

# Extrawurst

*Darauf hat die Chefin heute Lust:*

**GERÄUCHERTER LACHS** *mit Sommersalaten  
Kräuterschmand und Rösti* **16,50 €**

**KALBSTAFELSPITZ MIT GRÜNER SAUCE**  
*und Salzkartoffeln* **18,50 €**

**MATJESFILET "HAUSFRAUEN ART"** *mit Apfel, Zwiebel,  
Gurke, Schmand und Salzkartoffeln*  
*1 Doppelfilet* **10,50 €**

*2 Doppelfilets* **15,50 €**

**DORADE AUF RATATOUILLE**  
*und Rosmarinkartoffeln* **21,50 €**

**SOMMERLICHE BLATTSALATE** *mit Tomaten, Gurken,  
Pfefferlingen, Kürbiskernen, Hähnchenbrustfilet und  
Rote-Beete-Kokos Dip* **17,50 €**

Angaben über Zusatzstoffe und Allergene finden Sie in unserem separaten Allergene-Ordner.



## *Meine Küchenphilosophie im Gasthof & Weinphilosophie im Weingut Lamm*

*Seit fünf Generationen bewahren wir die traditionellen Werte der fränkischen Gastfreundschaft.*

*Dazu gehören schon immer saisonale Speisen und fränkische Schoppen.*

*Das Wissen um alte Rezepte und die Leidenschaft diese umzusetzen, auch wenn das mehr Zeit in Anspruch nimmt. 😊.*

*Gleichzeitig möchte ich eine modernere und leichte Küche bieten.*

*Ganz regional bleiben wir bei unseren Weinen.*

*In unseren Weinbergen gewachsen, reifen die Trauben hier im Lamm im Weinkeller um als perfekter Begleiter zum Essen abgefüllt zu werden.*

*Deshalb empfehlen wir auch, was gut zusammenpasst: Martinas Speisen und Weine.*

# Das gibt's im August

## Suppen

<b>LEBERKNÖDELSUPPE</b> mit Schwimmerli	6,50 €
<b>PFIFFERLINGSCREMESUPPE</b> mit Brotchips	7,50 €

## Vorspeise und Kleine Gerichte

<b>SCHNABULIERTELLER MIT SERRANO, GEMÜSESTICKS</b> verschiedenen Aufstrichen und Brotchips <i>dazu passt: N°6 Riesling trocken 0,25 l 5,50 €</i>	14,50 €
<b>SALAT NIZZA</b> mit Bohnen, Ei, Thunfisch und Tomaten, Oliven und Römersalat	15,50 €
<b>ROSA GEBRATENES ROASTBEEF MIT REMOULADENSAUCE</b> Cornichons und Bratkartoffeln	17,50 €
<b>RINDFLEISCH SAUER</b> in Essig-Öl Vinaigrette mit Zwiebeln und Bratkartoffeln	16,50 €

## Hauptgerichte

<b>BANDNUDELN MIT PFIFFERLINGEN</b>  Dicken Bohnen und Kürbiskernpesto	16,50 €
<b>LAMMRÜCKEN GEBRATEN MIT KRÄUTERBUTTER</b> grünen Bohnen und Kartoffelrösti	28,50 €
<b>HÄHNCHENBRUSTFILET GEBRATEN</b> auf Kräuter-Risotto mit Sommergemüse	18,50 €
<b>SCHWEINEFILET MIT GEBRATENEN PFIFFERLINGEN</b> Rösti und Salat <i>dazu passt: N°5 Silvaner trocken 0,25 l 5,50 €</i>	21,50 €
<b>ZANDERFILET MIT SPECK-PFIFFERLINGEN</b> Meerrettichcreme und Salzkartoffeln	25,50 €

# Strobel's Klassiker

Insider-Tipp:  
Auf Nummer  
sicher gehen  
und Schaufele  
vorbestellen!!

<b>KNUSPRIGES SCHAUFELE</b> <i>mit Kartoffelkloß und Salat</i> <i>dazu passt: N°5 Silvaner, trocken</i> <i>0,25l 5,50 €</i>	<b>18,00 €</b>
<b>RUMPSTEAK (220G) MIT PFEFFERSOßE, SPECK UND ZWIEBELN</b> <i>Pommes und Salat</i>	<b>29,50 €</b>
<b>WIENER SCHNITZEL VOM KALB PANIERT</b> <i>mit Preiselbeeren, Pommes und Salat</i>	<b>23,00 €</b>
<b>SCHWEINESCHNITZEL PANIERT</b> <i>mit Kartoffelsalat und Salat</i> <i>oder Salzkartoffeln und Wirsing</i>	<b>16,00 €</b> <b>17,00 €</b>
<b>HAUSMACHER BRATWURSTE</b> <i>mit Kartoffelsalat und Salat</i>	<b>13,00 €</b>
<b>FLEISCHKRAPFLE</b> <i>mit Kartoffelsalat und Salat</i> <i>mit Salzkartoffeln und Wirsing</i>	<b>16,00 €</b> <b>17,00 €</b>
<b>BLAUE ZIPFEL</b> <i>Bratwurst in Essigsud mit Zwiebeln, Wurzelgemuse und Schwarzbrot</i>	<b>12,50 €</b>

Angaben über Zusatzstoffe und Allergene finden Sie in unserem separaten Allergene-Ordner.

## *Brotzeit*

**MIT GEWÜRZBROT VOM BÄCKER AXEL SCHMITT**

### **TATAR**

*frisch durchgelassen, mit Eigelb, Zwiebeln, Paprika  
Kapern, Brot und Butter*

**17,00 €**

### **WURSTSALAT**

*feine Schinkenwurst mit roten Zwiebeln, Essiggurke,  
Weinessig, Rapsöl und Brot*

**9,50 €**

### **ANGEMACHTER CAMEMBERT UND KOCHKÄSE**

*mit Schwarzbrot*

**9,50 €**

## *Wissenswertes*

**DIE QUALITÄT UNSERER PRODUKTE IST DAS A UND O.  
WIR BEVORZUGEN STETS REGIONALE LIEFERANTEN.**

**FLEISCH** - Metzgerei Wild, Volkach und Schlachthof Neckermann, Aub

**WURST** - Metzgerei Wild, Volkach

**FISCH** - Fischzucht Gerstner, Obervolkach und Nußbaumer, Kürnach

**GEMÜSE, SALAT & OBST** - Gemüsegroßhandel Will aus Albertshofen

**BROT** - Bäckerei Schmitt, Frankenwinheim

**SPARGEL** - Spargelhof Seufert, Lindach

**KÄSE** - Hofkäserei Brunner, Willanzheim

**EIER** - Geflügelhof Horn, Vögnitz

**MEHL** - Schaubmühle, Volkach

**BIER** - Brauerei Kesselring, Marktsteft

**FRUCHTSÄFTE** - Schloss Gebstattel, Fruchtsaftkellerei Hartmann, Sondheim v.d. R

**ALKOHOLFREIES** - Getränke Link, Dettelbach

*Angaben über Zusatzstoffe und Allergene finden Sie in unserem separaten Allergene-Ordner.*

