

[Stroblhaus-Starters]

Geröstetes Sauerteigbrot, Kürbis-Kartoffelrösti gebackener Feta Rucola Kürbis-Miso-Pesto	€ 13,00
Rote Bete Carpaccio, Vogerlsalat Pinienkerne Himbeer-Vinaigrette	€ 12,00
Ofen-Ziegenkäse, Walnusskruste Apfel Blattsalat Balsamico Dressing	€ 14,00
Dreierlei Stroblhaus Tapas Rindertatar - Brioche - Eigelb - Bergkas Kärtner Kasnudel – Schnittlauch – Butter Haugebeizter Lachs Kren-Praline	€ 15,00

[Salate & Suppen]

Marktsalat der Saison, Blattsalat Tomate Gurke Paprika Hausdressing	€ 7,00
Stroblhaus Bowl, gebratene Pilze Nüsse Ziegenkäse Hausdressing	€ 16,00
Rinderkraftbrühe, Kaspressknödel	€ 8,00
[VEGAN] Kürbiscremesuppe, Kürbiskerne und Öl Curry-Espuma	€ 8,00

[Hauptspeisen]

Knödel Tris Käseknoedel 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
[VEGAN] Veganer Steak Petersilienwurzelcreme Sauerkrautstrudel Portweinjus winterliches Gemüse	€ 24,00
Wiener Schnitzel vom Kalb Petersilie-Erdäpfel Preiselbeeren	€ 25,00
Rinderroulade Bratkartoffel-Stampf Speck Zwiebel Apfel - Blaukraut	€ 26,00
Gebratener Seeteufel Bio-Tauern Urroggen-Risotto Babyspinat Brokkoli	€ 26,00
Rehglasch Kräuterseitlinge Blaukraut Serviettenknödel Preiselbeer-Birne	€ 28,00
Zwiebelrostbraten Speckbohnen Röstkartoffel Schmorzwiebeljus Röstzwiebeln	€ 33,00

[Dessert]

Apfelstrudel, Schlagsahne Vanillesauce	€ 8,50
Sorbet-Variation	€ 9,00
Grießauflauf, Schwarzbeerenragout weißes Schokoladen-Tonkobohnen-Eis	€ 11,00
Schokoladentörtchen, Salzkaramell Haselnusseis Beerenragout	€ 12,00
„Der Klassiker“ - Kaiserschmarrn, Röster (Zubereitungszeit 20 min)	€ 15,00