr. Als Zeichen, dass die Straußen-Wirtschaft geöffnet ist, wurde auch schon früher ein Besen für jeden gut sichtbar nach draussen gehängt.

Bis heute ist dieses Dikret Karl des Großen noch gültig. Ab ca. 1935 gerieten die Straussen-Wirtschaften in Vergessenheit.

Erst Mitte der '70er Jahre nahmen einige Winzer diese alte Tradition wieder auf. Ende der '80er Jahre begann der Boom. Die Wirte der gewerblichen Gastronomie sahen ihre Existenz durch die vielen Straußen-Wirtschaften bedroht. So wurde es von den Verbänden der Gastronomen dargestellt.



Die gesetzlichen Einschränkungen wurden wiederum von den Bauernverbänden in Frage gestellt. Der Streit darüber eskalierte im Badischen soweit, dass die Gastronomie-Wirte drohten, keinen badischen Wein mehr auszuschenken.

Dies zog sich bis 1998 hin, dann wurde das Baurecht geändert. Danach haben viele Straußen-Wirtschaften eine Konzession erworben. Die im Dikret Karls des Großen festgelegten Bestimmungen waren somit nicht mehr gültig. Nun durften sich diese aber nicht mehr Straußi nennen, denn sie unterlagen jetzt den gesetzlichen Vorgaben der gewerblichen Gastronomie.

So ist eine Mischung aus Tradition und gewerblichem Betrieb entstanden. Auch heute wird aber trotzdem noch der Besen nach draussen gehängt und nur zu zwei beschränkten Zeiten im Jahr geöffnet.

Ein paar echte Straussen gibt es aber heute immer noch.....

25 Joohr

Schnäggestraußi

1991-2016



Liebi Gäscht!

*E'zünftig Znacht un e Trunk in Ehre -
wer will's verwehre?*

*Vo Chuchi un Cheller hän mir, nach unsre
Möglichkeit, e weng öbbis Zämme gstellt,
un hoffe do demit au für Eure Gschmack un
Gluscht öbbis guet's debii z'ha!*

*Mir alli bemühe uns möglichscht flott alli
Euri Wunsch z'erfülle un bitte um Verständ-
nis, wenn's bi regem Betrieb au mol e
wengli länger goht.*

*Wenn alles recht gsi isch, no sagets gärn
witer - wenn nit, dann sagets bitte uns.*

Über Eure Bsuech freue sich...

*...d'Gabi, dr Andi
un die ganzi Schnägge-Bandi*



Weindorf Düllige

Tüllingen - alemannisch Düllige genannt, wurde am 1. Oktober 1935 als Unter- und Ober-Tüllingen (1430 Einwohner) als gemeinsamer Stadtteil zur Stadt Lörrach eingemeindet. An diesem unserem Dülliger Berg (360-460m ü. d. M.) gedeihen unter anderem kräftige und vollmundige Weine.

Der schöne zu bewandernde Rebberg rund um den Hügel mit dem grossen weitreichenden Ausblick... ob ins Markgräflerland, Elsass, Baselbiet oder ins Wiesental ... wird von den Winzern durchs ganze Jahr besorgt - bis zum Höhepunkt der Weinlese... dem „Herbschten“.



Dann ab September bis November kann man in den drei Straußen-Wirtschaften, zwei Wirtshäusern, Weinbaubetrieben aus Tüllingen und der näheren Umgebung, den einzelnen Winzern und natürlich auch in der *Haltinger Winzer e. G.* (die unter anderem auch von Tüllinger Winzern beliefert wird) den „Neue Wii“ - Sausser - genannt mit leckerer Hausmannskost und ausgewählten Speisen verkosten.

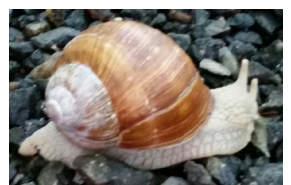
Seit dem 3. Oktober 1991 betreiben wir, mit damals 21 + 22 Jahren, als jüngste Straußi-Wirte die am Rande des Dülliger Rebbergs gelegene *Schnäggestraußi* - die dann 1998 im Zuge der Konzessionierung *Wiischänk zuem Dülliger Schnägg* umbenannt werden musste.

Dies natürlich nur mit der großen Unterstützung unserer

Familien, Freunden und treuen langjährigen Mitarbeitern.

