



## Das gibt`s an "Erleben & Genießen"

<b>ZANDERFILET GEBRATEN</b> mit Pfifferlingen, Salzkartoffeln und Salat	28.50 €
<b>KALBSRAHMGULASCH</b> mit Spätzle und Salat	22.50 €
<b>1/4 ENTE GEFÜLLT</b> knusprig gebraten mit Kartoffelkloß und Wirsing	23.50 €
<b>GESCHMORTE LAMMHAXE</b> mit Kartoffelkloß und Salat	24.50 €
<b>MONI'S ZWETSCHGENKUCHEN MIT SAHNE</b>	4.50 €



# Das gibt's im September

## Suppen/Vorspeisen/Salate

<b>LEBERKLOSSSUPPE</b> mit Schwimmerli	7.50 €
<b>zur Leberklosssuppe passt: No. 5 Silvaner 0,25 l zu 5,50 €</b>	
<b>PFIFFERLINGSCREMESUPPE</b> mit Brotchips	8.50 €
<b>DREIERLEI FISCHVORSPEISE</b> Geräucherter Lachs mit Meerrettich-Dip, Forellenmousse und gebratene Garnele auf Wakamesalat	17.50 €
<b>BURRATA</b> <small>vegetarisch</small> mit Tomaten-Mix, Pesto, Pinienkernen, Rucola und Brotchips	16.50 €
<b>HERBSTLICHE BLATTSALATE</b> und Hirse-Mango-Paprika-Salat mit Senfdressing und mit gebratenem Hähnchenbrustfilet	19.50 €

## Hauptgerichte

<b>BACHSAIBLINGSFILET GEBRATEN</b> auf Erbsencreme mit Gemüse vom Beet	28.50 €
<b>1/2 KARPFFEN GEBACKEN</b> mit Kartoffelsalat	24.00 €
<b>HERBSTGEMÜSE VOM BLECH</b> <small>vegetarisch</small> mit Ziegenkäse, Olivenchips und Feldsalat	18.50 €
<b>BREITE NUDELN MIT PFIFFERLINGEN</b> <small>vegetarisch</small> mit Zucchini, Cocktailtomaten, Pesto und Parmesan	19.50 €
<b>RINDFLEISCH MIT MEERRETTICH</b> mit breiten Nudeln und Preiselbeeren	22.50 €
<b>SCHWEINELENDCHEN MIT PFIFFERLINGEN</b> Kartoffelrösti und Salat	28.50 €
<b>WIENER SCHNITZEL PANIERT</b> (vom Kalb) mit Preiselbeeren, Pommes-frites und Salat	29.50 €

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



## Strobel's Klassiker

**KNUSPRIG GEBRATENES SCHÄUFELE** 24.50 €  
mit Kartoffelkloß und Salat

**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** 33.50 €  
(220 gr) Pommes-frites und Salat

**SCHWEINESCHNITZEL PANIERT** mit Kartoffelsalat und Salat 19.00 €  
mit Salzkartoffeln und Wirsing 20.00 €

**FRÄNKISCHER TELLER** 21.50 €  
Schweinebraten, Bratwurst und Leberkloß, dazu  
Kartoffelkloß und Sauerkraut

**HAUSMACHER BRATWÜRSTE** mit Kartoffelsalat und Salat 15.50 €  
mit Salzkartoffeln und Wirsing 16.50 €

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 Engler, Obervolkach

### BIER

Brauerei Kesselring, Marktsteft

### FRUCHTSÄFTE

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

### ALKOHOLFREIES

Getränke Link, Dettelbach