



Stroblwirt

Geschichte & Gastlichkeit

Ein herzliches Grüß Gott beim Stroblwirt im Pfaffenwinkel!
Bei uns in Oberhausen war schon ab dem 15. Jahrhundert, bedingt durch die Wasserkraft des Hungerbachs, Handwerk angesiedelt – und somit auch das Gastgewerbe!
Diese Tradition wurde nach dem Brand des alten Gasthauses im Jahre 1899 fortgeführt, durch den Münchner Bierbrauer Georg Pschorr, der unser Haus im Stile eines Münchner Stadthauses hat bauen lassen.
Unser Urgroßvater, Clemens Strobl kaufte dann das Gasthaus 1901, wodurch eine über 115 Jahre andauernde Geschäftsbeziehung zur Hacker-Pschorr-Brauerei entstanden ist.



Das damalige „Gasthaus zur Schmiede“ – der heutige Stroblwirt. Grafik aus dem Jahr 1814.



Eine der ersten Aufnahmen der Familie Strobl

Wir sind für Sie da:
Donnerstag ab 16:00 Uhr
Freitag bis Dienstag ab 10:00 Uhr
Am Mittwoch haben wir Ruhetag!

Warme Küche gibt es von 11:30 bis 14:00
und von 17:30 bis 21:00 Uhr!
Sie erreichen uns unter Tel: 08802 222 oder
über unsere Internetseite www.Stroblwirt.de

An gmiatlichen Aufenthalt und an Guaden Appetit wünscht

Familie Strobl mit Belegschaft!

Sollten Sie an Allergien oder Unverträglichkeiten leiden, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal. Diese helfen Ihnen gerne in Zusammenarbeit mit unserer Küche, damit Sie das Essen bekommen, auf das Sie Appetit haben!

A guade Suppn vorweg



Pfannkuchensuppn
Leberspätzlesuppn
mit Schnittlauch
je 3,90



Kloanigkeiten

Überbackener Romadur
mit Schinken auf Rösti,
dazu a kloane Salatgarnitur

Der „Klassiker“ Toast Hawaii
mit Schinken, Ananas
und Käse überbacken,
dazu a kloane Salatgarnitur

Portion: 8,90 kloane Portion: 6,90

Knackig & Gsund

Alle Salate gibt's mit
unserer Wirtshaus-Salatoß
und natürlich genug Brot



Großer Salatteller aus Blattsalaten und
bayrischer Rohkost mit gebratener Putenbrust,
dazu geröstete Sonnenblumenkerne
und Apfel-Zwiebel-Kompott

Großer Salatteller aus Blattsalaten und
bayrischer Rohkost mit Saiblingsfilet in
Kräuterbutter gebraten,
dazu a kloaner Sauerrahmtopf

Großer Salatteller mit geräuchertem
Saiblingsfilet und Reiberdatschi,
dazu a kloaner Sauerrahmtopf

Portion: 12,20 kloane Portion: 9,60

Schnitzelklassiker

Unser „Schweizer Schnitzel“
mit Schinken und Käse überbacken,
dazu gibt's hausgemachte Spätzle,
a deftige Schwammerlrahmsoß
und an gmischten Salat



Wiener Schnitzel

paniert mit unsren selbstgmachten
Semmelbrösel, dazu gibt's Pommes frites
und an gmischten Salat

Rahmschnitzel

natur gebraten mit unserer Rahmsoß,
dazu hausgemachte Spätzle
und an gmischten Salat

vom Schwein

Portion: 13,90

kloane Portion: 10,60

vom Kalb

Portion: 18,70

kloane Portion: 13,90

Oiwei Guad

Oberhauser Kasspatzn
hausgemachte Spätzle mit aufgeschmolzenen
Bergkäse und Emmentaler und
natürlich Röstzwiebeln drüber,

dazu an gmischten Salat

Portion: 12,20 kloane Portion: 9,90

Wer's a bissl kräftiger mag, gern

mit gstingadn Romadur

Portion: 12,90 kloane Portion: 10,40

Bayerische Bandnudeln

mit am rahmigen Schwammerlragout

drüber gibt's an griebenen

Bergkäse und Schnittlauch,

dazu an gmischten Salat

Portion: 12,20 kloane Portion: 9,90

Pfaffenschnitzel

mit Bergkäse und
rohem Schinken gefüllt,
in Brezenbrösel herausgebacken,
dazu gibt's an groß'n Salatteller

