

Extrawurst

Darauf hat die Chefin heute Lust:

GEBRATENE MAISPOULARDE

*auf orientalischem Blumenkohl mit Granatapfel
und Tahini-Dressing*

18,50 €

GNOCCHIS

mit Birne und Gorgonzola



16,50 €

SCHWEINEFILETSPITZEN IN DIJON-SENF-SAUCE

mit Spätzle und Salat

19,50 €

GANSPFEFFER VOM GÄNSEKLEIN

mit Kartoffelkloß und Salat

13,50 €

GEBRATENES ZANDERFILET



*auf Schwarzwurzel-Gulasch
mit Kartoffelschnee und Noilly-Prat-Sauce*

24,50 €

Angaben über Zusatzstoffe finden Sie in unserem Allergeneordner.

Das gibt's im November

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

FELDSALAT MIT ÜBERBACKENEM ZIEGENKÄSE <i>Blaukrautsalat und Dattel-Minz-Dressing</i>		14,50 €
SALATBOWL MIT GELBEM LINSENSALAT, ROTE BEETE <i>CurryDip und Knoblauchsprossen</i>		13,50 €
<i>wahlweise mit zwei King-Prawns-Garnelen</i>		19,50 €
<i>oder als Mini-Version mit Garnele zur Vorspeise</i>		12,50 €

dazu passt: Weissburgunder

Hauptgerichte

STEINPILZRAVIOLI <i>mit Parmesansoße und Tomatenconfit</i>		17,50 €
HASENPFEFFER <i>mit Kartoffelkloß und Sauerkraut</i>		16,50 €
LAMMRÜCKEN GEBRATEN <i>mit Speckbohnen und Kartoffelrösti</i>		28,50 €
SCHWEINEFILET MIT GEBRATENEN EGERLINGEN <i>Spätzle und Salat</i>		19,50 €
<i>dazu passt: N°5 Silvaner trocken 0,25l 5,50 €</i>		
1/4 GEBRATENE ENTE <i>mit Weckfülle, Kartoffelkloß und Wirsinggemüse</i>		19,50 €
1/2 KARPEN GEBACKEN <i>mit Strobels Kartoffelsalat</i>		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> 0,25l 5,50 €	21,50 €
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 €
RINDFLEISCH MIT MEERRETTICHSAUCE <i>Nudeln und Preiselbeeren</i>	19,50 €
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.