

[Stroblhaus-Starters]

Gebeizter Wildheidelbeerlachs, Apfel Meerrettich Buchweizen Honig Wildkräuter	€ 16
Rindertatar, Eigelb Kürbiskern – Knäckebrot Kürbis - Arranchini Kapern gepickeltes Gemüse	€ 18
Zero Waste Karotte, Karottentatar Buttermilch Ziegenkäse	€ 14

[Salate]

Marktsalat der Saison, Blattsalat Tomate Gurke Hausdressing	€ 7
Käferbohnsensalat, gesottenes Rindfleisch Kren Kürbiskerne & Öl	€ 14

[Suppen]

Rinderkraftbrühe, Ochsenchwanzpraline	€ 10
Apfel – Sellerie Suppe, weißer Portwein glasierte Maronen	€ 9

[Hauptspeisen]

Geschmorte Ochsenbacke geräuchertes Kartoffelpüree glasiertes Wurzelgemüse Kräuterseitlinge	€ 29
Austrian Carbonara Wurzelspeck Eigelb Grana Padano schwarzer Pfeffer	€ 19
Gegrilltes Zanderfilet Kartoffelknödel Rahmkraut Blutwurstpraline Beurre Blanc Dijon Senf	€ 28
[VEGAN] Selleriesteak Süßkartoffelcreme Röstzwiebel Krautstrudel Jus Babykarotte	€ 20
Tagliata vom Entrecôte Knoblauch Ciabatta Rucola Kirschtomaten Parmesan	€ 25
Wiener Schnitzel vom Kalb Petersilen - Erdäpfel Preiselbeeren	€ 24
Zwiebelrostbraten vom Entrecôte Knusperspeckbohnen Spätzle Röstzwiebel	€ 28
Pongauer Kasnocken Röstzwiebeln, Salat	€ 18

[Dessert & Käse]

[VEGAN] Sorbet-Variation, frische Beeren	€ 11
[TIP] Chefs choice - „Die Zigarre danach“ Haselnusspraline Vollmilch Schokoladen Mousse Whiskey Eichenholz Eis	€ 13
Pochierte Birne in Weißwein, Portwein Ahornsirup Schoko Ganache Uhudler - Sorbet	€ 13
„Der Klassiker“ - Kaiserschmarrn, Marillen- & Kirschröster (Zubereitungszeit 20 min)	€ 13
Käse aus der Region, Feigensenf-Chutney Gebäck	€ 12