



## *Meine Küchenphilosophie im Gasthof & Weinphilosophie im Weingut Lamm*

*Seit fünf Generationen bewahren wir die traditionellen Werte der fränkischen Gastfreundschaft. Dazu gehören schon immer saisonale Speisen und fränkische Schoppen.*

*Das Wissen um alte Rezepte und die Leidenschaft, diese umzusetzen, auch wenn das mehr Zeit in Anspruch nimmt. 😊.*

*Gleichzeitig möchte ich eine modernere und leichtere Küche bieten.*

*Ganz regional bleiben wir bei unseren Weinen.*

*In unseren Weinbergen gewachsen, reifen die Trauben hier im Lamm im Weinkeller um als perfekte Begleiter zum Essen abgefüllt zu werden.*

*Deshalb empfehlen wir auch, was gut zusammenpasst:*

*Martinas Speisen und Weine.*

### *Extrawurscht*

#### **LACHSFILET**

*mit Erbsenpüree und gebratenen Kartoffelwürfeln*

**22,50 €**

#### **HASENPFEFFER**

*mit Kartoffelkloß und Sauerkraut*

**15,50 €**

#### **KALBSGULASCH**

*mit Spätzle und Salat*

**15,50 €**

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

**ZUR VORSPEISE...  
...ODER AM NACHMITTAG...  
...ODER ZUM SCHNABULIEREN EINFACH SO:**

## *Martina's Lieblings-Happen*

**RINDERTATAR** *mit Wasabi-Mayonnaise*

**WIRSINGSALAT** *mit Granatapfel*

**SCHWEINSKOPFSÜLZE** *mit Musik*

**GERÄUCHERTES FORELLENFILET** *mit frischem Meerrettich*

**MAINTALER** *mit Zwetschgen-Chutney  
(fränkischer Kuhmilchkäse aus Willanzheim)*

**MARINIERTES GARTENGEMÜSE**

**GROBE LEBERWURST** *mit Cornichons*

**BUTTER, KÜRBIS-HUMMUS, OLIVENBAGUETTE,  
SCHWARZBROT UND BROTCIPS**

**"ALLES EINMAL IN DIE MITTE, BITTE!"**

**28,00 €**

*Dazu empfehle ich:*



**2020 SILVANER AUS DEM BOCKSBETTEL 0,75 L  
VOM SOMMERACHER KATZENKOPF 0,75 L**

**22,50 €**

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

# Das gibt's im Herbst

## Suppen

<b>LEBERKNÖDELSUPPE</b> mit Schwimmerli		<b>6,00 €</b>
<b>KÜRBISCREMESUPPE</b> mit gerösteten Kernen und Kernöl		<b>6,50 €</b>
<b>FRÄNKISCHE MOSTSUPPE</b> mit Zimt-Weißbrotwürfel		<b>6,00 €</b>

## Vorspeisen

<b>KARTOFFELRÖSTI MIT GERÄUCHERTEM LACHS</b> und Wasabi-Mayonnaise		<b>13,50 €</b>
dazu passt: 2020 Weißburgunder, trocken	0,1 l 3,80 €	
<b>HERBSTSALATE</b> mit Trauben, Nüssen und Käse		<b>12,50 €</b>
dazu passt: 2018 Silvaner "An der Hecke"	0,1 l 5,00 €	
<b>SÜßKARTOFFEL-QUINOA-FELDSALAT</b> mit Ziegenfrischkäse und Brotchips		<b>13,50 €</b>

## Hauptgerichte

<b>STEINPILZ-RAVIOLI</b> mit Parmesansauce und Walnuß-Pesto		<b>14,50 €</b>
<b>ZANDERFILET GEBRATEN</b> mit Birne, Bohnen und Kräuter-Wein-Soße		<b>24,50 €</b>
<b>KÜRBISSPALTEN AUS DEM OFEN</b> mit gerösteten Kernen und Ziegenkäse		<b>14,50 €</b>
dazu passt: 2020 Scheurebe, trocken	0,25 l 7,50 €	
<b>1/2 KARPFFEN GEBACKEN</b> mit Kartoffelsalat		<b>16,50 €</b>

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

# Strobel's Klassiker

Insider-Tipp:  
Auf Nummer  
sicher gehen  
und Schaufele  
vorbestellen!!

## **KNUSPRIGES SCHAUFELE**

*mit Kartoffelkloß und Salat*

*dazu passt: 2020 Silvaner, trocken*

*0,25 l 4,50 €*

**16,00 €**

## **RUMPSTEAK (220G) MIT PFEFFERSOßE, SPECK UND ZWIEBELN**

*Pommes-frites und Salat*

**27,50 €**

## **RINDFLEISCH MIT MEERRETTICHSOßE**

*Nudeln und Preiselbeeren*

**17,50 €**

## **1/4 KNUSPRIG GEBRATENE ENTE**

*mit Kartoffelkloß und Wirsing*

*dazu passt: 2018 Vinuett schwarz*

*0,25 l 5,00 €*

**17,00 €**

## **WIENER SCHNITZEL VOM KALB PANIERT**

*mit Preiselbeeren, Pommes-frites und Salat*

**21,00 €**

## **SCHWEINESCHNITZEL PANIERT**

*mit Kartoffelsalat und Salat*

**14,00 €**

## **FRANKISCHER TELLER**

*Schweinebraten, Bratwurst, Leberklo,  
mit Kartoffelkloß und Sauerkraut*

**15,50 €**

## **HAUSMACHER BRATWURSTE**

*mit Kartoffelsalat und Salat*

**11,00 €**

## **FLEISCHKRAPFLE**

*mit Salzkartoffeln und Wirsing*

**14,00 €**

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

# Brotzeit

MIT GEWÜRZBROT VOM BÄCKER AXEL SCHMITT

## TATAR

*frisch durchgelassen, mit Eigelb, Zwiebeln, Paprika,  
Kapern, Brot und Butter*

**16,00 €**

## WURSTSALAT

*feine Schinkenwurst mit roten Zwiebeln, Essiggurke,  
Weinessig, Rapsöl und Brot*

**8,50 €**

## ANGEMACHTER CAMEMBERT UND KOCHKÄSE

*mit Schwarzbrot*

**8,50 €**

*dazu passt: 2020 Sorgenbrecher*

*0,25 l 5,00 €*

# Wissenswertes

**DIE QUALITÄT UNSERER PRODUKTE IST DAS A UND O.  
WIR BEVORZUGEN STETS REGIONALE LIEFERANTEN.**

**FLEISCH** - Metzgerei Wild, Volkach und Schlachthof Neckermann, Aub

**WURST** - Metzgerei Wild, Volkach

**FISCH** - Fischzucht Gerstner, Obervolkach und Nußbaumer, Kürnach

**GEMÜSE, SALAT & OBST** - Gemüsegroßhandel Will aus Albertshofen

**BROT** - Bäckerei Schmitt, Frankenwinheim

**SPARGEL** - Spargelhof Seufert, Lindach

**KÄSE** - Hofkäserei Brunner, Willanzheim

**EIER** - Geflügelhof Horn, Segnitz

**MEHL** - Schaubmühle, Volkach

**BIER** - Brauerei Kesselring, Marktsteft

**FRUCHTSÄFTE** - Schloss Gebstattel, Fruchtsaftkellerei Hartmann, Sondheim v.d. R

**ALKOHOLFREIES** - Getränke Link, Dettelbach

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

