

## [Vorweg]

---

Hausgemachtes Krustenbrot  
Dreierlei von der Butter [Tomate, Basilikum, Natur], Kräuteröl, Kräutersalz € 7

## [Stroblhaus-Starters]

---

Burrata, Tomatenraritäten, Olivenöl, Pesto € 13

Strobl-Sulz vom heimischen Rind, gepickeltes Gemüse, Kren, Gebäck € 16

Egg-Stroblig „Spring Edition“  
Krustenbrot, Guacamole, pochiertes Ei, Räucherlachs € 18

## [Salate]

---

Marktsalat der Saison Blattsalat, Tomate, Gurke, Radi, Hausdressing € 7

[VEGAN] Strobl-Salatbowl, Bulgursalat, Feta, Granatapfel, Minze, Hausdressing € 12

## [Suppen]

---

Gazpacho Andaluz, Lardo-Crostini € 6

[VEGAN] Kartoffel-Lauch-Suppe, Sauerampferöl € 7

Spargelvelouté, Prosciuttocrumble, Wildkräuter € 9

## [Hauptspeisen]

---

[VEGAN] Hausgemachte Zwiebeltarte, Wildkräutersalat, Sauerrahm € 13

Spaghetti parmeggiano vegetarisch € 15  
3 Riesengarnelen € 18

Austria meets Japan - Hendlfilet, Pankopanade, Romanasalat, Miso € 16

Wiener Schnitzel vom Kalb, Petersilienerdäpfel, Preiselbeeren € 23  
Erdäpfel, Spargel, Sauce Hollandaise € 27

Tagliata vom Rind, Rucola, Kirschtomaten, Parmesan, Knoblauch-Ciabatta € 25

Zwiebelrostbraten, Knusperspeckbohnen, Erdäpfel € 25

In Rotwein geschmorte Kalbsbacke, Knollenstampf, Wurzelwerk € 26

Gegrilltes Zanderfilet, Pappardelle, Citrus-Espuma € 27

## [Dessert & Käse]

---

Strobl-Mango-Surprise € 11

[TIP] Chefs choice - ‚Die Zigarre danach‘  
Schokocreme, Waffelteig, Schokostaub, Shot Obstler von der Destilliererie FREIHOF € 12

Erdbeer-Tiramisu € 12

„Der Klassiker“ - Kaiserschmarrn 2.0 Zubereitungszeit 20 min. € 12

Käse aus der Region, Feigensenf-Chutney, Apfel-Balsamico-Chutney, Brot € 12