

# Spargelzeit

Unsere Weinempfehlung zum Spargel:

2017 Vintennett weiß  
jung, fruchtig und frisch  
0,25l 4,20 €

## Suppen und Vorspeisen

Eine Tasse <b>Spargelsud</b>	nix
<b>Spargelcremesuppe</b>	5,20 €
<b>Spargelbrühe</b> mit Ei und Spargelstückchen	4,50 €

## Spargelteller:

<b>Kleine Portion Spargel</b> mit Butter oder Sauce Hollandaise dazu ein kleines Schnitzel oder ein Stück Bratwurst oder gekochter Schinken und Salzkartoffeln	17,50 €
--	---------



## Fränkischer Spargel - frisch vom Feld

<b>1 Pfund Spargel im Sud</b>	14,00 €
<b>1 Pfund Spargelsalat</b> mit Schnittlauchröllchen	14,50 €
<b>1 Pfund Spargel mit zerlassener Butter</b>	15,00 €
<b>1 Pfund Spargel mit Sauce Hollandaise</b>	15,50 €
<b>1 Pfund Spargel "polnisch"</b> -mit zerlassener Butter, Semmelbrösel und gehacktem Ei-	15,50 €
<b>1 Pfund Spargel mit Olivenöl und Parmesanspänen</b>	16,50 €

## Beilagen nach Wahl:

1 Portion <b>Kartoffeln</b>	1,80 €
1 Paar fränkische, grobe <b>Bratwürste</b> <sup>3</sup>	6,50 €
<b>Schweineschnitzel</b> , in der Pfanne gebraten	7,50 €
<b>Kalbsschnitzel</b> , paniert und in der Pfanne gebraten	12,50 €
<b>Zanderfilet</b> gebraten	12,50 €
<b>Argentinisches Rumpsteak</b> (220g) natur gebraten	18,50 €
<b>Argentinisches Rinderfilet</b> (140g) natur gebraten	15,50 €
<b>Schinken-Kräuter-Pfannkuchen</b>	7,00 €
<b>3 Rühreier</b>	5,00 €
Portion <b>Schinken mit Ei</b>	6,00 €
Portion <b>Schinken, gekocht, roh oder gemischt</b>	6,50 €

