



Das gibt's heute

FELDSALAT MIT WALNUßDRESSING <small>vegetarisch</small>	15.50 €
Birnenspalten und gratiniertem Ziegenkäse	
DREIERLEI FISCHVORSPEISE	16.50 €
Geräucherter Lachs mit Meerrettich-Dip, Forellenmousse und gebratene Garnele auf Wakamesalat	
KÜRBIS TRILOGIE <small>vegan</small>	18.50 €
marinierte und gebratene Hokkaidospalten, Muscat-Püree, Butternut-Chips mit blauen Kartoffeln und Kürbiskernen	
HÄHNCHENBRUSTFILET GEFÜLLT MIT SPECK UND PFLAUMEN	26.50 €
Balsamico-Thymian-Sauce, Rösti und Feldsalat	
SCHWEINELENDCHEN MIT GEBRATENEN EGERLINGEN	24.50 €
Spätzle und Salat	
FRÄNKISCHER TELLER	21.50 €
Schweinebraten, Bratwurst und Leberkloß, dazu Kartoffelkloß und Sauerkraut	



Das gibt's im Oktober

Suppen

LEBERKLOSSSUPPE

mit Schwimmerli

7.50 €

KÜRBISSUPPE vegan

mit Kokosmilch, gerösteten Kernen und Kürbiskernöl

8.50 €

Hauptgerichte

1/2 KARPFFEN GEBACKEN

mit Kartoffelsalat

25.00 €

GESCHMORTE LAMMHAXE

mit Kartoffelkloß und Salat

27.50 €

1/4 ENTE GEFÜLLT

knusprig gebraten mit Kartoffelkloß und Wirsing

24.50 €

SPINATKNÖDEL vegetarisch

mit Bergkäse und Tomatensauce

17.50 €

STEINPILZRAVIOLI vegetarisch

mit Parmesansauce und Pesto

17.50 €

GEBRATENES SAIBLINGFILET

auf Weißkraut aus der Pfanne mit Erbsencreme und Paprika

28.50 €

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

26.50 €

dazu passt: N°5 Silvaner, trocken 0,25l / 5,50 €

**Insider-Tipp: Wer auf Nummer sicher gehen will,
bestellt sein Schäumele am besten vor!**

RUMPSTEAK MIT ZWIEBELN

(220 gr) Pommes-frites und Salat

34.50 €

RINDFLEISCH MIT MEERRETTICH

Breiten Nudeln und Preiselbeeren

23.50 €

WIENER SCHNITZEL PANIERT

(vom Kalbsrücken) mit Preiselbeeren, Pommes-frites
und Salat

32.50 €

SCHWEINESCHNITZEL PANIERT

mit Pommes-frites und Salat	19.90 €
mit Kartoffelsalat und Salat	19.90 €
mit Salzkartoffeln und Wirsing	20.90 €

FLEISCHKRÄPFLE

mit Kartoffelsalat und Salat	18.90 €
mit Salzkartoffeln und Wirsing	19.90 €

HAUSMACHER BRATWÜRSTE

mit Kartoffelsalat und Salat	16.50 €
mit Salzkartoffeln und Wirsing	17.50 €

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

Biohof Stähr, Eggolsheim

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