

[Stroblhaus-Starters]

Rote Bete Carpaccio, Vogerlsalat Kartoffeldressing Sauerteig-Croutons mit karamellisiertem Ziegenkäse	€ 15
mit gebeiztem Wildheidelbeerlachs	€ 16
Rindertatar, Eigelb Kürbiskern – Knäckebrot Kürbis - Arranchini Kapern gepickeltes Gemüse	€ 18

[Salate]

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

[Suppen]

Bärlauchsuppe, grüner Spargel	€ 9
Rinderkraftbrühe, Ochsenchwanzpraline	€ 10

[Hauptspeisen]

Pongauer Kasnocken Röstzwiebeln gemischter Salat	€ 18
Backhendlsalat – ausgelöste Keule und Brust Erdäpfelsalat Vogerlsalat Kernöl	€ 18
[VEGAN] Selleriesteak Süßkartoffelcreme Röstzwiebel Krautstrudel Jus Babykarotte	€ 20
Wiener Schnitzel vom Kalb Petersilien - Erdäpfel Preiselbeeren	€ 25
Geschmorter Rinderbraten Rahmwirsing Rotweinschalotten Spätzle	€ 26
Gegrilltes Zanderfilet Kartoffelknödel Rahmkraut Blutwurstpraline Beurre Blanc Dijon Senf	€ 28
Zwiebelrostbraten vom Entrecôte Knusperspeckbohnen Spätzle Röstzwiebel	€ 28
Rinderfilet (200g) Portweinjus Speckbohngemüse getrüffeltes Kartoffelgratin	€ 36

[AUF VORBESTELLUNG bis 15:00 Uhr am selben Tag - ab 2 Personen]

Fondue chinoise - Putensteak, Schweinefilet, Rinderhüfte, tomatisiertes Grillgemüse, Erdäpfelgratin, Marktsalat mit Hausdressing, Gebäck, Aufstrich, Sauce und Dip	pro Person € 35
--	-----------------

[Dessert & Käse]

[VEGAN] Sorbet-Variation, Sauerkirsche Marille Zitrone	€ 9
[TIP] Chefs choice - „Die Zigarre danach“ Haselnusspraline Nougatmousse Whiskey Eichenholz Eis	€ 13
Tiramisu, Kakao-Crumble weißes Schokoladen-Tonkabohnen-Eis	€ 13
„Der Klassiker“ - Kaiserschmarrn, Marillen- & Kirschröster (Zubereitungszeit 20 min)	€ 15
Kaffee 2.0 -, Schnitte Eis Crumble Gel	€ 13