



Extrawurst- das gibt's heute:

Zum Aperitif:

Strobels M mit Weinbergspfirsichlikör 0,1 l 3,20 €

Cremesuppe vom Hokkaido mit Kernöl

5,80€



Geschmorte Hirschkeule mit Spätburgundersauce

Kartoffelkloß und Blaukraut

15,50€

Hasenpfeffer mit Kartoffelkloß und Sauerkraut

13,50 €

Pellkartoffeln mit Rotgelegtem,

Walnuß-Paprika-Dip und Kürbiskernquark

12,50 €

ohne Rotgelegten: 8,50 €



Ravioli mit Steinpilz-Füllung

Parmesansauce und Blattsalaten

14,50 €



Geräucherter Lachs mit Senf-Dill-Soße

Feldsalat und Kartoffelrösti

13,50 €

Strobel's Mundart - das gibt's im Herbst

Suppen, Vorspeisen und kleine Gerichte:

Rindssuppe mit Leberknödel und Schwimmerli 4,80 €

Mostsuppe mit Zimt-Weißbrotwürfeln 4,80 €

Kürbis-Lauch-Süßkartoffel-Tarte mit herbstlichen Blattsalaten  12,50 €

Gebackener Ziegenkäse im Strudelteig 
auf Rote-Beete-Carpaccio und Feldsalat 13,50 €

Herbstsalate mit gebratenen Roastbeefstreifen,
Cocktailtomaten, Gemüsechips und Olivenbrot 18,50 €

Unsere Weinempfehlung:
2015 Silvaner "An der Hecke" 0,1 l, zu 2,90 €

Fischgerichte:

Zanderfilet gebraten auf Graupenrisotto mit Speck und Marktsalaten 19,50 €

1/2 Karpfen gebacken mit Strobel's` Kartoffelsalat 14,50 €

Bachsaiblingfilet gebraten auf Kohlrabispaghetti
mit Nolly-Prat-Sauce und Salzkartoffeln 18,50 €

Hauptgerichte:

Rindfleisch mit Meerrettich, Preiselbeeren und Salzkartoffeln 15,50 €

1/4 Knusprig gebratene Ente mit Kartoffelkloß und Wirsing 14,50 €

Schweinefilet gebraten mit Egerlingen in Rahm
dazu Spätzle und Marktsalate 16,50 €

Unsere Weinempfehlung:
2016 Sorgenbrecher 0,25 l zu 4,00 €

Liebe Gäste, Sie möchten eine Beilage umbestellen?
Machen wir gerne kostenlos für Sie. Bei der Umbestellung auf
unsere leckeren Bratkartoffeln verrechnen wir 1,50 €.

Strobel's Leibspeisen - die gibt's das ganze Jahr

Knusprig gebratenes Schäufole aus dem Ofenrohr
mit Kartoffelkloß^{7,8} und Marktsalaten

*Insider-Tipp:
Auf Nummer sicher
gehen und Schäufole
vorbestellen!!*

14,50 €

Fränkischer Teller:

Schweinebraten, Bratwurst⁹, Leberkloß
mit Kartoffelkloß^{7,8} und Sauerkraut⁸

13,50 €

Unsere Weinempfehlung:

2016 N°5 Silvaner trocken - unser Stammgastschoppen 0,25 l zu 3,70 €

Rumpsteak vom Grill

mit Kräuterbutter, Pommes-frites und Marktsalaten

22,50 €

Wiener Schnitzel mit Preiselbeeren

mit Pommes-frites und Marktsalaten

17,50 €

Schweinebraten vom Kamm

mit Kartoffelkloß^{7,8} und Marktsalaten

12,50 €

Schweineschnitzel paniert

mit Salzkartoffeln und Wirsing
oder mit Kartoffelsalat und Marktsalaten

12,50 €

Grobe Bratwurst⁹

mit Kartoffelsalat und Marktsalaten

9,50 €

Fleischkräpfle

mit Salzkartoffeln und Wirsing

11,50 €

Kleine Gerichte von 14.00 - 17.00 Uhr

Fränkischer Toast:

Toast mit gekochtem Schinken⁸ und Weintrauben belegt,
mit Käse überbacken

9,50 €

1 Paar fränkische, grobe Bratwürste⁹

mit Weinsauerkraut und Schwarzbrot

7,20 €

"Blaue Zipfel":

Fränkische, grobe Bratwurst⁹ im Blausud und Brot

7,20 €

Gebackener Kloß^{7,8}

mit gekochtem Schinken⁸ und Ei, dazu Marktsalate

9,50 €

Camembertbrot überbacken, dazu Preiselbeeren

6,50 €

Brotzeiten:

Frisches Tartar

garniert mit Zwiebeln, Paprika, Essiggurke,
dazu Butter und Schwarzbrot

14,50 €

Winzerbrotzeit

Geräuchertes Bauchfleisch, Roter und Weißer Pressack mit Senf,
Meerrettich⁸, Essiggurke², Radieschen und Schwarzbrot

8,50 €

Schinkenplatte roh oder gekocht²

mit Essiggurke², Radieschen, Schwarzbrot und Butter

9,50 €

Wurstsalat

Feine Schinkenwurst⁸ mit Zwiebeln, in Essig und Öl angemacht,
dazu Schwarzbrot

7,50 €

Kalter Braten mit Meerrettich⁷, Essiggurke² und Schwarzbrot

9,50 €

Schweizer Käsebrot

Schwarzbrot mit Emmentaler, Käse und Trauben garniert

8,00 €

Angemachter Camembert mit Schwarzbrot

6,80 €

Fränkischer Käseteller aus der Hofkäserei Brunner:

Ziegen- und Kuhmilchkäse, sowie hausgemachter Kochkäse mit
Trauben, Cocktailtomaten, Feigensenf, Schwarz- und Weißbrot

10,50 €

Fränkische "Räuterli":

Leberwurst und Schnittlauchbrote mit Essiggurke² und Tomate

7,50 €

2= mit Süßungsmittel, 7= geschwefelt, 8= mit Konservierungsstoff, 9= mit Phosphat