Gasthaus Strasser
OBERBIERBACH

Erdinger Schneeweiße 0,5l 4,10

Erdinger „Pikantus" 0,5l 4,50
Maracuja-Sprizz (auch alkoholfrei möglich) 0,35l 7,90
Holunderschorle „spritzig-frisch" 0,5l 4,50

Supp´m

Pfannkuchensuppe 5,00

Wildkraftbrühe mit Reh-Leberknödel, Gemüsestreifen 7,50

VEGETARISCH: Kürbiscremesuppe
Kürbiskernöl, Croutons 7,00

Vorspeis

Carpaccio vom bayrischem Rind
Zitronenmarinade, Parmesan, Salatbouquet 11,50

VEGETARISCH: Marinierte Breznknödel
Schwammerlsalat, Radieschen, Lauchzwiebel 11,00

Weinempfehlung

Weißwein: Garda bianco
Strohgelb, fruchtige Aromen, mit einem Hauch von tropischen Früchten
Weingut Tinazzi, Lazise/Italien, DOP, trocken
0,25l 7,50

Rotwein: Wildklasse
Rotweincuvée
Fruchtig, mit Aromen von reifen, roten Beeren
Weingut Christian Hirsch, Württemberg/Deutschland
Deutscher Qualitätswein, trocken
0,25l 7,50

Hauptspeis

Schweineschnitzel „Wiener Art" ***
Pommes frites 15,50

Cordon bleu (vom Schwein) ***
Pommes frites 17,50

Schweinebraten (nur an Sonn- und Feiertagen) ***
Dunkelbiersoße, Semmel- und Kartoffelknödel 16,00

Medaillons vom Schweinefilet ***
Waldpilzragout, Spätzle 22,00

Hirschbraten ***
Spätzle, Blaukraut, Wacholdersoße, Preiselbeeren 23,50

Steak von der bayrischen Rinderlende mit Knoblauchbutter überbacken
Steak-Fries, Sauerrahm, kleiner Blattsalat 27,50

Geschmorte Rinderschulter ***
Rotweinsoße, Spätzle, Röstzwiebeln 21,50

Zanderfilet ***
Linguine, Kürbissoße, Pesto, Cocktailtomaten 24,50

Kräuterrisotto mit Kartoffelschaum ***
dazu: - gebratenes Saiblingsfilet 25,50
- **VEGETARISCH:** gebratener Broccoli und Karotten 19,00

VEGETARISCH: Rahmschwammerl ***
Semmelknödel 19,00

*** in diesen Gerichten ist ein Beilagensalat inklusive

Salod

Bunter Blattsalat in Honig-Senf-Dressing
- mit gebratenen Fischstücken 18,00
VEGETARISCH: - gebackener Butternusskürbis, Sauerrahm 17,50

Ceasar-Salat
Romana-Salat, Knoblauch-Parmesandressing,
gebratene Hähnchenstreifen, Croutons 18,00

s´Schnapserl danoch

Edelbrände Hofbrennerei Oberkorb 2cl
Hausbirne 4,50 Hausapfel 4,50

Edelobstbrennerei Huber aus Langenpreising 2cl
Kirsche 4,50 Himbeergeist 4,50
Quitte 5,00 Zirbengeist 4,50

Alm Mand´l Marillen-Schnaps 2cl 4,00

Kanonenschuss 2cl 3,00

Hausgemachter Brombeerlikör 2cl 3,00
Auch zum Mitnehmen: 0,2l 10,- 0,5l 18,-

Nochspeis

Affogato 3,70

„Bierbacher Busserl" 3,50

Steirer Träumchen 1 Kugel Vanilleeis, Kürbiskernöl, Kürbiskern-Cracker, Sahne 4,50

Gemischtes Eis mit Sahne 6,50

Geeister Nusscappuccino Nussparfait, Baileys-Schaum, Schokocrunch 7,50

Schoko-Brownie Kirschsorbet, Zwetschgen 8,50

Probierteller 8,50

- Bei Fragen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an die Küche- -Preise in Euro-