Schon unser Großvater Artur Ruser betrieb in den 30er Jahren im Zwetschgenweg vorne eine Straußi, in der Stube wie es damals üblich war.

Schnägge heissen die Dülliger, weil es bei uns so viele davon gibt, nicht weil wir nicht immer die schnellsten sind



Die erste Straußi im Markgräflerland war Anfang der 70er auch bei uns in Tüllingen - de`Räuber-Cheller - gleich beim Dorfeingang (bis 1991). Dann sprudelten vielerorts im ganzen Markgräflerland viele noch bestehende Straußen hervor.

Bei uns im Dorf kam 1985 die *Trefzer-Straußi* dazu.

1991 wir als *Schnäggestraußi* und 2013 noch die *Lindemer-Straußi*. Alle in einem eigenen Stil und der Handschrift der Wirtsleute.

Nicht zu vergessen natürlich unsere beiden schon seit Generationen beliebten guten Gasthäuser mit Hotel mitten im Dorf: die *Krone der Familie Link* und dem neu renoviertem *Maien der Familie Weiss*.

In den schon vielen vergangenen Jahren hat sich der allgemeine Straußi-Betrieb wie auch die heutige Zeit etwas verändert.

Am Anfang unserer Straußi-Zeit hatten wir viele Abende und Sonntagnachmittage mit Handörgelspielern, Mundart-unterhalten, Chörli, Aleman-nobede und viele Gäste die freudig mitgemacht haben.



Wir durften sehr viele Menschen kennenlernen, woraus viele schöne Freundschaften entstanden sind - auch weit über unsere Landesgrenzen hinaus.

Einige davon sind in der Zwischenzeit leider nicht mehr unter uns, aber viele schöne Erinnerungen bleiben.

Die „Dülliger Einkehrziele“ laden zur Erholung, Ruhe, zum Genuss oder Verweilen in geselliger Runde ein.

Wir alle bemühen uns Euch möglichst, ein paar schöne Stunden zu bereiten und freuen uns das ganze Jahr auf

Euren Besuch.



Die Vorstandschaft der Dülliger Schnägge e. V. (Dorf- und Traditions-Verein) einer der Tüllinger Vereine...

Unseri Öffnigszite

Herbscht 20XX

X. September - XX. November



Donnerstag - Samstag: 18 - 23 Uhr

Sonntag: 12 - 18 Uhr

Sonntag x. Nov.: nur Land z'Morge 9 - 12:30 Uhr

Mo., Di. + Mi.: Ruhetag



Mi. 3. Oktober 15 - 21 Uhr
(Tag der Deutschen Einheit)

Do. 1. November ab 16 Uhr (Allerheiligen)

Das große "Land z'Morge"
(Frühstücks-Brunch-Buffer)
Sonntags: 9 - 12:30 Uhr
November: x., x., x. + x.
Dezember: x. + x.

Adventsstraußi

(auch für deine kleine Weihnachtsfeier)

Donnerstag: x. Nov.

Freitag: x. Nov.

Donnerstag: x. Dez.

Donnerstag: x. Dez.



jeweils
ab 18 Uhr

*Für Gesellschaften - z.B.: Weihnachtsfeier, etc. -
stehen wir auch ausserhalb der Saison gerne zur Verfügung!*

Frühjahr 2019
ab Ostern

**Es liegen Visitenkarten
oder Flyer aus!**

Tel.+ Fax Straußi: 07621-45544

Telefon Privat: 07621-43792

Handy: 0172-7694498

info@schnaegggestraussi.de

www.schnaegggestraussi.de

facebook.com/schnaegggestraussi

Andi und Gabi Greiner
Langgartenweg 1 • Im Rebberg
D-79539 Lörrach - Tüllingen

Postadresse: Dorfstraße 27





Liebi Eltere un Großeltere

*Für unsere chleini Gäscht hän mir au Dusse e Spielplatz.
Bitte immer wieder d`Spielsache uffrume - Bobbycars + Co. uf de
Spielplatz zruckstelle.*

*Buntstift und Spiele sin bim Iigang vorne - die au gern, nach
Gebrauch, wieder zrucklege.*

So hän die nägschte Chinder au ihri Freud dra!



Liebi Hundefründ....

