

[Stroblhaus-Starters]

Geröstetes Sauerteigbrot, Burrata Tomate Rucola Basilikumpesto	€ 13,00
Sellerie-Carpaccio, gebackener Ziegenkäse gepickeltes Gemüse Blattsalat	€ 14,00
Gebackene Tempura Garnele, Spitzkohlsalat Kernöl-Kren Kürbiskern-Rösti	€ 14,00
Stroblhaus Tapas Gebeizter Tafelspitz Lauchcreme Lauchsalat Schwarzbrot Kasnocken 2.0 Jus Frischkäse-Espuma Röstzwiebel Teriyaki Lachs marinierter Spitzkohl Gazpacho Erdbeere Yuzu	€ 15,00

[Salate & Suppen]

Marktsalat der Saison, Blattsalat Tomate Gurke Paprika Hausdressing	€ 7,00
Stroblhaus-Salat, Blattsalate Croûtons Kaspressknödel Pilze Hausdressing	€ 14,00
Rindsuppen, Frittaten	€ 7,00
[VEGAN] Gazpacho, Sauerteigcroûtons Erdbeere Yuzu	€ 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 – <i>für Euch schon entgrätet</i> - Nussbutter Butterkartoffeln Marktsalat	€ 21,00
Rindsgulasch BIO WengANGUsta, Serviettenknödel	€ 21,00
Schweinefiletmedaillons Pilzrahmsauce Knöpfe Marktsalat	€ 22,00
[VEGAN] Geschmorter Sauerbraten, Apfel-Blaukraut Spätzle	€ 24,00
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken Petersilien-Erdäpfel Preiselbeeren	€ 26,00
Rinderroulade Bratkartoffel-Stampf Speck Zwiebel Apfel - Blaukraut	€ 26,00
Zwiebelrostbraten Speckbohnen Röstkartoffeln Schmorzwiebeljus Röstzwiebeln	€ 30,00

[Dessert]

Apfelstrudel, Schlagobers Vanillesauce	€ 7,00
[VEGAN] Sorbet-Variation	€ 9,00
Weißer Schokoladen Crème brûlée, BIO-Himbeersorbet	€ 10,00
„Der Klassiker“ - Kaiserschmarrn, Röster (Zubereitungszeit 20 min)	€ 15,00