



Unsere Spargelgerichte

Spargel vom Spargelhof Pretscher aus Unterspießheim mit 24-h-Frische Garantie

SPARGELSUD

mit Schnittlauch aus der Tasse ****kostet nix****

SPARGELSUPPE

mit Schnittlauchröllchen

8.50 €

1 PFUND SPARGEL BUTTER

mit zerlassener Butter

19.80 €

1 PFUND SPARGEL "HOLLANDAISE"

mit Sauce Hollandaise

21.80 €

1 PFUND SPARGEL "OLIVENÖL"

mit Olivenöl und Parmesanspänen

21.80 €

1 PFUND SPARGEL "POLNISCH"

mit zerlassener Butter, Semmelbrösel und gehacktem Ei

21.80 €

1 PFUND SPARGEL SALAT

mit Schnittlauchröllchen

19.80 €

SCHWEINESCHNITZEL

in der Pfanne gebraten

12.00 €

1 PAAR HAUSMACHER BRATWURST

10.50 €

KALBSCHNITZEL

vom Kalbsrücken, paniert und in der Pfanne gebraten

22.00 €

SCHINKEN-KRÄUTER-PFANNKUCHEN

12.00 €

ARGENTINISCHES RUMPSTEAK

(220 gr), natur gebraten

23.00 €

PORTION GEKOCHTER SCHINKEN

10.50 €

PORTION GEMISCHTER SCHINKEN

10.50 €

PORTION ROHER SCHINKEN

10.50 €

DREI RÜHREIER O.B.

8.50 €

PORTION SALZKARTOFFELN

3.00 €

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



Das gibt's im April

Suppen/Vorspeisen/Salate

LEBERKLOSSSUPPE mit Schwimmerli	7.50 €
zur Leberklosssuppe passt: No. 5 Silvaner 0,25 l zu 5,50 €	
BÄRLAUCHCREMESUPPE <small>vegetarisch</small> mit gerösteten Brotwürfeln	8.50 €
KALBFLEISCH-SALAT mit grünem Spargel, Mango, Papaya, Frühlingszwiebeln und Chili-Cashew-Karamell	16.50 €
MATJESFILET (1 Filet) mit Hausfrauen-Soße und Salzkartoffeln	10.50 €

Hauptgerichte

SALAT BOWL <small>vegan</small> mit Hummus, Gurke, Paprika und gebratenen Shitake-Pilzen	16.50 €
NUDELN MIT BÄRLAUCHSAUCE mit Cocktailtomaten und grünem Spargel	16.50 €
GEBRATENES SAIBLINGFILET mit Gnocci, Bärlauchsauce und Salat	28.50 €
HIRSCHGULASCH mit Spätzle und Salat	25.50 €
WIENER SCHNITZEL PANIERT (vom Kalbsrücken) mit Preiselbeeren, Pommes-frites und Salat	31.50 €
SCHWEINELENDCHEN MIT GEBRATENEN EGERLINGEN Spätzle und Salat	24.50 €
HÄHNCHENBRUSTSTREIFEN GEBRATEN auf Kokos-Basmatireis mit grünem Spargel und Radieschen	27.50 €

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



Strobel's Klassiker in der Spargelzeit

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 Spargelgemüse 22.50 €

FLEISCHKRÄPFLE

mit Kartoffelsalat und Salat 18.00 €
mit Salzkartoffeln und Spargelgemüse 21.50 €

HAUSMACHER BRATWÜRSTE

mit Kartoffelsalat und Salat 15.50 €
mit Salzkartoffeln und Spargelgemüse 19.00 €

Angaben über Zusatzstoffe und Allergene finden Sie in unserem separaten Allergene-Ordner.



Martina's Minis

Bekanntes und Neues für alle neugierigen Feinschmecker zum Durchprobieren.

MATJES MIT HAUSFRAUENSAUCE und Salzkartoffeln	8.50 €
SALAT BOWL <small>vegetarisch</small> mit Hummus, Edamame, Gurke, Paprika, und marinierten Shiitake Pilzen	8.50 €
BANDNUDELN MIT BÄRLAUCHSAUCE Cocktailtomaten und grünem Spargel	10.50 €
KALBFLEISCH-SALAT mit Mango, Papaya, Frühlingszwiebeln und Chili-Cashew-Karamell	10.50 €
KARTOFFEL-GEMÜSEPLÄTZCHEN <small>vegetarisch</small> mit Kräuterdip und Endiviensalat	8.50 €
LEBERKNÖDEL mit Sauerkraut	5.50 €
GEBRATENES SAIBLINGFILET mit Gnocci, Bärlauchsauce und Salat	10.50 €
RINDFLEISCH MIT MEERRETTICH Nudeln und Preiselbeeren	9.50 €
FLEISCHKRÄPFLE mit Kartoffelsalat	7.50 €

Du möchtest eins "in Groß als Hauptgang". Einfach bestellen.



Brotzeit

Kalte Gerichte

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 Metzgerei Böhnlein aus Bamberg

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

Schmidt, Bad Neustadt/Aisch