*...gern darf Eure Vierbeiner bi uns in unseri Straußi cho
- allerdings ich sii Platz unterem Tisch un nit uff de Bank, nit
uff` de Stüehl oder uffem Tisch - au nit uff unseri Chüssi un Deck-
ene, wo für unseri Gäscht do sin.*


*Mir hän Dusse e Hundetränki mit Hundenapf zuem selber hole
un später zruckbringe! Selbstverständig dürfe Sie au selber an de
Theke e Hundewasser hole.*

Vielen Dank!



Zuem Trinke gits:

Offene Usschank (Huuswii)


1/4l Neue Wii - <i>Weiß</i> (Süsser o. Sauser)		x,xx €
1/4l Neue Wii - <i>Rot</i> (Sauser)		x,xx €
1/4l Gutedel Fasswii - <i>weiß</i>		x,xx €
1/4l Spätburgunder Rosé Fasswii - <i>rosé</i>		x,xx €
1/4l Spätburgunder Rot Fasswii - <i>rot</i>		x,xx €
1/4l Wiischorli - <i>weiß</i> (sauer o. süß)		x,xx €
1/4l Wiischorli - <i>rot</i> (sauer o. süß)		x,x €

WG Halt. Qualitäts-Flaschenweine (Halt. Stiege)



1/4l Gutedel - <i>weiß</i>	x,xx €
1/4l Spätburgunder - <i>rot</i>	x,xx €
1/4l Grauburgunder, im Chrüssli - <i>weiß</i> (aus 0.75l Flasche)	x,xx €
1/4l Sauvignon blanc, im Chrüssli - <i>weiß</i> (aus 0.75l Flasche)	x,xx €

0,75l Fläschewii (WG Haltingen / QbA, trocken)

1 Fl. 0,75l Sauvignon blanc, feinherb - <i>weiß</i>	xx,xx €
1 Fl. 0,75l Roter Gutedel - <i>weiß</i>	xx,xx €
1 Fl. 0,75l Weißburgunder - <i>weiß</i>	xx,xx €
1 Fl. 0,75l Grauburgunder - <i>weiß</i>	xx,xx €
1 Fl. 0,75l Spätburgunder - <i>rosé</i>	xx,xx €
1 Fl. 0,75l Spotburgunder - <i>Rotwein</i> (Weiler Schlipf)	xx,xx €




Süffiges...


1 Glas 0,2l „Summerzauber“ weißer Leonardo Winzersekt mit geeisten Himbeeren		x,xx €
1 Glas 0,2l „Herbstzauber“ weißer Leonardo Winzersekt mit geeisten Spätburgunder Trauben		x,xx €
1 Glas 0,3l „Sürpflerol“ Aperol, Sekt, Orange, Mineral		x,xx €
1 Glas 0,3l „Holunder Wunder“ Holundersirup, Winzersekt, Limette, Mineral		x,xx €
1 Glas 0,1l Winzersekt Leonardo- <i>weiß</i>		x,xx €

Prickelnde Sekt (WG Haltingen)

1 Fl. 0,2l Piccolo „Leonardo“ Winzersekt Cuveé - <i>weiss</i>	x,xx €
1 Fl. 0,2l Piccolo „Leonardo“ Winzersekt Cuveé - <i>rosé</i>	x,xx €
1 Fl. 0,75l „Leonardo“ Winzersekt Cuveé - <i>weiss</i>	x,xx €
1 Fl. 0,75l „Leonardo“ Winzersekt Pinot - <i>rosé</i>	xx,xx €



Bier

E Halbe 0,5l	Rothuus Pils	x,xx €
0,5l	Erdinger Hefe Weißbier (hell)	x,xx €
 0,5l	Waldhaus Hefe Weizen (alkoholfrei)	x,xx €
0,5l	Rothuus Radler	x,xx €

Alkoholfreies

1 Fl. 0,5l	Dürrheimer Apfelschorle	x,xx €
1 Fl. 0,5l	Lieler Mineralwasser Classic	x,xx €
1 Fl. 0,5l	Vittel - Stilles Wasser	x,xx €
1 Fl. 0,33l	Coca-Cola oder Cola-Zero, Fanta, Mezzo Mix, Sprite	x,xx €
1 Fl. 0,2l	Schweppes Bitter Lemon	x,xx €
1 Fl. 0,3l	VIO-Getränke (Rhabarber, Johannisbeere o. Apfelschorle trüb)	x,xx €
1 Glas 1/4l	Rote Trubesaft (klar, alkoholfrei)	x,xx €
1 L Karaffe	Eiswasser still	x,xx €

