



Das gibt`s heute

SPINATKNÖDEL <small>vegetarisch</small> mit Bergkäse und Tomatensauce	17.50 €
KLEINE NUDELTÄSCHCHEN <small>vegetarisch</small> mit Gorgonzola gefüllt auf Wirsing-Fleckerl mit Walnuss-Pesto	17.50 €
REHSCHNITZEL mit Haselnusskruste auf Birnen-Chili-Risotto	26.50 €
MAISPOULARDENBRUST auf cremiger Polenta mit Pastinaken und Zwiebel-Pflaumen-Confit	24.50 €
GEBRATENES ZANDERFILET auf gebratenem Spitzkohl mit knusprigen Kartoffelwürfeln	28.50 €
HASENPFEFFER mit Kartoffelkloß und Sauerkraut	20.50 €



Das gibt's im November

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 €
GERÄUCHERTES FORELLENFILET mit Röst-Schwarzbrot, Rote-Bete, Meerrettich-Dip und Feldsalat	17.50 €
BUNTE HERBSTSALATE <small>vegetarisch</small> auf Feta-Creme mit Blaukraut und Feigen	16.50 €

Hauptgerichte

1/2 KARPFFEN GEBACKEN mit Kartoffelsalat	24.00 €
FORELLE MÜLLERIN mit Salzkartoffeln und Salat	23.50 €
FORELLE BLAU mit Sahnemeerrettich, zerlassener Butter, Salzkartoffeln und Salat	23.50 €
CREMIGE POLENTA <small>vegetarisch</small> mit Balsamico-Pilzen, Rosenkohl und Feldsalat	18.50 €
WIENER SCHNITZEL PANIERT (vom Kalb) mit Preiselbeeren, Pommes-frites und Salat	29.50 €
1/4 ENTE GEFÜLLT knusprig gebraten mit Kartoffelkloß und Wirsing	23.50 €
KALBSRAHMGULASCH mit Spätzle und Salat	24.50 €
SCHWEINELENDCHEN MIT GEBRATENEN EGERLINGEN Spätzle und Salat	24.50 €

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) Pommès-frites und Salat

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

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 €

RINDFLEISCH MIT MEERRETTICH 23.50 €
mit breiten Nudeln und Preiselbeeren

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