



Das gibt's im Oktober

Suppen/Vorspeisen/Salate

| | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| LEBERKLOSSSUPPE mit Schwimmerli | 7.50 € |
| zur Leberkloßsuppe passt: No. 5 Silvaner 0,25 l zu 5,50 € | |
| KÜRBISSUPPE <small>vegan</small> mit Kokosmilch, gerösteten Kernen und Kürbiskernöl | 8.50 € |
| DREIERLEI FISCHVORSPEISE Geräucherter Lachs mit Meerrettich-Dip, Forellenmousse und gebratene Garnele auf Wakamesalat | 17.50 € |
| BUNTER HERBSTSALAT <small>vegetarisch</small> mit Roter Bete, Birne, Honigsenf-Dressing, Walnüssen und Ziegenkäse | 17.50 € |

Hauptgerichte

| | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 1/2 KARPFFEN GEBACKEN mit Kartoffelsalat | 24.00 € |
| BACHSAIBLINGSFILET GEBRATEN auf Erbsencreme mit Gemüse vom Beet | 28.50 € |
| STEINPILZRAVIOLI <small>vegetarisch</small> mit Parmesansauce und Pesto | 17.50 € |
| HERBSTGEMÜSE VOM BLECH <small>vegetarisch</small> mit Ziegenkäse, Olivenchips und Feldsalat | 18.50 € |
| KALBSRAHMGULASCH mit Spätzle und Salat | 24.50 € |
| RINDFLEISCH MIT MEERRETTICH mit breiten Nudeln und Preiselbeeren | 23.50 € |
| SCHWEINELENDCHEN MIT GEBRATENEN EGERLINGEN Spätzle und Salat | 24.50 € |
| WIENER SCHNITZEL PANIERT (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
mit Kartoffelkloß und Salat

25.50 €

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 Wirsing 20.00 €

FRÄNKISCHER TELLER

Schweinebraten, Bratwurst und Leberkloß, dazu
Kartoffelkloß und Sauerkraut

21.50 €

FLEISCHKRÄPFLE

mit Kartoffelsalat und Salat 18.00 €
mit Salzkartoffeln und Wirsing 19.00 €

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

| | |
|--------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 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 Gebstattel, Saftkellerei Hartmann, Sondheim v.d. Rhön

ALKOHOLFREIES

Getränke Link, Dettelbach