Heiße Getränk

1 Tasse	Kaffee oder Espresso	x,xx €
1 Tasse	Cappuccino oder Milchkaffee	x,xx €
1 Glas	Latte Macchiato	x,xx €
1 Glas	Tee (Schwarz, Minze, Früchte, Kamille, Hagebutte, Kräuter, etc.)	x,xx €
1 Tasse	warme Schocki	x,xx €
1 Glas	„Kaffee fertig“ (Kirsch) oder „Lutz“ (Zwetschge)	x,xx €
1 Glas	„Schnäggekaffee“ Kaffee, Kirschwasser, Rahm obedruff	x,xx €



Hochprozentiges (auch zum mitnehmen siehe Schnaps-Karte)

2 cl	Hausgebranntes Schnäpsli	
	Kräuter, Hefe, Obstler	x,xx €
	Williams-Birne, Kirsch, Zwetschge	x,xx €
	Marc (blanc und braun), Mirabelle, Wildpflaume, Quittenbrand, Blutwurz-Magenschnäpsli	
Liköre:	Nusslikör, Holunderlikör, Kirschlikör	x,xx €

... Für de Choldampf ...

(s'git alles solangs het!)

Griebeschmalz im Häfeli	x,xx €
Husmacher (Bluet- und Leberwurst, kalt) ²⁾³⁾⁵⁾⁹⁾	x,xx €
Großmuetter's Schwartemage ²⁾³⁾⁵⁾⁹⁾ (suur aagmacht)	x,xx €
Portion Buurespeck vo de Breitseite ²⁾¹⁰⁾	x,xx €
Kleiner Beilagen  -Salat ²⁾⁸⁾	x,xx €
Gmischte Salat	x,xx €
Grumbieresalat (so lang es het)	x,xx €
Berg-Salat , gr. Salat mit Bergkäse	x,xx €
Wurschtsalat - eifach - ²⁾³⁾⁵⁾⁹⁾	x,xx €
Wurschtsalat mit Chäs ²⁾³⁾⁵⁾⁹⁾	x,xx €
Wurschtsalat mit Salat garniert ²⁾³⁾⁵⁾⁹⁾	x,xx €
Wurschtsalat ²⁾³⁾⁵⁾⁹⁾ mit Chäs und verschiedenen Salaten garniert	xx,xx €
Münschterkäs mit Trübli und Brot	x,xx €
Chästeler mit verschiedene Sorte Chäs	xx,xx €
Bammertplatte mit Schuss ²⁾³⁾⁵⁾⁹⁾ (Hausmacher-Vesper - Rohschinken, Wurst, Käse, Speck, dezue e Schnäpsli z' mitts druff)	xx,xx €

Kürbiscremesuppe (wenn's het)	x,xx €
Päärli Wienerle ²⁾⁵⁾ mit Brot	x,xx €
Päärli Wienerle ²⁾⁵⁾ mit Grumbieresalat	x,xx €
Päärli warmi Schüblig ²⁾⁵⁾	x,xx €
Päärli warmi Schüblig ²⁾⁵⁾ mit Grumbieresalat un Brot	x,xx €
Kalbacher's Markgräfler Schüfeli warm mit Meerrettich ²⁾⁵⁾	x,xx €
Kalbacher's Markgräfler Schüfeli warm ²⁾⁵⁾ mit Meerrettich, Grumbieresalat	xx,xx €

Zue fascht alle Esse gänn mir Buurebrot dezue.

Portion Buurebrot extra (2-3 Stk.)	x,xx €
1 Brezz`n extra	x,xx €



**Auf unserer Oktoberfescht-Karte finden
Sie noch mehr Gerichte!**

Unsere Wurst- und Fleisch-Spezialitäten beziehen wir von der Metzgerei Kalbacher in Lörrach.

Unsere Waie...

