

[Stroblhaus-Starters]

Geröstetes Sauerteigbrot, Tomate Basilikum Burrata Olivenöl Balsamico Reduktion	€ 13,50
Gebackener Ziegenkäse, Walnusskruste Apfel Blattsalat Balsamico Dressing	€ 13,00
Strobl Tapas	€ 15,00
- Rindertatar Brioche Eigelb Bergkas - Serviettenknödel Carpaccio Süße Senf Vinaigrette Radieserl - Haugebeizter Lachs Kren Praline	

[Salate & Suppen]

Marktsalat der Saison, Blattsalat Tomate Gurke Paprika Hausdressing	€ 7,00
Stroblhaus Bowl, gebratene Pilze Ziegenkäse Hausdressing	€ 16,00
Rinderkraftbrühe, Kaspressknödel	€ 8,00
[VEGAN] Linsen Dal, Croutons	€ 8,00

[Hauptspeisen]

Knödel Tris	€ 18,00
Käseknödel Spinatknödel Rote Rübenknödel Rahmkraut Braune Butter	
oder	
Kaspressknödel Speckknödel Selchfleischknödel Rahmkraut Braune Butter	
Kasnocken	€ 18,00
Röstzwiebeln Marktsalat	
Backhendlsalat von der ausgelösten Brust und Keule	€ 19,00
Kürbiskern - Erdäpfelsalat Kürbiskernöl Blattsalat	
Schweinekrustenbraten	€ 20,00
Semmelknödel Safterl Krautsalat	
[VEGAN] Veganes Steak	€ 24,00
Petersilienwurzel Creme Sauerkrautstrudel Portweinjus Baby Gemüse	
Wiener Schnitzel vom Kalb	€ 25,00
Petersilen Erdäpfel Preiselbeeren	
Kalbsrahmgulasch	€ 25,00
Geröstetes Karottengemüse Butterspätzle	
Rinderroulade	€ 26,00
Bratkartoffel Püree Speck Zwiebel Apfel - Blaukraut	
Gebratener Saibling	€ 28,00
Rote Rüben - Pinienkernrisotto Babyspinat	
Zwiebelrostbraten	€ 32,00
Speckbohnen Röstkartoffel Schmorzwiebeljus Röstzwiebeln	

[Dessert]

Sorbet-Variation	€ 9,00
Grießauflauf, Schwarzbeerragout weißes Schokoladen – Tonkabohnen Eis	€ 11,00
Tiramisu, Haselnuss Eis Vanille Crumble	€ 12,00
„Der Klassiker“ - Kaiserschmarrn, Röster (Zubereitungszeit 20 min)	€ 15,00