

[Stroblhaus-Starters]

Geröstetes Sauerteigbrot, Tomate Basilikum Burrata Olivenöl Balsamico Reduktion	€ 13
Saiblings-Tatar, Sauerampfer Joghurt Blattsalat Grapefruit Zitrus Vinaigrette	€ 14
Sellerie Carpaccio, gebackener Ziegenkäse Apfel Blattsalat Apfel-Balsamico-Dressing	€ 15
Strobl Tapas - Rindertatar Brioche Eigelb Bergkas - Serviettenknödel Carpaccio Süße Senf Vinaigrette Radieserl - gebratene Pfifferlinge gebackene Speckpraline	€ 15

[Salate & Suppen]

Marktsalat der Saison, Blattsalat Tomate Gurke Paprika Hausdressing	€ 7
Stroblhaus Bowl, gebratene Pilze Ziegenkäse Hausdressing	€ 16
Rinderkraftbrühe, Kaspressknödel	€ 8
Kräuter Velouté, Sauerteig Croutons	€ 8

[Hauptspeisen]

Knödel Tris Käseknödel Spinatknödel Rote Rübenknödel Rahmkraut Braune Butter	€ 18
Backhendlsalat von der ausgelösten Brust und Keule Kürbiskern - Erdäpfelsalat Kürbiskernöl Blattsalat	€ 19
Trüffel Ravioli Geschmorte Kirschtomaten Zucchini Aubergine Frischkäse - Espuma Sommertrüffel	€ 21
Schweinekrustenbraten Kartoffelknödel Saftlerl Krautsalat	€ 20
[VEGAN] Sellerie Steak Karotten Creme Röstzwiebeln Sauerkrautstrudel Jus Baby Gemüse	€ 21
Wiener Schnitzel vom Kalb Petersilen Erdäpfel Preiselbeeren	€ 25
Kalbsrahmgulasch Geröstetes Karottengemüse Butterspätzle	€ 25
Tagliata vom Rind Knoblauch Ciabatta Kirschtomaten Parmesan Rucola Balsamico	€ 25
Gebratener Saibling Zitronenrisotto Babyspinat	€ 28

[Dessert]

Sorbet-Variation	€ 9
Apfelstrudel Schlagoberst	€ 8
Erdbeer Tiramisu, Kürbiskern - Pistazieneis Vanille Crumble	€ 13
„Der Klassiker“ - Kaiserschmarrn, Röster (Zubereitungszeit 20 min)	€ 15