

[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 Sesam-Vinaigrette Kürbiscremesüppchen Kürbiskerne steirisches Kernöl	€ 15,00

[Salate & Suppen]

Marktsalat der Saison, Blattsalat Tomate Gurke Paprika Hausdressing	€ 7,00
Stroblhaus-Salat, Blattsalate Croûtons Kaspressknödel Pilze Hausdressing	€ 14,00
[VEGAN] Kürbiscremesuppe, Kürbiskerne steirisches Kernöl Croûtons	€ 7,00

[Hauptspeisen]

Knödel Tris Käseknödel Spinatknödel Rote Rübenknödel Rahmkraut Braune Butter	€ 18,00
Schweinekrustenbraten Semmelknödel Safterl Speck-Krautsalat	€ 21,00
Kürbisrisotto Geröstete Kürbiskerne Kräuteröl Beurre Blanc gebratener Ziegenkäse	€ 21,00
Rindsgulasch aus der BIO Wade WengANGUSTA, Serviettenknödel Serviettenknödel	€ 21,00
Forelle im Ganzen – für Euch schon entgrätet - Nussbutter Butterkartoffeln Marktsalat	€ 22,00
Schweinefiletmedaillons Pilzrahmsauce Knöpfe Marktsalat	€ 22,00
[VEGAN] Geschmorter Sauerbraten, Apfel-Blaukraut Spätzle	€ 24,00
Rinderroulade Bratkartoffel-Stampf Speck Zwiebel Apfel - Blaukraut	€ 26,00
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken Petersilien-Erdäpfel Preiselbeeren	€ 27,00
Oberio Schweine-Tomahawk ca. 350g Grillgemüse Patatas Bravas Kräuter Salsa	€ 27,00
Zwiebelrostbraten Speckbohnen Röstkartoffeln Schmorzwiebeljus Röstzwiebeln	€ 30,00
Rinderfilet Tournedos Erdäpfelgratin Pastinakencreme & Gemüse Gemüsechips Kalbsjus	€ 32,00

[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