vom Schwein

Portion: 14,90

kloane Portion: 11,90

vom Kalb

Portion: 19,60

kloane Portion: 14,90

Stroblgrill

Ochsenlende vom Grill

Lendensteak vom bayrischen Weideochsen mit Kräuterbutter,

dazu Speckbohnen und unsere Röstitaler

Portion: 20,60 kloane Portion: 17,70

Aus'm Bratenreindl

Gschmorter Kalbsbraten

aus der Kalbsschulter mit unsrer

feinen Rahmsoß, dazu hausgemachte Spätzle

und an gmischten Salat

Portion: 15,60 kloane Portion: 12,90

„Scharfer Ochs“

Lendensteak vom bayrischen Weideochsen scharf gewürzt,

dazu a Pfefferrahmsoß, Speckbohnen und Röstitaler

Portion: 20,60 kloane Portion: 17,40

Hirschbraten

mit selbergmachten Preiselbeergelee,

dazu Blaukraut und Semmelknödel

Portion: 15,60 kloane Portion: 12,90

Oberhauser Grillteller

Gegrillte Steaks vom Rind, Schwein und Pute

mit zwoa Grillwürstl,

dazu gibt's a Zigeunersoß, Kräuterbutter,

Pommes frites und an gmischten Salat

Portion: 18,90 kloane Portion: 14,90

Scharfes Pfefferschweindl

Medaillons vom Schweinefilet mit scharfer Pfeffersoß,

dazu gibt's Reiberdatschi und an gmischten Salat

Portion: 17,90 kloane Portion: 14,90

Brotzeit is de schönste Zeit!

Bayrischer Wurstsalat^{3,8}

Scheiben von geräucherter Lyoner
und blauen Zwiebeln sauer angmacht,
dazu a Essiggurken und kloane Tomaten
Portion: 7,60 kloane Portion: 6,20



Strobls Currywurst⁸
mit Pommes frites 8,70

Würstl mit Kraut
Drei Schweinswürstl in
Butterschmalz abbräunt,
dazu a Sauerkraut 7,20

Schweizer Wurstsalat^{3,8}

Lyoner- und Käsestreifen
mit blauen Zwiebeln sauer angmacht,
dazu kloane Tomaten und a Essiggurken
Portion: 8,20 kloane Portion: 6,60



Gschwoine
Drei Wollwürstl in
Butterschmalz abbräunt,
dazu a kräftige Bratensoß 7,20

Bayrischer Romadur
mit blauen Zwiebeln sauer angmacht,
wer mag mit Kürbiskernöl 6,40

Kalter Braten
mit Essiggurken, Tomaten und Kren^{3,9}
Portion: 8,90 kloane Portion: 7,60

Bei allen Brotzeiten san zwoa Scheibn Brot dabei!

Was Siass zum Abschluss

Strobls Schokonockerl
mit am Vanillesauerrahm 4,80
kloane Portion 2,80



Oberhauser Karamellkrem
mit Schlagrahm 4,40



Eiskalt am Hungerbach

Hoasse Liab
2 Kugeln Vanilleeis mit
heißen Himbeeren,
dazu Schlagrahm 5,20

Ei, Ei, Ei, a Walnuss
2 Kugeln Walnusseis mit Eierlikör
und Schlagrahm 5,20

Bunt gmischt
Erdbeer, Vanille, Schoko 4,20

Eiskaffee / Eisschokolade
mit 2 Kugeln Vanilleeis
und Schlagrahm 4,20

Vanillekürbis
1 Kugel Vanilleeis mit Kürbiskernöl 2,80

Eis-Presso
1 Kugel Vanilleeis mit Espresso 2,80



Strobkuchen

In unserer Backstubn gebacken
und legendär!
Für hinterher oder auch
zum Mitnehmen.



