

Extrawurst

Darauf hat die Chefin heute Lust:

HÄHNCHENBRUSTFILET GEBRATEN

*mit Kräuterrisotto, Kürbis, Petersilienwurzel
und Steckrübe*

18,50 €

HIRSCHGULASCH MIT PREISELBEER-BIRNE

Kartoffelkloß und Blaukraut

19,50 €

LAMMRÜCKEN GEBRATEN

mit Speck-Bohnen und Kartoffelrösti

28,50 €

SAIBLINGFILET AUF DER HAUT GEBRATEN



*mit Lauchstreifen, Erbsen und gebratenen
Kartoffelwürfeln*

24,50 €

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

Das gibt's im Oktober

Suppen

LEBERKNÖDELSUPPE mit hausgemachten Schwimmerli		6,50 €
FRÄNKISCHE MOSTSUPPE mit Zimt-Weißbrotwürfel		6,50 €
KÜRBISSUPPE mit gerösteten Kernen und Kürbiskernöl		7,50 €

Vorspeise und Kleine Gerichte

ROTE-BEETE-CARPACCIO MIT FELDSALAT Honig-Senf-Dressing und gebackenem Ziegenkäse-Bonbon		14,50 €
---	---	----------------

KÜRBISTARTE MIT ROTEM ZWIEBELCHUTNEY Paprika, Lauchstreifen und Herbstsalaten		13,50 €
---	--	----------------

dazu passt: N°6 Riesling trocken 0,25l 5,50 €

Hauptgerichte

GEBRATENE STEINPILZE mit Bandnudeln und Parmesan		17,50 €
--	---	----------------

HERBSTGEMÜSE VOM BLECH mit Ziegenkäse, Olivenbrotchips, Feldsalat und Currycreme		16,50 €
--	---	----------------

SCHWEINEFILET MIT GEBRATENEN EGERLINGEN Spätzle und Salat		19,50 €
---	--	----------------

dazu passt: N°5 Silvaner trocken 0,25l 5,50 €

1/4 GEBRATENE ENTE mit Kartoffelkloß und Wirsinggemüse		19,50 €
--	--	----------------

RINDFLEISCH MIT MEERRETTICHSAUCE Nudeln und Preiselbeeren		19,50 €
---	--	----------------

1/2 KARPFFEN GEBACKEN mit Strobels Kartoffelsalat		19,50 €
---	--	----------------

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

Strobel's Klassiker

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

KNUSPRIGES SCHÄUFELE <i>mit Kartoffelkloß und Salat</i> <i>dazu passt: N°5 Silvaner, trocken</i> <i>0,25l 5,50 €</i>	19,50 €
RUMPSTEAK (220G) MIT PFEFFERSOßE, SPECK UND ZWIEBELN <i>Pommes und Salat</i>	29,50 €
WIENER SCHNITZEL VOM KALB PANIERT <i>mit Preiselbeeren, Pommes und Salat</i>	24,50 €
SCHWEINESCHNITZEL PANIERT <i>mit Kartoffelsalat und Salat</i> <i>oder Salzkartoffeln und Wirsing</i>	17,00 € 18,00 €
FRÄNKISCHER TELLER <i>Schweinebraten, Bratwurst und Leberklo</i> <i>dazu Kartoffelkloß und Sauerkraut</i>	17,00 €
HAUSMACHER BRATWÜRSTE <i>mit Kartoffelsalat und Salat</i>	14,00 €
FLEISCHKRAPFLE <i>mit Kartoffelsalat und Salat</i> <i>mit Salzkartoffeln und Wirsing</i>	16,00 € 17,00 €
BLAUE ZIPFEL <i>Bratwurst in Essigsud mit Zwiebeln, Wurzelgemüse und Schwarzbrot</i>	12,50 €

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*

17,50 €

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. Rhör

ALKOHOLFREIES - Getränke Link, Dettelbach

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

