



Das gibt`s heute

SPARGELKUCHEN mit grünem Spargel, Ricotta und Pinienkernen, Hummus, Selleriesticks und Cocktailtomaten	16.50 €
ZANDERFILET GEBRATEN auf Kohlrabi-Kartoffel-Curry mit Frühlingszwiebeln	27.50 €
SPINATKNÖDEL mit Bergkäse und Tomatensauce	16.50 €
MELONEN-MANGO-SORBET mit Secco aufgegossen und Nektarinenscheiben	6.50 €
APFELKRÄPFLI MIT VANILLEEIS	11.50 €



Das gibt's im Juni

Suppen/Vorspeisen

LEBERKLOSSSUPPE

mit Schwimmerli

7.50 €

zur Leberklosssuppe passt: No. 5 Silvaner 0,25 l zu 5,50 €

DREIERLEI FISCHVORSPEISE

Geräucherter Lachs mit Meerrettich-Dip, Forellenmousse und gebratene Garnele auf Wakamesalat

17.50 €

GEBRATENER REISTALER

mit Ruccola, Erdbeeren, Balsamicoessig, Pinienkerne und Büffelmozzarella

16.50 €

Hauptgerichte

FRÜHLINGSGEMÜSE vegetarisch

aus der Pfanne mit Frankfurter Grünen Sauce und Kartoffelrösti

17.50 €

RINDFLEISCH MIT MEERRETTICH

mit breiten Nudeln und Preiselbeeren

22.50 €

SCHWEINELENDCHEN MIT EGERLINGEN

Spätzle und Salat

24.50 €

WIENER SCHNITZEL PANIERT

(vom Kalb) mit Preiselbeeren, Pommes-frites und Salat

29.50 €

RAVIOLI MIT RICOTTA-SPINAT-FÜLLUNG vegetarisch

Cocktailtomaten und Parmesansauce

17.50 €

HÄHNCHENBRUSTFILET GEBRATEN

auf Süßkartoffelpüree mit grünem Spargel und Staudensellerie

24.50 €

BACHSAIBLINGSFILET GEBRATEN

auf Tagliatelle mit Orangen-Fenchel und Noilly-Prat-Sauce

28.50 €

Angaben über Zusatzstoffe und Allergene finden Sie in unserem separaten Allergene-Ordner.
Alle Preise inkl. 19 % MwSt.



Strobel's Klassiker in der Spargelzeit

KNUSPRIG GEBRATENES SCHÄUFELE

mit Kartoffelkloß und Salat

24.50 €

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

**Insider-Tipp: Wer auf Nummer sicher gehen will,
bestellt sein Schäufole am besten vor!**

RUMPSTEAK MIT ZWIEBELN

(220 gr) Pommes-frites und Salat

33.50 €

SCHWEINESCHNITZEL PANIERT

mit Kartoffelsalat und Salat 19.00 €
mit Salzkartoffeln und Spargelgemüse 22.50 €

FLEISCHKRÄPFLE

mit Kartoffelsalat und Salat 18.00 €
mit Salzkartoffeln und Spargelgemüse 21.50 €

HAUSMACHER BRATWÜRSTE

mit Kartoffelsalat und Salat 15.50 €
mit Salzkartoffeln und Spargelgemüse 19.00 €

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



Brotzeit

BLAUE ZIPFEL	13.50 €
Bratwurst in Essigsud mit Zwiebeln, Wurzelgemüse und Schwarzbrot	
TATAR	19.50 €
frisch durchgelassen, mit Eigelb, Zwiebeln, Paprika, Kapern, Butter und Brot	
WURSTSALAT	11.50 €
Feine Schinkenwurst mit roten Zwiebeln, Essiggurke, Weinessig, Rapsöl und Brot	
ANGEMACHTER CAMEMBERT UND KOCHKÄSE	11.50 €
mit Schwarzbrot	

Wissenswertes

Die Qualität unserer Produkte ist das a und o. Wir bevorzugen stets regionale Lieferanten.

FLEISCH

Metzgerei Wild, Volkach und Gebrüder Staus, Würzburg

WURST

Metzgerei Wild, Volkach

FISCH

Fischzucht Gerstner, Obervolkach und Nußbaumer, Kürnach

GEMÜSE, SALAT & OBST

Gemüsegroßhandel Will aus Albertshofen

BROT

Bäckerei Schmitt, Frankenwinheim

SPARGEL

Spargelhof Pretscher, Unterspießheim

KÄSE

Hofkäserei Brunner, Willanzheim

EIER

Geflügelhof Horn, Vögnitz

MEHL

Schaubmühle, Familie Lippert, Volkach und Gründleinsmühle, Familie Englert, Obervolkach

BIER

Brauerei Kesselring, Marktsteft

FRUCHTSÄFTE

Schloss Gebsattel, Saftkellerei Hartmann, Sondheim v.d. Rhön

ALKOHOLFREIES

Getränke Link, Dettelbach