



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:

Extrawurst

GANSPFEFFER

mit Kartoffelkloß und Selleriesalat

13,50 €

REHGULASCH MIT SPÄTZLE

und Blaukraut

15,50 €

dazu passt: 2018 Vinuett schwarz 0,25 l 5,00 €

KALTES TELLERFLEISCH VOM SCHÄUFELE

mit Essig-Öl Vinaigrette, Zwiebeln und Bratkartoffeln

13,50 €

SPINATKNÖDEL MIT BERGKÄSE

und Tomatensauce



14,50 €

dazu passt: 2020 Scheurebe, trocken 0,25 l 7,50 €

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

Martina's Lieblings-Happen

RINDERTATAR *mit Wasabi-Mayonnaise*

SPITZKOHLSALAT *mit Speck*

GERÄUCHERTES FORELLENFILET *mit frischem Meerrettich*

BRATWURSTSALAT *mit Gurken und Zwiebeln*

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

EIERBLOOTZ MIT FELDSALAT

HIRSCHSCHINKEN *mit Apfel-Sellerie-Salat*

**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

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

Vorspeisen

KARTOFFELRÖSTI MIT GERÄUCHERTEM LACHS und Wasabi-Mayonnaise		13,50 €
dazu passt: 2020 Weißburgunder, trocken	0,1 l 3,80 €	
SALAT-BOWL		
mit geröstetem Kürbis, Feldsalat, Linsen, Balsamicocreme und Pekannüssen		12,50 €
dazu passt: 2018 Silvaner "An der Hecke"	0,1 l 5,00 €	
HIRSCHSCHINKEN UND GEBRATENE GÄNSELEBER mit Feldsalat und Apfel-Sellerie-Salat		15,50 €

Hauptgerichte

FRÄNKISCHER HASENPFEFFER mit Kartoffelkloß und Sauerkraut		15,50 €
ZANDERFILET GEBRATEN auf Linsen, Speck und Wurzelgemüse		24,50 €
KÜRBISSPALTEN AUS DEM OFEN mit Selleriepüree, gerösteten Kernen und Ziegenkäse		14,50 €
dazu passt: 2020 Scheurebe, trocken	0,25 l 7,50 €	
1/2 KARPFFEN GEBACKEN mit Kartoffelsalat		16,50 €

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

Strobel's Klassiker

Insider-Tipp:
Auf Nummer
sicher gehen
und Schäufele
vorbestellen!!

KNUSPRIGES SCHÄUFELE

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 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 €

HAUSMACHER BRATWÜRSTE

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.