Flammewaie mit Chäs, Rahm und Speck

1 halbe Waie

1 ganzi Waie



x,xx €

x,xx €

Zwiebel-Flammewaie, Rund
mit Zwieble, Rahm und Speck

x,xx €

Lauch-Flammewaie, Rund
mit Lauch, Rahm, Speck und Käse

x,xx €

Schafskäse-Flammewaie, Rund
mit Schaf- u. Ziegen-Feta, Oliven, Pepperoni

x,xx €

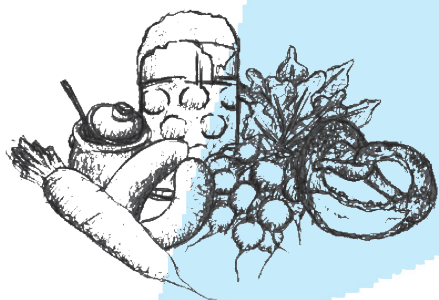
Fisch-Flammewaie, Rund
mit Lachs, Garnelen, Lauch, Dill, Käse, Rahm

x,xx €

Vegetarische-Flammewaie, Rund
mit Gemüse, Käse und Rahm

x,xx €

**Auf unserer Oktoberfescht-Extra-Karte finden
Sie noch mehr Gerichte!**



Küche geöffnet:

Donnerstag, Freitag + Samstag: bis 21 Uhr

Sonntag: 12 bis 17:30 Uhr

Dessert je nach Betrieb ggf. etwas länger.

**Ab nächste Woche gibt es wieder
verschiedene Metzgete-Gerichte.**

Alle Preise inkl. 19% MWST.

Dessert git's uff de nägschte Site

Unser „Land z´Morge“ Grosses Frühstücks-Brunch-Bufferet

An vielen Sonntagen bieten wir unser
grosses Frühstücksbrunchbuffet an.

(z.B.: Frühjahr, Ostern, Ende-Herbst, Advent)

...Im Gasträum oder auf der Terrasse und bei schönem
Wetter auch draussen im Freien oder unterm Nussbaum!

So richtig Frühstücken - so viel Sie wollen!

Viele verschiedene Sorten Brot
und Brötchen, Zopf, Wurst, Käse,
Fisch, Müsli, Obst oder Konfitüre
stehen Ihnen zur Auswahl. Yogi´s
und Kinderträume, sowie Saiso-
nales, Antipasti, Tomate Mozza-
rella und Wurstsalat.



Natürlich darf auch das Früh-
stücks-Ei, Spiegel- oder Rühr-
ei nicht fehlen. Ebenso Würst-
chen, Speck und Frikadellen,
Schnitzelchen, Fleischkäse
und süße Dessert, Kuchen, etc.

Auch Getränke wie Kaffee, Tee,
Schocki, Milch oder Fruchtsäfte
stehen gratis bereit.

**Dazu inkl. ein Glas
spritzigen Sekt!**



**Überzeugen Sie sich doch selbst einmal von
unserem reichhaltigen Angebot!**

Sonntags von 9.00 - ca.12.00 Uhr

Erwachsene:	21,50 Euro
Kids (7 bis 13 Jahren)	1,00 Euro pro Lebensjahr
Kids (bis 6 Jahren)	Gratis

**Wir haben Hochstühle - bitte aus Platzgründen
keine Kinderwagen - Baby Safe ist ok.**

**Es empfiehlt es sich vorher telefonisch zu Reservieren -
Sie können gerne auch kurzfristig am Morgen anrufen!**

Verschenken Sie doch mal einen Gutschein dafür!

Bitte beachten Sie die ausgeschriebenen Termine!

Weitere Info´s auf unserer Homepage:
www.schnaeggstraussi.de

... un hintedrii no öbbis Suesßes...

unsere Eissorten: Vanille • Schoko • Erdbeer

Kinderiis mit Rahm • <u>nur für Kids</u>	x,xx €
1 Kugel Iis mit Rahm	x,xx €
Gemischtes Iis mit Rahm • 3 Kugeln	x,xx €
Coupe Danmark warme Schoggisoße, Rahm	x,xx €
Vanilleeis mit heißen Himbeeren, Rahm	x,xx €
Vanilleeis warme Rotweinzwetschen (Rahm)	x,xx €
Sahnemeringe (Schweizer Meringe mit Rahm)	x,xx €
Iismeringe mit Rahm	x,xx €
Hausdessert "Maison" (wenns het)	Tagespreis
(z. B. Öpfelchuechli)	

extra Rahm 1,50 €

extra Eierlikör 1,50 €

extra Schokosauce 1,50 €



Chueche



Hausgemachte Linzer

x,xx €

Diverse Chueche, Waie, Torte (was da isch) x,xx €/x,xx €
(z.B. Eierlikörtorte, Zwetschge, Apfelwaie, Rübli-Kuchen, Zuger-Kirsch-Torte etc.)



Auf Wunsch mit Rahm Gratis!