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

---

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

**Knusprig gebratenes Schäufele**  
mit Kartoffelkloß und Marktsalaten

14,50 €

**Schweinebraten vom Kamm**  
mit Kartoffelkloß und Marktsalaten

12,50 €

**Fränkischer Teller**  
Schweinebraten, Bratwurst und Leberkloß,  
dazu Kartoffelkloß und Sauerkraut

13,50 €

**Unsere Weinempfehlung:**  
**2016 N°5 Silvaner trocken - unser Stammgastschoppen 025 l zu 3,80 €**

**Rumpsteak natur vom Grill**  
mit Kräuterbutter, Pommes-frites und Marktsalaten

22,50 €

**Wiener Schnitzel (vom Kalb)**  
mit Pommes-frites und Marktsalaten

17,50 €

**Hausgemachte Fleischkräpfle**  
mit Salzkartoffeln und Spargelgemüse

14,00 €

**Fränkische, grobe Bratwurst**  
mit Kartoffelsalat und Marktsalaten

9,50 €

**Unsere Weinempfehlung:**  
**2016 Müller-Thurgau vom Sommeracher Engelsberg 025 l zu 4,80 €**

**Schweineschnitzel paniert**  
mit Salzkartoffeln und Spargelgemüse  
oder mit Kartoffelsalat und Marktsalaten

14,50 €

12,50 €



***Extrawurst***  
***...das gibt's heute***

***Gefüllter Kohlrabi mit Hummus***  
dazu Gemüsestreifen und Kartoffelrösti  
12,50 €

***Fleischkräftli mit Salzkartoffeln und Spargelgemüse***  
14,50 €

***Hähnchenbrustfilet gebraten***  
auf Bandnudeln mit Egerlingen in Rahm  
und Marktsalaten  
16,50 €

***Kalbsleber gebraten mit Zwiebeln und Äpfeln***  
***Salzkartoffeln und Marktsalaten***  
17,50 €

## Strobel's Mundart - das gibt's im April:

### Suppen, Vorspeisen und kleine Gerichte:

---

**Rindssuppe mit Leberknödel und Schwimmerli** 4,80 €

**Vorspeisen-Dreierlei:**

Geräucherter Lachs und geräuchertes Forellenfilet,  
Avocado mit Frischkäse-Wasabi und Bruschetta



13,50 €

**Bunter Frühlingssalat mit Ziegenkäse-Crostini**

Trauben und Birnenspalten



13,50 €

**Unsere Weinempfehlung:**

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

### Fischgerichte:

---

**Zanderfilet gebraten** auf Blattspinat

mit tomatisierter Hollandaise und Salzkartoffeln

19,50 €

**Unsere Weinempfehlung:**

2016 Weißburgunder Kabinett 0,25 l, zu 6,80 €

**Lachsfiletstreifen mit Curry-Ingwer-Gemüse**

und Basmatireis

16,50 €

### Hauptgerichte:

---

**Schweinefilet gebraten mit Egerlingen in Rahm**

dazu Spätzle und Marktsalate

16,50 €

**Unsere Weinempfehlung:**

2016 Sorgenbrecher 0,25 l zu 4,20 €

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

## **Kleine Gerichte von 14.00 - 17.00 Uhr**

---

<b>Fränkischer Toast:</b> Toast mit gekochtem Schinken <sup>8</sup> und Weintrauben belegt, mit Käse überbacken	9,50 €
<b>1 Paar fränkische, grobe Bratwürste</b> <sup>9</sup> mit Weinsauerkraut und Schwarzbrot	7,20 €
<b>"Blaue Zipfel":</b> Fränkische, grobe Bratwurst <sup>9</sup> im Blausud und Brot	7,20 €
<b>Gebackener Kloß</b> <sup>7,8</sup> mit gekochtem Schinken <sup>8</sup> und Ei, dazu Marktsalate	9,50 €
<b>Camembertbrot überbacken</b> , dazu Preiselbeeren	6,50 €

## **Brotzeiten:**

---

<b>Frisches Tartar</b> garniert mit Zwiebeln, Paprika, Essiggurke, dazu Butter und Schwarzbrot	14,50 €
<b>Winzerbrotzeit</b> Geräuchertes Bauchfleisch, Roter und Weißer Pressack mit Senf, Meerrettich <sup>8</sup> , Essiggurke <sup>2</sup> , Radieschen und Schwarzbrot	8,50 €
<b>Schinkenplatte roh oder gekocht</b> <sup>2</sup> mit Essiggurke <sup>2</sup> , Radieschen, Schwarzbrot und Butter	9,50 €
<b>Wurstsalat</b> Feine Schinkenwurst <sup>8</sup> mit Zwiebeln, in Essig und Öl angemacht, dazu Schwarzbrot	7,50 €
<b>Kalter Braten</b> mit Meerrettich <sup>7</sup> , Essiggurke <sup>2</sup> und Schwarzbrot	9,50 €
<b>Schweizer Käsebrot</b> Schwarzbrot mit Emmentaler, Käse und Trauben garniert	8,00 €
<b>Angemachter Camembert</b> mit Schwarzbrot	6,80 €
<b>Fränkischer Käseteller aus der Hofkäserei Brunner:</b> Ziegen- und Kuhmilchkäse, sowie hausgemachter Kochkäse mit Trauben, Cocktailtomaten, Feigensenf, Schwarz- und Weißbrot	10,50 €
<b>Fränkische "Räuterli":</b> Leberwurst und Schnittlauchbrote mit Essiggurke <sup>2</sup> und Tomate	7,50 €

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