

# Spargelzeit

Unsere Weinempfehlung zum Spargel:

2017 Vintnett 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<br>dazu ein kleines Schnitzel oder ein Stück Bratwurst oder<br>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><br>-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>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  
Schäuferle vorbestellen!!**

**Knusprig gebratenes Schäuferle**  
mit Kartoffelkloß und Marktsalaten

14,50 €

**Schweinebraten vom Kamm**  
mit Kartoffelkloß und Marktsalaten

13,50 €

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

14,50 €

**Unsere Weinempfehlung:**  
**2018 N°5 Silvaner trocken - unser Stammgastschoppen 025 l zu 3,80 €**

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

24,50 €

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

18,50 €

**Hausgemachte Fleischkräpfle**  
mit Salzkartoffeln und Spargelgemüse

15,00 €

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

10,50 €

**Unsere Weinempfehlung:**  
**2017 Sorgenbrecher 025 l zu 4,20 €**

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

16,00 €

13,50 €

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

### **Suppen, Vorspeisen und kleine Gerichte:**

---

|                                                                                             |         |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <b>Rindssuppe mit Leberknödel und Schwimmerli</b>                                           | 4,80 €  |
| <b>Bärlauchcremesuppe mit Bruschetta-Chips</b>                                              | 4,80 €  |
| <b>Frühlingsalate mit Radieschen, Cocktailtomaten<br/>und Ei-Kapern-Vinaigrette</b>         | 7,50 €  |
| <b>Grüner Spargelsalat mit Seranoschinken und russischem Ei<br/>und Oliven-Zwiebel-Brot</b> | 14,50 € |

### **Fischgerichte:**

---

|                                                                                 |         |
|---------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <b>Bachsaiblingfilet auf Kartoffel-Lauchgemüse<br/>mit Marktsalaten</b>         | 19,50 € |
| <b>1/2 gebackener Karpfen<br/>mit Strobel's Kartoffelsalat</b>                  | 13,50 € |
| <b>Unsere Weinempfehlung:<br/>2017 Weißburgunder Kabinett 0,25 l, zu 6,80 €</b> |         |

### **Hauptgerichte:**

---

|                                                                                            |         |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <b>Rindfleisch mit Meerrettichsauce,<br/>Preiselbeeren und Salzkartoffeln</b>              | 16,50 € |
| <b>Zitronen-Hähnchen mit buntem Frühlingsgemüse<br/>und Herzoginkartoffeln</b>             | 17,50 € |
| <b>Schweinefilet mit Bärlauchkruste überbacken<br/>dazu Kartoffelrösti und Marktsalate</b> | 16,50 € |
| <b>Breite Nudeln in Bärlauchsauce mit Zucchini<br/>und grünem Spargel</b>                  | 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 €.

## **Kleine Gerichte von 13.45 bis 17.00 Uhr**

---

### **Fänkischer Toast**

Toast mit gekochtem Schinken und Weintrauben belegt, mit Käse überbacken 10,50 €

### **1 Paar Fränkische, grobe Bratwürste**

mit Weinsauerkraut und Brot 8,00 €

### **1 Paar Fränkische, grobe Bratwürste**

mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Marktsalaten 10,50 €

### **"Blaue Zipfel"**

Fränkische, grobe Bratwurst im Blausud mit Brot 8,00 €

### **Gebackener Kloß**

mit gekochtem Schinken und Ei, dazu Marktsalate 10,50 €

**Camembertbrot überbacken,** dazu gibt's Preiselbeeren 8,00 €

## **Brotzeit (gibt's ab 13.45 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**

Gemügesticks 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 €