Wir bitten um Verständnis, dass wir Umbestellungen nur gegen einen geringen Aufpreis von 1,00 Euro entgegen nehmen können.

... oder öbbis ganz Anderes ...

4 cl Wodka Lemon	x,xx €
4 cl Cuba Libre	x,xx €
4 cl Campari - Orange oder Soda	x,xx €
4 cl Bacardi - Cola	x,xx €
4 cl Ramazotti	x,xx €
2 cl Fernet Branca	x,xx €
4 cl Averna	x,xx €
2 cl Remy Martin, Cognac	x,xx €
2 cl Abelour, Scotch Whisky (12 years old)	x,xx €





Beim Breitenstein 30
79588 Efringen-Kirchen
Telefon: +49 (0)7628 - 94 290-90
Telefax: +49 (0)7628 - 94 290-99
info@WPP-Efringen.de
www.WPP-Efringen.de

Von der Beratung bis zum fertigen Druck
genau das richtige für

Privat • Verein • Firma • Organisation

- Entwurf/Layout • Kopie • Druck •
- Grossformat-Drucke • CAD-Pläne • Buchdruck •
- Bindearbeiten • Stempel • Schilder •
- Beschriftungen • Aufkleber • Textildruck •
- Besticken • Planen/Banner • Fahnen • Wimpel •
- Werbeartikel • u.v.m. •

Für jeden Zweck den richtigen Druck.



Teilen Sie uns Ihre Wünsche mit!

Und für Daheim aus

Helli's Hausbrennerei

Alles hergestellt in traditioneller Hausbrennerei
in der Schnägge-Straußi und an der Theke erhältlich.



Schnäpse



	1l	0,7l
Obstler	12,00 €	10,00 €
Kräuter	12,00 €	10,00 €
Hefe	11,50 €	9,50 €
Zwetschge (Bonzedallie)		14,50 €
Marc-weiß		13,50 €
Marc-braun (aus dem Eichenfass)		14,50 €
Williams		16,50 €
Kirsch		16,50 €
Mirabelle (Silbermedallie)		16,50 €
Wildpflaume (Silbermedallie)		16,50 €
Quittenbrand (Bonzedallie)		17,00 €

unser Saisonangebot



Kirsch 0,7l 15,00 €

Marc-braun (aus dem Eichenfass) 13,50 €

Liköre

	0,7l
Holunderlikör	11,50 €
Kirschlikör	11,50 €
Nußlikör	11,50 €



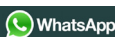
Abfüllung in diverse
Spezialflaschen und
Sonderetiketten möglich!
(Preise auf Anfrage)

Blutwurz - Magenschnäpse 0,5l 10,00 €

Bestellungen an: Helmut Ruser

Dorfstraße 55 · 79539 Tülingen

Tel.: 07621- 4 6477 · Mobil: 0174-7830329



helmutruser@web.de · www.schnaeggestraussi.de

Reservierungen...

... machen wir eigentlich nur zu unserer täglichen Öffnungszeit
(z.B.. auf 18 Uhr oder bzw. 12:30 Uhr).

Da wir aber nicht alle Gäste auf einmal zusammen bedienen können,
haben wir auch etwas Spielraum von maximal einer Stunde.

Wichtig ist aber, das Sie uns generell rechtzeitig, zeitnah, Bescheid
geben um welche Zeit und mit wieviel Personen sie genau kommen.
Wenn Sie dann nicht pünktlich zur reservierten Zeit da sind, werden
wir bei Bedarf die Plätze gleich weitervergeben.

Leider kam es in der Vergangenheit schon öfter vor, das einige Leute
Ihre Reservation nicht absagten und wir aber deswegen andere Gäste
wegschicken mussten.

Während des Betriebs oder Sonntag-Mittag können Sie gerne in der
Straußi direkt anrufen (siehe unten) - wenn noch ein Tisch frei ist reser-
vieren wir auch nach Möglichkeit kurzfristig sehr gerne. Wir halten
immer einige Plätze für nicht reservierte Gäste frei!

Zum Land z´Morge - Frühstücks-Buffer bitten wir Sie zu reservieren -
hier halten wir es immer mir einem telefonischen Feedback beiderseits.

Gemäss der neuen Datenschutzverordnung weisen wir daraufhin, dass
für die Reseroation erhobene Daten ausschliesslich hierfür verwendet
und nicht an Dritte weitergeben werden.

