

[Stroblhaus-Starters]

Geröstetes Sauerteigbrot, Burrata Tomate Rucola Basilikumpesto	€ 13,00
Sellerie-Carpaccio, gebackener Ziegenkäse gepickeltes Gemüse Blattsalat grüner Spargel	€ 14,00
Gebackene Tempura Garnele, Spitzkohlsalat Kernöl-Kren Kürbiskern-Rösti	€ 14,00
Stroblhaus Tapas Rindertatar - Brioche - Eigelb - Bergkas Spinat-Bergkas-Tomaten-Quiche – gebrannter Sauerrahm Matjes Hausfrauen Art Kartoffelstroh Bärlauchsüppchen	€ 15,00

[Salate & Suppen]

Marktsalat der Saison, Blattsalat Tomate Gurke Paprika Hausdressing	€ 7,00
Stroblhaus-Salat, gebratene Pilze Croutons Ziegenkäse Hausdressing	€ 14,00
Rinderkraftbrühe, Frittaten	€ 8,00
[VEGAN] Bärlauchsuppe, Sauerteigcroutons	€ 8,00

[Hauptspeisen]

Knödel Tris Käseknödel Spinatknödel Rote Rübenknödel Rahmkraut Braune Butter	€ 18,00
Kasnocken, Röstzwiebeln Marktsalat	€ 18,00
Backhendlsalat von der ausgelösten Brust und Keule Kürbiskern - Erdäpfelsalat Kürbiskernöl Blattsalat	€ 19,00
Schweinekrustenbraten Semmelknödel Safterl Speck-Krautsalat	€ 21,00
Forelle im Ganzen – für Euch schon entgrätet - Nussbutter Butterkartoffeln Marktsalat	€ 21,00
Schweinefiletmedaillons Pilzrahmsauce Knöpfle Marktsalat	€ 22,00
Kalbsrahmgulasch, Marktgemüse Serviettenknödel	€ 25,00
[VEGAN] Geschmorter Sauerbraten, Apfel-Blaukraut Spätzle	€ 25,00
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken Petersilen-Erdäpfel Preiselbeeren	€ 26,00
Rinderroulade Bratkartoffel-Stampf Speck Zwiebel Apfel - Blaukraut	€ 26,00
Zwiebelrostbraten Speckbohnen Röstkartoffeln Schmorzwiebeljus Röstzwiebeln	€ 30,00

[Dessert]

Apfelstrudel, Schlagsahne Vanillesauce	€ 8,00
[VEGAN] Sorbet-Variation	€ 9,00
Erdbeer-Tiramisu, Rhabarber-Ragout weißes BIO-Schokoladen-Tonkabohnen-Eis	€ 12,00
„Der Klassiker“ - Kaiserschmarrn, Röster (Zubereitungszeit 20 min)	€ 15,00