

Spargelzeit



Unsere Weinempfehlung zum Spargel:

2021 Vinuett weiß - Jung, fruchtig, frisch 0,25 l 6,00 €

Suppen

Eine Tasse SPARGELSUD	NIX
SPARGELCREMESUPPE	7,00 €

Fränkischer Spargel - frisch vom Feld

1 PFUND SPARGELSALAT mit Schnittlauchröllchen	16,50 €
1 PFUND SPARGEL MIT ZERLASSENER BUTTER	17,50 €
1 PFUND SPARGEL MIT SAUCE HOLLANDAISE	18,50 €
1 PFUND SPARGEL "POLNISCH" mit zerlassener Butter, Semmelbrösel und gehacktem Ei	18,50 €
1 PFUND SPARGEL MIT OLIVENÖL UND PARMESANSPÄNE	18,50 €

Beilagen nach Wahl:

1 Portion KARTOFFELN	2,80 €
1 Paar fränkische, grobe BRATWÜRSTE	7,50 €
SCHWEINESCHNITZEL , in der Pfanne gebraten	9,00 €
KALBSSCHNITZEL , paniert und in der Pfanne gebraten	16,00 €
ARGENTINISCHES RUMPSTEAK (220G) natur gebraten	18,50 €
SCHINKEN-KRÄUTER-PFANNKUCHEN	9,00 €
Portion SCHINKEN, GEKOCHT, ROH ODER GEMISCHT	8,00 €

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

Das gibt's im Mai

Suppen

LEBERKNÖDELSUPPE mit Schwimmerli 6,50 €

SPARGELCREMESUPPE  7,00 €
dazu passt: Vinuett weiß, 0,25 l 6,00 €

Vorspeise/Kleine Gerichte

3-ERLEI FISCHVORSPEISE
*geräucherter Lachs mit Senf-Dill-Sauce, Forellenmousse
und gebratene Garnele mit Glasnudelsalat*

SALATBOWL mit grünem Spargel, Ei, Erbsen,
Karotten, Radieschen, Tomaten und Kräuterdip  16,50 €

RINDFLEISCH SAUER 15,50 €
in Essig-Öl Vinaigrette mit Zwiebeln und Bratkartoffeln

Hauptgerichte

RAVIOLI MIT RICOTTA UND SPINAT GEFÜLLT  15,50 €
Cocktailtomaten, Sahnesauce und Pesto

**CURRY-LINSEN-TALER MIT PFANNENGEMÜSE
UND KARTOFFELRÖSTI, Kräuter-Dip**  15,50 €

MAISPOULARDENBRUST GEBRATEN 18,50 €
*mit Frühlingsgemüse, Kräuter-Sahne-Sauce
und Kartoffelschnee*

SCHWEINEFILET MIT GEBRATENEN EGERLINGEN 18,50 €
Spätzle und Salat
dazu passt: N°5 Silvaner trocken 0,25 l 5,50 €

BACHSAIBLINGFILET GEBRATEN 25,50 €
auf Spargelrisotto mit Kräutersauce

Strobel's Klassiker



KNUSPRIGES SCHAUFELE	21,50 €
<i>mit Kartoffelkloß und Salat</i>	
<i>dazu passt: N°5 Silvaner, trocken</i>	<i>0,25l 5,50 €</i>
RUMPSTEAK (220G) MIT ZWIEBELN	29,50 €
<i>Pommes und Salat</i>	
WIENER SCHNITZEL VOM KALB PANIERT	24,50 €
<i>Pommes und Salat</i>	
SCHWEINESCHNITZEL PANIERT	
<i>mit Kartoffelsalat und Salat</i>	17,00 €
<i>oder Salzkartoffeln und Spargelgemüse</i>	19,50 €
HAUSMACHER BRATWURSTE	14,00 €
<i>mit Kartoffelsalat und Salat</i>	
FLEISCHKRAPFLE	
<i>mit Kartoffelsalat und Salat</i>	16,00 €
<i>mit Salzkartoffeln und Spargelgemüse</i>	18,50 €
BLAUE ZIPFEL	12,50 €
<i>Bratwurst in Essigsud mit Zwiebeln, Wurzelgemüse und Schwarzbrot</i>	

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.