



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 7.50 €
mit Schwimmerli

KÜRBISSUPPE vegan 8.50 €
mit Kokosmilch, gerösteten Kernen und Kürbiskernöl

Hauptgerichte

1/2 KARPFEN GEBACKEN 25.00 €
mit Kartoffelsalat

GESCHMORTE LAMMHAXE 27.50 €
mit Kartoffelkloß und Salat

1/4 ENTE GEFÜLLT 24.50 €
knusprig gebraten mit Kartoffelkloß und Wirsing

SPINATKNÖDEL vegetarisch 17.50 €
mit Bergkäse und Tomatensauce

STEINPILZRAVIOLI vegetarisch 17.50 €
mit Parmesansauce und Pesto

GEBRATENES SAIBLINGFILET 28.50 €
auf Weißkraut aus der Pfanne mit Erbsencreme und Paprika

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



Strobel's Klassiker

KNUSPRIG GEBRATENES SCHÄUFELE 26.50 €
mit Kartoffelkloß und Salat

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

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

RUMPSTEAK MIT ZWIEBELN 34.50 €
(220 gr) Pommes-frites und Salat

RINDFLEISCH MIT MEERRETTICH 23.50 €
Breiten Nudeln und Preiselbeeren

WIENER SCHNITZEL PANIERT 32.50 €
(vom Kalbsrücken) mit Preiselbeeren, Pommes-frites
und Salat

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

FLEISCHKÄPFLE
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 Gebtsattel, Saftkellerei Hartmann, Sondheim v.d. Rhön

ALKOHOLFREIES
Schmidt, Bad Neustadt/Aisch