



# 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

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

## Hauptgerichte

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



# Brotzeit

Kalte Gerichte

|  |         |
|--|---------|
| <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 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