



## Das gibt`s heute

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



# Das gibt's im Juni

## Suppen/Vorspeisen

<b>LEBERKLOSSSUPPE</b> mit Schwimmerli	7.50 €
<i>zur Leberklosssuppe passt: No. 5 Silvaner 0,25 l zu 5,50 €</i>	
<b>DREIERLEI FISCHVORSPEISE</b> Geräucherter Lachs mit Meerrettich-Dip, Forellenmousse und gebratene Garnele auf Wakamesalat	17.50 €
<b>GEBRATENER REISTALER</b> mit Ruccola, Erdbeeren, Balsamicoessig, Pinienkerne und Büffelmozzarella	16.50 €

## Hauptgerichte

<b>FRÜHLINGSGEMÜSE</b> <small>vegetarisch</small> aus der Pfanne mit Frankfurter Grünen Sauce und Kartoffelrösti	17.50 €
<b>RINDFLEISCH MIT MEERRETTICH</b> mit breiten Nudeln und Preiselbeeren	22.50 €
<b>SCHWEINELENDCHEN MIT EGERLINGEN</b> Spätzle und Salat	24.50 €
<b>WIENER SCHNITZEL PANIERT</b> (vom Kalb) mit Preiselbeeren, Pommes-frites und Salat	29.50 €
<b>RAVIOLI MIT RICOTTA-SPINAT-FÜLLUNG</b> <small>vegetarisch</small> Cocktailtomaten und Parmesansauce	17.50 €
<b>HÄHNCHENBRUSTFILET GEBRATEN</b> auf Süßkartoffelpüree mit grünem Spargel und Staudensellerie	24.50 €
<b>BACHSAIBLINGSFILET GEBRATEN</b> 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

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