



Das gibt`s heute

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



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 Gebsattel, Saftkellerei Hartmann, Sondheim v.d. Rhön

ALKOHOLFREIES

Getränke Link, Dettelbach