



# Karfreitag

## Vorspeisen:

<b>DREIERLEI FISCHVORSPEISE</b> <small>vegetarisch</small>	17.50 €
Geräucherter Lachs mit Meerrettich-Dip, Forellenmousse und gebratene Garnele auf Wakamesalat	

## Hauptgerichte

<b>GANZER WALLER FÜR 2 PERSONEN</b>	96.00 €
im Blausud, mit Salzkartoffeln, Sahnemeerrettich, zerlassener Butter und Salat	
<b>FORELLE MÜLLERIN</b>	21.50 €
mit Salzkartoffeln und Salat	
<b>FORELLE BLAU</b>	21.50 €
mit Sahnemeerrettich, zerlassener Butter, Salzkartoffeln und Salat	
<b>FILET VOM SEETEUFEL GEBRATEN</b>	27.50 €
auf Bärlauch-Risotto mit grünem Spargel	
<b>1/2 KARPEN GEBACKEN</b>	21.50 €
mit Kartoffelsalat	
<b>BACHSAIBLINGSFILET GEBRATEN</b>	27.50 €
auf Blattspinat mit Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln	



**Das gibt's ab Samstag, 30.03.2024**

## 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 Nougateis

39,50 €

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



# Das gibt's im April

## Suppen/Vorspeisen

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

## Hauptgerichte

<b>SCHWEINELENDCHEN MIT BÄRLAUCHKRUSTE</b> Kartoffelrösti und Salat	23.50 €
<b>RINDFLEISCH MIT MEERRETTICH</b> mit breiten Nudeln und Preiselbeeren	21.50 €
<b>WIENER SCHNITZEL PANIERT</b> (vom Kalb) mit Preiselbeeren, Pommies-frites und Salat	28.50 €
<b>KALBSRAHMGULASCH</b> mit Spätzle und Salat	20.50 €
<b>RAVIOLI MIT RICOTTA-SPINAT-FÜLLUNG</b> <small>vegetarisch</small> Cocktailtomaten und Parmesansauce	17.50 €
<b>HÄHNCHENBRUSTFILET GEBRATEN</b> mit Frühlingsgemüse, Kräuter-Sahne-Soße und Kartoffelrösti	23.50 €
<b>zur Hähnchenbrust passt: 2022 Scheurebe "Am Berg" 0,1 l zu 5,90 €</b>	

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) Pommes-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

<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>	10.50 €
Feine Schinkenwurst mit roten Zwiebeln, Essiggurke, Weinessig, Rapsöl und Brot	
<b>ANGEMACHTER CAMEMBERT UND KOCHKÄSE</b>	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, Marktsteft

### **FRUCHTSÄFTE**

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

### **ALKOHOLFREIES**

Getränke Link, Dettelbach