



Martina's Minis

Zum "Auf-einmal " oder "Nacheinander"
auf jeden Fall Leckeres für neugierige Feinschmecker

BELUGA-LINSENSALAT <small>vegan</small>	7.50 €
mit Rote Bete, Frühlingszwiebel, Gurke, Apfel und Cashew-Chili-Crunch	
VITELLO-SALSA-VERDE -kalt-	10.50 €
dünn geschnittenes , gekochtes Kalbfleisch mit grüner Sauce und Kapernäpfeln	
KRÄUTER-HUMMUS <small>vegan</small>	7.50 €
mit Mixed-Pickles und Rucola	
HIRSE-BRATLINGE <small>vegetarisch</small>	8.50 €
auf Feta-Creme mit Paprika und Petersilie	
MINI-SEMMELKNÖDEL <small>vegetarisch</small>	10.50 €
mit Pfifferlingen in Kräuter-Sahne-Sauce	
GEBRATENES SAIBLINGFILET <small>vegetarisch</small>	10.50 €
auf Dill-Gurken-Gemüse mit Pariser Kartoffeln	
HACKFLEISCHBÄLLCHEN	8.50 €
mit Spitzkohl aus der Pfanne	
GEBRATENE HÄHNCHENBRUST	10.50 €
mit Green-Thai-Curry (Zucchini, Paprika, Karotte)	

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

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



Das gibt's im Juli

Suppen/Vorspeisen/Salate

LEBERKLOSSSUPPE mit Schwimmerli	7.50 €
PFIFFERLINGSCREMESUPPE mit Brotchips	8.50 €
RINDFLEISCH "SAUER" (kalt) mit Zwiebeln und Vinaigrette, dazu Bratkartoffeln	18.50 €
PFIFFERLINGSTARTE mit Tomaten, Frischkäse, Pinienkernen und Sommersalaten	17.50 €
MATJESFILET "HAUSFRAUENART" mit Zwiebeln, Äpfeln und Gurke in Sauerrahm und Salzkartoffeln	1 Filet 11.50 € 2 Filets 17.50 €

Hauptgerichte

BREITE NUDELN MIT PFIFFERLINGEN <small>vegetarisch</small> Zucchini, Cocktailtomaten, Pesto und Parmesan	19.50 €
SCHWEINELENDCHEN MIT PFIFFERLINGEN Kartoffelrösti und Salat	29.50 €
WIENER SCHNITZEL PANIERT (vom Kalbsrücken) mit Preiselbeeren, Pommes-frites und Salat	31.50 €
GEBRATENER LAMMRÜCKEN in Kräuterbröseln mit grünen Bohnen und Kartoffelrösti	35.50 €

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

34.50 €

SCHWEINESCHNITZEL PANIERT

mit Pommes-frites und Salat 19.00 €
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 €

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



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