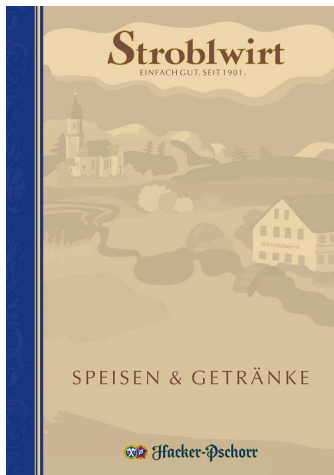




[Speisekarte als PDF Datei](#)



Der Stroblwirt Geschichte mit Geschichte



Im 12. Jahrhundert entstanden die „Güter von Strobl“, ein kleiner Adelshof mit Hofkapelle und Hofmühle. Hier im Ortsgemeinschaftsraum der Region von Strobl, im Bereich des heutigen Stroblwirt, wurde im 17. Jahrhundert ein Gasthaus erbaut, in dem heute der Stroblwirt untergebracht ist. Die Stroblwirt-Tradition hat ihren Ursprung im 18. und 19. Jahrhundert. Die Stroblwirt-Tradition hat ihren Ursprung im 18. und 19. Jahrhundert. Die Stroblwirt-Tradition hat ihren Ursprung im 18. und 19. Jahrhundert.



Historische Ansicht des Stroblwirtes im 19. Jahrhundert.



Historische Ansicht des Stroblwirtes im 19. Jahrhundert.

November 1899: Im Stroblwirt wurde der Stroblwirt als Gasthaus erbaut.
1900: Der Stroblwirt wurde als Gasthaus erbaut und erhielt ein neues Gebäu.
1901: Der Stroblwirt wurde als Gasthaus erbaut und erhielt ein neues Gebäu.
1902: Der Stroblwirt wurde als Gasthaus erbaut und erhielt ein neues Gebäu.
1903: Der Stroblwirt wurde als Gasthaus erbaut und erhielt ein neues Gebäu.

An gemütlichen Aufenthalt und schöne Stunden beim Stroblwirt!



KNACKIG & GUND

Alle Speisen gibt es mit unserer Stroblwirt-Sauce und natürlich immer frisch.

Große Schüssel aus Rindfleisch und bayerischer Rohkost mit gerösteten Pommes
das perfekte Stroblwirtessen für 2 Personen (Kategorie p. 3,50)

Große Schüssel aus Rindfleisch und bayerischer Rohkost mit kalbsgerösteter Kalbskeule
das perfekte Stroblwirtessen für 2 Personen (Kategorie p. 3,50)

Große Schüssel aus Rindfleisch und bayerischer Rohkost mit gerösteter Kalbskeule
das perfekte Stroblwirtessen für 2 Personen (Kategorie p. 3,50)

Große Schüssel aus Rindfleisch und bayerischer Rohkost mit kalbsgerösteter Kalbskeule und Bismarckfleisch
das perfekte Stroblwirtessen für 2 Personen (Kategorie p. 3,50)

A guats SUPPR vorweg

Flusskarpassee
Leberknödelchen mit Speck
P. 3,50

Aufgeschäumte Brunnensuppe
mit Kartoffeln und Tomaten
Termin: 4,80

KLEINGERICHTEN

Obersauer Rindfleisch mit Schinken und Mehl
das ist eine Spezialität

Rohschinken
mit Schinken, Kartoffeln, Pilzen, Äpfeln und Käse
Termin: 8,80 kleine Portion: 6,50

SCHNITZELKLASSIKER

Unser „Schwarze Schokolade“
mit Schinken und Käse überbacken
das gibt es hier nirgendwo sonst.

Mein Schinken
geräutert mit unserer Stroblwirt-Sauce
das gibt es hier nirgendwo sonst.

Rohschinken
mit unserer Stroblwirt-Sauce
das gibt es hier nirgendwo sonst.

von Schmitz
Termin: 13,80
kleine Portion: 9,90

Pfaffenbraten
das ist eine Spezialität
in unserer Stroblwirt-Küche.

Große Suppe
mit Kartoffeln und Nudeln,
das ist eine Spezialität.

von Schmitz
Termin: 13,80
kleine Portion: 11,40

STROBL GRILL

Schweinchen vom Grill
das ist eine Spezialität.

Schweinchen vom Grill
das ist eine Spezialität.

„Scharfe Gans“
das ist eine Spezialität.

Obersauer Rindfleisch
das ist eine Spezialität.

Scharfe Pfaffenbraten
das ist eine Spezialität.

