



das WIRTSHAUS

IN DER ALTEN POST

MAHLZEIT

Winter 24



- * aufs Wesentliche reduziert
- * Liebe zum Beruf
- * Regionale Produkte
- * auserwählte Lieferanten und treue Partner
- * wechselnde Speisekarte
- * typische österreichische Wirtshausküche

Ischlerstraße 1, 5350 Strobl

+43 664 / 51 74 332

mahlzeit@daswirtshaus.at

Have a look
to our...



english menu

DASWIRTSHAUS.AT

Wirtshausküche...



...zwischen durch

Guade regionale Produkte schmecken immer und überall. Ob am **Nachmittag, vorweg** oder als **Nachtjaus'n**.
„Es gibt nix bessers wie was guats.“

Jeder hat seine eigenen Favoriten und persönliche Geschmacksrichtung. Aus diesem Grund haben wir uns den Jaus'nbaukasten überlegt. Stelle dir deine eigene Jaus'n zamm und genieße sie:

Käse

Schaffrischkäse vom Seegut Eisl	€ 2,90
Bergkäse vom Leitnerbauer	€ 2,90

Würstel

vom Stabauer/Oberwang

Paar Frankfurter	€ 5,80
Paar Scharfe	€ 6,80
wir servieren unsere Würstel mit Senf & Kren	
Wirtshausweckerl	

Dazu gibt's:

Wirtshausweckerl	€ 1,80
Brezel	€ 1,50
A Glaserl Essiggemüse	€ 1,90

vom heimischen Tier

Knoblauchspeck vom Stabauer	€ 3,50
Hauswürstel vom Stabauer	€ 3,50
Wirtshausgselchtes vom Stabauer	€ 3,50

was zum Streichen

Aufstrich hausgemacht	€ 2,50
Bratfett vom Sonntagsbratl	€ 2,50

Dass unsere Jaus'n fesch anrichtet ist, mit Senf, Kren & Co ist natürlich selbstverständlich.

Wisst ihr schon?

Auf die Größe kommt es nicht an,
nur die **inneren Werte** zählen!

Wir lieben es daher mit unseren
frischen und **regionalen Produkten**
die österreichische Wirtshauskultur
hochleben zu lassen.

Vorweg vielleicht a Supperl?

Knoblauchcremesuppe  mit Rosmarincroûtons € 5,90

hausgemachte Rindsuppe
mit Leberknödel € 4,90
mit Frittaten € 4,50
mit Kaspressknödel € 4,90

*was man immer wieder einmal
dazu brauchen kann:*

Portion Ketchup, Mayonnaise,
Senf oder Kren € 1,-
Portion Preiselbeer € 1,50



vorweg...

Zum Starten

Wirtshausgedeck

3erlei Aufstriche
mit Brezel oder Wirtshausweckerl
€ 7,20

Tatar vom Hirsch

Rote Rüben- Zwiebelchutney
& Toastbrot
€ 16,90

Frühlingsrolle vom Ziegenkäse

Kürbis-Portwein-Feigen
Sesam-Mayonnaise € 10,50

Vitaminreich

Wirtshaussalat

großer, knackiger, bunter Salat
wahlweise
mit Schaffrischkäse/Eisl € 12,90
mit geräuchertem Forellenfilet
aus den Seen des Salzkammerguts
€ 17,90

Beiwagenl

bunte, knackige
Salatschüsserl € 4,50

...Wirtshausküche

Wirtshausküche...

...klassisch bis modern



Spinatknödel 🌱

mit Salbeibutter,
Parmesanchips & Rucola
€ 12,90

Zanderfilet

mit Chorizo,
auf Paprikakraut &
gebackenen Risottobällchen
€ 25,60

geschmorte Lammkeule

mit Speck-Kohlsprossen,
Kartoffelgratin
€ 20,70

Wirtshauswurst

...je nach Angebot, frisch vom Grill
mit wechselnden Beilagen
€ 12,50

Wirtshausripperl

damit es nit fad wird, wechseln
wir das Angebot
€ 16,50

Süßkartoffel-Kürbis Bowl 🌱 + vegan

mit gebackenen Falafeln,
Cashewkerne
€ 11,90

Wiener Schmitzel

aus der Schweinekarreerose,
in Butterschmalz ausgebacken,
mit Petersilkkartoffeln oder Reis,
Preiselbeeren
€ 16,40

Gekochter Tafelspitz

mit Röstkartoffeln
Wurzelgemüse & Semmelkren
€ 21,50

**ICH BIN NICHT KLEIN -
ICH BIN NUR AUFS
BESTE REDUZIERT.**

...damit die **kleinen**
gaaanz GROSS werden

hausgemachte Rindsuppe
mit Fritatten € 4,50

kl. Wiener Schnitzel
mit Kartoffel oder Reis € 9,90

Wedges
Ketchup-Mayonnaise € 4,90

Grillwürstel
mit Wedges € 6,90

Serviettenknödel
mit Sauce € 4,90

fürs Zuckergoscherl

2 Stk. Palatschinken
mit Marillenmarmelade
oder Nutella € 5,90

Apfelcrumble
geschichteter Apfelgenuss
warm serviert € 8,40

Feinstes cremiges Bio-Schafmilcheis vom Eisl Eis
wechselnde Eissorten,
einfach nachfragen
je Kuglerl € 2,50

Topfenstrudel
mit Vanillesauce € 5,20
mit 1 Kuglerl Eisl Eis € 6,10

*Wir sind übrigens
bestens geeignet für
Feierlichkeiten jeglicher Art,
wusstest du das?*

*Familienfeiern, Tauffeiern,
Geburtstagsessen,
Vereinstreffen, und auf Grund
unserer Nachbarschaft zur Kirche
sind wir gerne auch bei deiner
Hochzeits-Agape oder beim
Leichenschmaus behilflich.*



...Wirtshausküche

für'd Siasßn & Kleanen...