Was Warmes

Latte Macchiato	3,80
Haferl Kakao	3,10
Cappuccino	3,10
Espresso	2,10
Espresso Doppio	3,20

Tasse Kaffee	2,10
Tasse Kaffee Hag	2,10
Haferl Kaffee	3,10
Milchkaffee	3,10
Haferl Tee	2,50



Aus'm Fassl

Hacker Pschorr Münchner Hell
0,25l 2,70 0,5l 3,40

Pschorr Bräu Weisse
0,3l 2,90 0,5l 3,60

Radler
0,25l 2,70 0,5l 3,40

Ruß'n
0,3l 2,90 0,5l 3,60

Aus'm Flaschl

1417 Kellerbier
0,5l 3,60

Thurn und Taxis Pils
0,3l 3,40

Sternweisse
0,5l 3,60

Münchner Dunkel
0,5l 3,40

Leichte Weisse
0,5l 3,60

Hopf Weißbier Alkoholfrei
0,5l 3,60

Münchner Hell Alkoholfrei
0,5l 3,40

Münchner Radler Alkoholfrei
0,5l 3,40

Paulaner Weißbier-Zitrone Alkoholfrei
0,5l 3,60

Alkoholfrei

Adelholzener Mineralwasser
0,25l 2,30 0,75l 4,20

Adelholzener Stilles Wasser
0,25l 2,30 0,5l 3,10

Tafelwasser
0,5l 3,10

Oberhauser Leitungswasser
0,25l 0,50 0,5l 0,90

Paulaner Spezi^{2,3}
0,25l 2,40 0,5l 3,30

Zitronenlimonade
0,25l 2,40 0,5l 3,30

Fanta³
0,25l 2,80

Coca Cola^{2,3}
0,25l 2,80

Coca Cola Light^{2,3,5}
0,33l 3,20

Wolfra-Saft
Apfel, Orange, Johannisbeere,
Rhabarber, Traube, Maracuja
0,25l 2,80

Saftschorle
0,25l 2,40 0,5l 3,30

Spirituosen 2cl

Williams, Obstler, Enzian,
Himbeergeist, Zwetschgenwasser,
Kirschwasser, Malteser Aquavit,
Fernet Branca, Kirschlikör,
Baileys, Amaretto,
Ramazzotti, Jägermeister,
Kümmerling, Underberg,
Asbach Uralt, Grappa Cellini,
Marille, Haselnuß

Je 2,70

Grappa die Prosecco
3,20



Hacker-Pschorr

Unsere guaden Tropfen

Weiß 0,25l

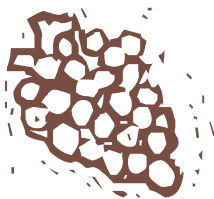
Chenin blanc⁹
Landwein, trocken 4,50

Volkacher Ratsherr⁹
Silvaner, Franken, trocken 5,10

Pfälzer Riesling⁹
trocken 5,10

Pinot Grigio⁹
Italien, IGT, trocken 5,10

Grüner Veltliner⁹
Österreich, trocken, fruchtig 5,10



Rosé 0,25l

Zweigelt Rosé⁹
Österreich, trocken 5,10

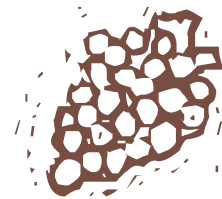
Kallstadter Kobnert⁹
Blauer Portugieser Weißherbst,
Pfalz, halbtrocken 5,10

Rot 0,25l

Merlot del Veneto⁹
Italien, trocken 4,50

Haberschlachter Heuchelberg⁹
Württemberg, Trollinger mit Lemberger,
halbtrocken 4,90

Zweigelt⁹
Österreich, trocken 5,10



Weinschorle

weiß oder rot, süß oder sauer⁹
0,25l 2,90 0,5l 4,60

Pirlo⁹
Weißwein mit Aperol und
Mineralwasser gespritzt 4,60

Aperol Sprizz
Sekt mit Aperol und
Mineralwasser gespritzt 4,60

Alle Preise in Euro incl. MwSt. und Bedienung!

Allergene und Zusatzstoffe:

Nr. 1: mit Konservierungsstoff; Nr. 2: mit Farbstoff; Nr. 3 koffeinhaltig;
Nr. 4: mit Antioxidationsmittel, Nr. 5: mit Süßungsmittel, Nr. 8: mit Phosphat, Nr. 9: geschwefelt
Bei Allergenen fragen Sie doch bitte nach unserer Zusatzkarte.

Inhaber: Franz Strobl, Dorfstraße 6, 82386 Oberhausen