Unsere ausführliche Datenschutzerklärung finden Sie hier:

<https://www.schnaeggstraussi.de/web-content/Datenschutz.html>

Nach diversen Arten der Platzreservierung werden wir hiermit
hoffentlich dem größten Teil unserer Gäste gerecht.

Danke für Euer Verständnis!!

So erreichen Sie uns am besten:

- **rechtzeitige, frühzeitige, längerfristige Reservation:**

- **Telefon: +49 (0)7621 - 45544**
- **Mobil: 0172-769 44 98** 
- **e-mail: info@schnaeggstraussi.de**
- **Privatnachricht bei Facebook**



- **kurzfristige, am gleichen Tag, auf Nachher Reservation**

bitte NUR in DIREKT in der Straußi anrufen:

+49 (0)7621 - 45544

Erläuterungen zu Zusatzstoffen:

1) Farbstoff (natürl. - Carotin) • 2) Konservierungsstoff • 3) Süßmittel/Saccharin • 4) Phosphat •
5) Antioxidationsmittel • 6) Geschmacksverstärker • 7) Emulgatoren • 8) Säuerungsmittel • 9) Stabilisator •
10) Speck mit E 250, E 500, E252, E 535, E 316, Nitritpökelsalz - ...schmeckt aber trotzdem!

Wir bereiten alle Speisen mit Jodsalz zu !

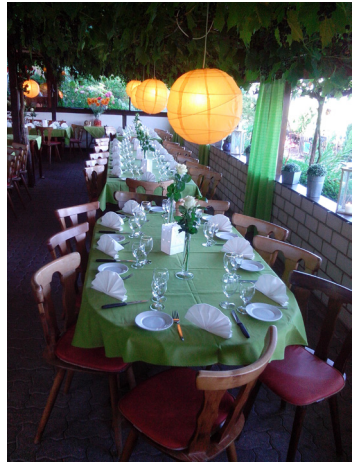
Unserer Speisen enthalten teilweise Gluten und Laktose!

Weitere Information über die Inhaltsstoffe finden Sie im Ordner an der Theke.

Feiern in der Straussi oder auf unserer überdachten Terrasse!

*Gerne stehen wir auch ausserhalb unserer
Öffnungszeiten zu Ihrer Verfügung z.B.:*

- *Familienfeste*
- *Hochzeiten*
- *Geburtstag*



- *Kommunion*
- *Konfirmation*

*Gemütlicher
„Apero“
im Hof unterm
Nußbaum*



- *Jubiläum*
- *Firmenfeier*
- *Weihnachtsfeiern*
(kleinere Gruppen, können wir gerne zusammenlegen)

- *und vieles mehr...*

*Ausserhalb der
normalen Straußi-Saison-Zeiten
ab 35 Erwachsene.*



- *Für Anfragen stehen wir gerne zur Verfügung!*
- *Diverse Menuevorschläge auf Anfrage.*

Gute Aussichten.....



z.B.: im Frühjahr....

- jeden Sonntag Frühstücks-Brunch-Buffer, auch in der Vorsaison und zu Ostern
- verschiedene Spargelgerichte
 - 1.Mai: traditionelle Saisonöffnung mit leckeren Grillgerichten
- Saisonale Sommerspeisen
 - Eis, Kuchen, Dessert
 - verschiedene Flammwaie



Genießen Sie unsere Terrasse
und schöne Aussicht vom Tüllinger Berg.

Für Anlässe wie Konfirmation, Kommunion,
Geburtstag, etc. stehen wir auch zur Verfügung.



...und im Herbst



- Neuer Wein - Weiß und Rot
- wir feiern ein zünftiges Badisch-Bayrisches Straußi-Oktoberfest mit Badisch-Bayrischen Gerichten
- jeden Donnerstag Cordon bleu
- jeden Freitag Suuri Leberli mit Röschi
- verschiedene Flammewaie, z.B.: Zwiebelwaie
- Metzgete, Käsefondue, Kürbissuppe, (Fleischfondue)
- Adventsstraußi im Dezember am Donnerstag u. Freitag
- ab Mitte November und in der Adventszeit Sonntags Frühstücks-Brunch-Buffer



Bitte reservieren Sie rechtzeitig für Ihre Weihnachtsfeier!



Zahlen Sie bequem per EC-Karte !
Ab einem Rechnungsbetrag von 15,00 €.
Keine Kreditkarten!