



## Das gibt`s heute

<b>KÜRBIS-LAUCH-QUICHE</b> <small>vegetarisch</small> mit Feldsalat	17.50 €
<b>GEBRATENES ZANDERFILET</b> auf Beluga-Linsen-Gemüse, mit Kartoffelschnee und Kräuterweinsauce	28.50 €
<b>REHSCHNITZEL</b> mit Haselnusskruste auf Birnen-Chili-Risotto	26.50 €
<b>1/4 ENTE GEFÜLLT</b> knusprig gebraten mit Kartoffelkloß und Wirsing	23.50 €
<b>HÄHNCHENBRUSTFILET</b> auf Birnen-Chili-Risotto mit Feldsalat	24.50 €
<b>HASENPFEFFER</b> mit Kartoffelkloß und Sauerkraut	20.50 €



# Das gibt's im November

## Suppen/Vorspeisen/Salate

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

## Hauptgerichte

<b>1/2 KARPFFEN GEBACKEN</b> mit Kartoffelsalat	24.00 €
<b>BACHSAIBLINGSFILET GEBRATEN</b> auf Erbsencreme mit Gemüse vom Beet	28.50 €
<b>STEINPILZRAVIOLI</b> <small>vegetarisch</small> mit Parmesansauce und Pesto	17.50 €
<b>HERBSTGEMÜSE VOM BLECH</b> <small>vegetarisch</small> mit Ziegenkäse, Olivenchips und Feldsalat	18.50 €
<b>KALBSRAHMGULASCH</b> mit Spätzle und Salat	24.50 €
<b>RINDFLEISCH MIT MEERRETTICH</b> mit breiten Nudeln und Preiselbeeren	23.50 €
<b>SCHWEINELENDCHEN MIT GEBRATENEN EGERLINGEN</b> Spätzle und Salat	24.50 €
<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** 25.50 €  
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

**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

<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