



Unsere Osterlamm-Gerichte

GESCHMORTE KRÄUTER-LAMMKEULE

mit Spätburgundersauce, Kartoffel-Fenchel-Gratin und Salat

22,50 €

GESCHMORTE LAMMHAXE

mit Kartoffelkloß und Salat

24,50 €

LAMMKOTELETT VOM GRILL

mit Speckbohnen, Bratkartoffeln und Kräuterbutter

27,50 €

LAMMFILET GEBRATEN MIT SELLERIEPÜRÉE

Speckbohnen und Kartoffelrösti

32,50 €

Unser Ostermenu

FRÜHLINGSSALAT MIT RÄUCHERLACHS

im Osternest

GESCHMORTE KRÄUTER-LAMMKEULE

mit Spätburgundersauce und Kartoffel-Fenchel-Gratin

BIENENSTICH-BISQUIT-ROLLE

mit Eierlikör, Erdbeeren und Pistazieneis

39,50 €

Alle Preise inkl. 19 % MwSt.

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



Das gibt's im April

Suppen/Vorspeisen

LEBERKLOSSSUPPE mit Schwimmerli	7.50 €
BÄRLAUCHCREMESUPPE <small>vegetarisch</small> mit Bruschetta-Chips	7.50 €
zur Bärlauchsuppe passt: No. 5 Silvaner 0,25 l zu 5,50 €	
DREIERLEI FISCHVORSPEISE <small>vegetarisch</small> Geräucherter Lachs mit Meerrettich-Dip, Forellenmousse und gebratene Garnele auf Wakamesalat	17.50 €
FRÜHLINGSSALATE mit Spargel, Zuckerschoten, Salatgurke, Apfel, Frühlingszwiebeln, Rote-Bete-Hummus und gerösteten Kichererbsen	16.50 €

Hauptgerichte

SCHWEINELENDCHEN MIT BÄRLAUCHKRUSTE Kartoffelrösti und Salat	23.50 €
RINDFLEISCH MIT MEERRETTICH mit breiten Nudeln und Preiselbeeren	21.50 €
WIENER SCHNITZEL PANIERT (vom Kalb) mit Preiselbeeren, Pommes-frites und Salat	28.50 €
KALBSRAHMGULASCH mit Spätzle und Salat	20.50 €
RAVIOLI MIT RICOTTA-SPINAT-FÜLLUNG <small>vegetarisch</small> Cocktailtomaten und Parmesansauce	17.50 €
HÄHNCHENBRUSTFILET GEBRATEN mit Frühlingsgemüse, Kräuter-Sahne-Soße und Kartoffelrösti	23.50 €
1/2 KARPFFEN GEBACKEN mit Kartoffelsalat	21.50 €
PORTION WALLERFILET im Blausud, mit Salzkartoffeln, Sahnemerrettich und Salat	38.00 €
BACHSAIBLINGSFILET GEBRATEN auf Bärlauch-Risotto mit grünem Spargel	27.50 €

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



Strobel's Klassiker

KNUSPRIG GEBRATENES SCHÄUFELE 23.50 €
mit Kartoffelkloß und Salat

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

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

RUMPSTEAK MIT ZWIEBELN 32.50 €
(220 gr) Pommies-frites und Salat

SCHWEINESCHNITZEL PANIERT mit Kartoffelsalat und Salat 18.00 €

SCHWEINESCHNITZEL PANIERT mit Salzkartoffeln und Wirsing 19.00 €
mit Salzkartoffeln und Wirsing

FLEISCHKRÄPFLE mit Kartoffelsalat und Salat 17.00 €
mit Salzkartoffeln und Wirsing 18.00 €

HAUSMACHER BRATWÜRSTE 14.50 €
(1 Paar) mit Kartoffelsalat und Salat

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



Brotzeit

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	10.50 €
Feine Schinkenwurst mit roten Zwiebeln, Essiggurke, Weinessig, Rapsöl und Brot	
ANGEMACHTER CAMEMBERT UND KOCHKÄSE	10.50 €
mit Schwarzbrot	

Wissenswertes

Die Qualität unserer Produkte ist das a und o. Wir bevorzugen stets regionale Lieferanten.

FLEISCH

Metzgerei Wild, Volkach und Gebrüder Staus, Würzburg

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, Lindach

KÄSE

Hofkäserei Brunner, Willanzheim

EIER

Geflügelhof Horn, Vögnitz

MEHL

Schaubmühle, Familie Lippert, Volkach und Gründleinsmühle, Familie Englert, Obervolkach

BIER

Brauerei Kesselring, Marktstett

FRUCHTSÄFTE

Schloss Gebsattel, Saftkellerei Hartmann, Sondheim v.d. Rhön

ALKOHOLFREIES

Getränke Link, Dettelbach