STROBL BROTZEITEN

Bratentrost
das ist eine Spezialität.

Bayerischer Würstchen
das ist eine Spezialität.

Schwarze Schokolade
das ist eine Spezialität.

Schwarze Schokolade
das ist eine Spezialität.

Bayerischer Rohkost
das ist eine Spezialität.

Bei allen Brotzeiten sind zwei Scheiben Brot dabei!

was SIASS zum Abschluss

Strobl Schinken
das ist eine Spezialität.

Obersauer Rindfleisch
das ist eine Spezialität.

Unser Rohschinken
das ist eine Spezialität.

Unser Rohschinken
das ist eine Spezialität.

STROBLKUCHEN

in unserer Backstube gebacken und lagernd!

Für hinterher oder auch zum Mitnehmen.

EISKALT AM HUNGERBACH

Kaiser Lili
das ist eine Spezialität.

R. R. R. R. R.
das ist eine Spezialität.

Rein gebacken
das ist eine Spezialität.

Scharfe Fleischbraten
das ist eine Spezialität.

Rein gebacken
das ist eine Spezialität.

Vollkornbrot
das ist eine Spezialität.

Ein-Press
das ist eine Spezialität.



WAS WARMES

- | | |
|--------------------------|-----------------------|
| Latte Macchiato 3,50 | Tasse Kaffee 1,20 |
| Hot-Latte Macchiato 4,50 | Tasse Kaffee Hag 1,20 |
| Recher Kaffee 2,20 | Recher Kaffee 2,20 |
| Espresso 1,90 | Perlim Kaffee 1,90 |
| | Glas Tee 1,90 |



AUS'M FASSL

- Hacker Pacher Mätscher Sedl
0,5 l 3,20 0,25 l 2,40
Pacher Bida Weizen
0,5 l 3,40 0,25 l 2,70
Tafel
0,5 l 3,20 0,25 l 2,40
Bidl
0,5 l 3,40 0,25 l 2,70
Thurn und Taxis Pils
0,3 l 3,20

SPIRITUOSEN 4 cl.

- Wisker, Ouzo, Eger, Weinbergel
Zwetschgenweiser, Frischweiser
Molotov Agard.
Kirschlik, Belgis, Ananas
Rosenrot, Aprikosen
Kirschenlik, Quasenberg
Fernet Branca
Amaretto
Cognac
Cognac
Mentol, Mandel
2,70

AUS'M FLASCHL

- 1417 Kellerbier
0,5 l 3,40
Stierenbier
0,5 l 3,40
Mätscher Dunkel
0,5 l 3,20
Dunkle Weizen
0,5 l 3,40
Leichte Weizen
0,5 l 3,40

- Hopf Weibler Alkoholfrei
0,5 l 3,40
Mätscher Alkoholfrei
0,5 l 3,20

ALKOHOLFREI

- Alkoholfreier Mineralwasser
0,25 l 2,20 0,5 l 1,90
Alkoholfreier Stilles Wasser
0,25 l 2,20 0,5 l 1,90
Tafelwasser
0,25 l 2,20
Oberweiser Leitungswasser
0,5 l 1,00 0,25 l 0,50
Speer
0,5 l 3,10 0,25 l 2,20
Stromweiser
0,5 l 3,10 0,25 l 2,20
Fanta
0,25 l 2,00
Coca Cola
0,25 l 2,00
Coca Cola Light
0,3 l 2,50
Milchli Hag
Apfel, Orange, Pfirsichkern,
Peach, Traub, Mango
0,25 l 2,00
Schokolade
0,5 l 3,10 0,25 l 2,20



Alle Preise in Euro inkl. gesetzl. MwSt. und Bedienung
untenberechnet



UNSERE GUAD'N TROPFEN

Weiß (0,25 l)

- Chenin blanc
Landsberg, trocken
4,80

Vollreifer Rotweizen

- Sauvignon, trocken
4,80

Pfläzer Riesling

- 4,80

Pinot Grigio

- Italien, trocken, IGT
4,80

Grüner Veltliner

- Österreich, trocken Prunig
4,80



Rot (0,25 l)

- Merlot del Veneto
Italien, trocken
4,80

Hahnenkamm Heuschberg

- Württemberg, Trollinger mit Lemberger,
trocken
4,80

Zweigelt

- Österreich, trocken
4,80

Weinschorle

- weiß oder rot, süß oder sauer
0,3 l 4,80
0,25 l 2,90

Pils

- Weißbier mit Apertiv und Mineralwasser gepoppt
4,50

Spitta

- Sekt mit Apertiv und Mineralwasser gepoppt
4,50