



das WIRTSHAUS

IN DER ALTEN POST

MAHLZEIT

Frühling 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?

Paprika-Rhabarbersupper
Brunnenkresse und
gerösteten Pinienkerne € 6,80

hausgemachte Rindsuppe
mit Leberknödel € 5,30
mit Frittaten € 4,90
mit Kaspressknödel € 5,30

*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
€ 7,50

Melonen-Spargel-Salat
Ziegenkäse,
karamalisierte Walnüsse € 10,40
wahlweise
mit Rohschinken € 12,90

Räucherlachs-Crêpesroulade
marinierte rote Rüben,
Limetten-Mayonaise € 13,20

Vitaminreich

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

Beiwagenl
bunte, knackige
Salatschüsserl € 4,80

...Wirtshausküche

Wirtshausküche...

...klassisch bis modern



Gnocchi Pfanne 🌱

mit Frühlingslauch,
weißer Spargel, Wildkräuter
& Sauerrahmdip

€ 17,90

Im ganzen gebraten Maischolle

Speck-Ziebeln, Röstkartoffel
und Gurken-Radieschiensalat

€ 24,20

geschmorte Schweinsbackenl

Frühlingsgemüse,
Herzogin-Kartoffel

€ 21,50

Lambratwürstl "Bosna" Style

Paprika-Curry-Chutney,
eingelegte Zucchini,
gebackene Chili-Cheddar Peppers

€ 12,90

gegrillte Maishenderlbrust

grüner Spargel, Tomatenpolenta
Portweinjus

€ 18,20

Gemüseintopf 🌱 + vegan

mit mariniertem Tofu
und Dinkelbaguette

€ 14,90

Wiener Schmitzel

aus der Schweinekarreerose,
in Butterschmalz ausgebacken,
mit Petersilkartoffeln oder Reis,
Preiselbeeren

€ 16,90

Gekochter Tafelspitz

mit Röstkartoffeln
Wurzelgemüse & Semmelkren

€ 21,50

Freitag = Ripperltag

abwechselnde Ripperlspezialitäten

Sonntag = Bradltag

a Sonntag ohne Bradl
is wia a Brot ohne Butter!

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

...damit die kleinen
gaaanz GROSS werden

hausgemachte Rindsuppe
mit Fritatten € 4,90

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 € 6,20

Erdbeer-Rhabarber Tiramisu € 8,40

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

Topfenstrudel
mit Vanillesauce € 5,40
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...

