

[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, Krustenbrot, Guacamole, pochiertes Ei, Räucherlachs € 18

[Salate]

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

Bauernsalat ‚Greek style‘, Tomate, Paprika, Gurke, Olive, Feta € 14

[Suppen]

Gazpacho Andaluz, Speck-Crostini € 6

Karotten-Kokos-Suppe, Granatapfel € 7

Tafelspitzbouillon, Frittaten € 9

[Hauptspeisen]

Spaghetti in cremiger Pesto-Parmesansauce € 17

[VEGAN] veganes Pesto € 13

3 Riesengarnelen € 20

Austria meets Japan - Hendlfilet, Pankopanade, Romanasalat, Miso € 18

Wiener Schnitzel vom Kalb, Petersilienerdäpfel, Preiselbeeren € 23

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

Zwiebelrostbraten, Knusperspeckbohnen, Erdäpfel € 27

Gegrilltes Zanderfilet, Sommergemüse, Schnittlauch-Crème fraîche € 27

[Dessert & Käse]

[VEGAN] Sorbet-Variation, frische Beeren € 11

[TIP] Chefs choice - ‚Die Zigarre danach‘
Schokocreme, Waffelteig, Schokostaub, Shot Obstler von der Destillerie FREIHOF € 13

Tiramisu mal anders, Sommerbeeren € 13

Strobl's Mango Surprise € 13

„Der Klassiker“ - Kaiserschmarrn 2.0, Zubereitungszeit 20 min. € 13

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