



Extrawurst- das gibt's heut:

Was Erfrischendes?

Selbstgemachte Eistee-Limonade mit Minze 4,00 €

Lillet Pastèque - Lillet blanc, Melone und Eis 5,80 €

Leicht scharfe, kalte Tomaten-Kokossuppe mit Croûtons
5,80 €

Filetspitzen mit Dijon-Senf-Sauce

Spätzle und Marktsalaten

14,50 €

Matjesfilet "Hausfrauen Art" mit Apfel, Zwiebel, Gurke
und Salzkartoffeln

13,50 €

Pfifferlingsbrot mit Römersalat und Tomaten-Vinaigrette



10,50 €

Sommerlicher Salatteller

mit Gurke, Frühlingszwiebeln, Tomate, marinierten Hähnchenbrustwürfeln
und Olivenbaguette

12,50 €

Gebratene Pfifferlinge im Kräuter-Rührei



mit Salzkartoffeln und Marktsalaten

14,50 €

Strobel's Mundart - das gibt's im Sommer

Suppen, Vorspeisen und kleine Gerichte:

Rindssuppe

mit Leberknödel und Schwimmerli

4,80 €

Pfifferlingstarte mit Sommersalaten

und Tomaten-Zucchini-Relish, Oliven und Zwiebelbaguette



12,50 €

Rindfleisch mit Vinaigrette, Radieschen, roten Zwiebeln Kürbiskernöl
und Bratkartoffeln

13,50 €

Unsere Weinempfehlung:

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

Fischgerichte:

Zanderfilet mit gebratenen Pfifferlingen,

Salzkartoffeln und Marktsalaten

26,50 €

Wolfsbarschfilet gebraten mit Kräuter-Olivenkartoffeln

und Blattsalaten

19,50 €

Hauptgerichte:

Bandnudeln mit gebratenen Pfifferlingen,

Zucchini und getrockneten Tomaten



14,50 €

Schweinefilet mit Pfifferlingen in Rahmsauce

dazu Kartoffelrösti und Marktsalate

18,50 €

Unsere Weinempfehlung:

2016 Sorgenbrecher 025 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 3,60 €

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 "Räuterti":

Leberwurst und Schnittlauchbrote mit Essiggurke² und Tomate

7,50 €

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