



# Das gibt's im September

## Suppen

**LEBERKLOSSSUPPE**  
mit Schwimmerli

7.50 €

**PFIFFERLINGSCREMESUPPE**  
mit Brotchips

8.50 €

## Hauptgerichte

**HERBSTGEMÜSE VOM BLECH** vegetarisch  
mit Ziegenkäse, Olivenchips und Feldsalat

19.50 €

**BREITE NUDELN MIT PFIFFERLINGEN** vegetarisch  
mit Zucchini, Cocktailtomaten, Pesto und Parmesan

19.90 €

**1/2 KARPfen GEBACKEN**  
mit Kartoffelsalat

25.00 €

**GEBRATENES SAIBLINGFILET**  
auf Weißkraut aus der Pfanne mit Erbsencreme und Paprika

28.50 €

**1/4 ENTE GEFÜLLT**  
knusprig gebraten mit Kartoffelkloß und Wirsing

24.50 €

**GESCHMORTE LAMMHAXE**  
mit Kartoffelkloß und Salat

27.50 €



## 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 Schäufole 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 €

**FLEISCHKRÄPFLE**  
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

<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>	11.50 €
Feine Schinkenwurst mit roten Zwiebeln, Essiggurke, Weinessig, Rapsöl und Brot	
<b>ANGEMACHTER CAMEMBERT UND KOCHKÄSE</b>	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, Unterspiefßheim

### KÄSE

Biohof Stähr, Eggolsheim

### 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

Schmidt, Bad Neustadt/Aisch