



Extrawurst
...das gibt's heute:

Geräucherter Lachs mit Honig-Senf-Sauce
mit herblichen Blattsalaten und Kartoffelrösti
als Vorspeise: 10,50 €
als Hauptspeise: 15,50 €

Fränkischer Hasenpfeffer
mit Kartoffelkloß und Sauerkraut
14,50 €

Bachsaiblingsfilet gebraten
mit Kürbisrisotto und Marktsalaten
19,50 €

Rinderfilet mit Madeirasofe,
dazu Macaire-Kartoffeln und Marktsalaten
27,50 €

Geschmorte Hirschkeule
mit Kartoffelkloß und Blaukraut
16,50 €

Hirschgulasch
mit Spätzle und Blaukraut
13,50 €

Geschmorte Lammhaxe
mit Kartoffelkloß und Marktsalaten
15,50 €

Strobel's Mundart - das gibt's im Oktober

Suppen, Vorspeisen und kleine Gerichte:

Rindssuppe mit Leberknödel und Schwimmerli	4,80 €
Mostsuppe mit Zimt-Weißbrotwürfeln	5,20 €
Kürbissuppe mit gerösteten Kernen und Kürbiskernöl	5,80 €
Ziegenkäse im Strudelteig auf Rote-Beete-Carpaccio mit Feldsalat	13,50 €
Feldsalat mit Preiselbeer-Dressing, gebratenem Hokkaido-Kürbis und Brotchips	14,50 €



Fischgerichte:

Zanderfilet gebraten auf Fenchelgemüse mit Estragonsoße mit Salzkartoffeln	21,50 €
1/2 gebackener Karpfen mit Strobel's Kartoffelsalat	13,50 €
Unsere Weinempfehlung: 2017 Weißburgunder Kabinett 0,25 l, zu 6,80 €	

Hauptgerichte:

1/4 Knusprig gebratene Ente mit Kartoffelkloß und Wirsinggemüse	17,00 €
Steinpilzravioli mit Parmesansoße	14,50 €
Schweinefilet mit gebratenen Egerlingen und Rahmsoße dazu Spätzle und Marktsalate	15,50 €



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

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

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

14,50 €

Fränkischer Teller:

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

14,50 €

Unsere Weinempfehlung:

2017 N°5 Silvaner trocken - unser Stammgastschoppen 0,25 l zu 3,80 €

Rumpsteak vom Grill mit Zwiebel-Pfeffersauce

Kroketten und Marktsalaten

24,50 €

Wiener Schnitzel mit Preiselbeeren

mit Pommes-frites und Marktsalaten

18,50 €

Schweinebraten vom Kamm

mit Kartoffelkloß^{7,8} und Marktsalaten

13,50 €

Schweineschnitzel paniert

mit Salzkartoffeln und Wirsinggemüse
oder mit Kartoffelsalat und Marktsalaten



13,50 €

Große Bratwurst⁹

mit Kartoffelsalat und Marktsalaten

10,50 €

Fleischkräpfle

mit Salzkartoffeln und Wirsinggemüse



12,50 €

Brotzeit (gibt's ab 14.00 Uhr)

Alle unsere Brotzeiten werden mit unserem Lamm-Gewürzbrot serviert, das unser Bäcker Axel Schmitt aus Frankenwinheim nur für uns backt.

Frisches Tartar mit Eigelb

Zwiebeln, Paprika, Essiggurke, Brot und Butter

15,50 €

Schnabulier-Teller - für alle zum Hinlangen

Gemüesticks mit Kräuterschmand, Mainthaler Käsewürfel mit Feigensenf und roher Schinken mit Brotchips

11,50 €

Winzerbrotzeit

Geräuchertes Bauchfleisch, Roter und Weißer Pressack mit Senf, Meerrettich, Essiggurke, Radieschen, Brot und Butter

9,50 €

Ein Teller mit Schwarzwälder rohem Schinken und gekochtem

Schinken von unserem Metzger René Wild aus Volkach

mit Gurke, Radieschen, Kurkuma-Blumenkohl, Meerrettich, Brot und Butter

10,50 €

Wurstsalat

Feine Schinkenwurst mit roten Zwiebeln, Essiggurke, Weinessig, Rapsöl und Brot

8,00 €

Kalter Braten, dünn aufgeschnitten

mit frischem Meerrettich, Essiggurke und Brot und Butter

10,50 €

Angemachter Camembert mit Zwiebelringen und Salzbrezeln

7,50 €

Fränkisches Käsebrett von der Hofkäserei Brunner:

Ziegen- und Kuhmilchkäse, sowie hausgemachter Kochkäse mit Trauben, Cocktailtomaten, Feigensenf, Brot und Butter

12,50 €