[Stroblhaus-Starters]

Geröstetes Sauerteigbrot, Tomate Basilikum Burrata Olivenöl Balsamico Reduktion	€ 13
Lachsforellen-Tatar, Sauerampfer-Joghurt Blattsalat Grapefruit Zitrus-Vinaigrette	€ 14
Sellerie-Carpaccio, gebackener Ziegenkäse Apfel Blattsalat Apfel-Balsamico-Dressing	€ 15
Strobl-Tapas	€ 15
▪ Rindertatar Brioche Eigelb Bergkas	
▪ Serviettenknödel-Carpaccio süße Senfvinaigrette Radieserl	
▪ Spargelravioli Spargel Frischkäse-Espuma	

[Salate & Suppen]

Marktsalat der Saison, Blattsalate Tomate Gurke Paprika Hausdressing	€ 7
Stroblhaus Bowl, Blattsalat gebratene Pilze gebackener Ziegenkäse Hausdressing	€ 16
Rinderkraftbrühe, Kaspressknödel	€ 8
Kräutervelouté, Spargeleinlage	€ 9

[Hauptspeisen]

Knödel Tris	€ 18
Käseknödel Spinatknödel Rote Rübenknödel Rahmkraut braune Butter	
Backhendlsalat von der ausgelösten Brust oder Keule	€ 19
Kürbiskern-Erdäpfelsalat Kürbiskernöl Blattsalat	
Tagliarini-Pesto	€ 20
Sojasahne Kito Spargel Rucola Grana Padano	
Schweinekrustenbraten	€ 20
Kartoffelknödel Safterl Krautsalat	
[VEGAN] Süßkartoffel-Cannelloni	€ 21
Petersilienwasser Couscous Soja-Emulsion Chia Cracker Tofu grüner Spargel geröstete Karotte	
Wiener Schnitzel vom Kalb	€ 25
Petersilien-Erdäpfel Preiselbeeren	
Kalbsrahmgulasch	€ 25
Geröstetes Karottengemüse Butterspätzle	
Tagliata vom Rind	€ 25
Knoblauch-Ciabatta Kirschtomaten Parmesan Rucola Balsamico	
Gebratener Saibling	€ 28
Zitronen-Spargelrisotto Babyspinat	

[Dessert]

Sorbet-Variation, Uhudler Holunderblüte Brombeere - Lavendel	€ 9
Apfelstrudel 2.0, Mandelcrumble Apfelstrudeleis Vanillesauce	€ 12
Erdbeer-Tiramisu, Kürbiskern - Pistazieneis Vanille Crumble	€ 13
„Der Klassiker“ - Kaiserschmarrn, Marillen- & Kirschröster (Zubereitungszeit 20 min)	€ 15