

Liawe Gäst!

*Griass enk und a herzlichs Willkommen beim
Struberwirt!*

A kloane Gschicht vo insan Haus...

*In der 2.Hälfte des 13.Jhdts. wird das "Gut Strub" samt Hausmühle und
12 Rindergrasrechten auf der Alpe Kemmethering (Kammerköhr)
urkundlich erwähnt.*

Im 14. Jhd. wird der Hof an der "Strub" geteilt.

1575 - ist Stefan Winckhler durch Kauf wieder Alleinbesitzer des Gutes.

*Strub wird zur Poststation. Hier erfolgte der Pferdewechsel bei
Transporten durch den Paß Strub nach Tirol.*

*In der 2.Hälfte des 18.Jhdts. erhält das Gut durch die "Maria-Theresien-
Konzession" das Recht auf Verkauf verschiedenster Waren
(Gemischtwarenhandlung). Diese Konzession wurde erst in den 70er
Jahren unseres Jhdts. aufgehoben.*

*1809 – in der Zeit der Besetzung Tirols durch die Bayern – besitzt Jakob Koller
das Gut Strub mit der "Bierwirtgerechtigkeit" (Gastge-
werberechtigung).*

*Am 29.März 1867 kauft Martin Huber, der Ururgroßvater des jetzigen
Besitzers, das Anwesen "Strubwirt", seither ist es in der 6. Generation
im Besitz der Familie Huber.*

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und guten Appetit!

Familie Martin und Regina Huber und Mitarbeiter

Supp'n

	<i>kleine Tasse</i>	<i>große Tasse</i>
<i>Rindssuppe mit Kräuterfrittaten</i>	€ 4,90	€ 6,20
<i>Rindssuppe mit Nudeln</i>	€ 4,90	€ 6,20
<i>Rindssuppe mit Backerbsen</i>	€ 4,90	€ 6,20
<i>Cremsuppe der Saison</i>	€ 5,10	€ 7,00
<i>Gulaschsuppe mit Gebäck</i>	€ 5,60	€ 7,80

An Koch sei gonzer Stoiz...

<i>„Tiroler Gamssuppe“ mit Nudeln und Gemüse</i>	€ 5,20	€ 7,20
--	--------	--------

Gschmackig und Gxund...

<i>Kleiner bunter Salatteller</i>	€ 6,80
<i>Gebackene Champignons mit Sauce Tartar</i>	€ 7,20
<i>Gebratene Hühnchenbruststreifen auf knackigem Salat mit gerösteten Brotwürfeln, Balsamico und Olivenöl</i>	€ 16,20
<i>Bunte Blattsalate mit Fetakäse, Walnüssen und Kartoffelrösti an Kürbiskernöl</i>	€ 17,80
<i>Hühnchenbruststreifen in Kürbiskernkruste auf bunten Blattsalaten</i>	€ 18,20

Fleischliebhaber aufgepasst...

Rinderfiletsteak vom Rost dazu Hühnerflügerl, Jalapenochili, gebackene Zwiebelringe, Pommes frites und Kräuterbutter

<i>300g</i>	<i>€ 49,00</i>
<i>250g</i>	<i>€ 44,00</i>
<i>150g</i>	<i>€ 34,00</i>

Rinderfiletsteak vom Rost in feiner Pfefferrahmsauce mit Herzoginkartoffel

<i>300g</i>	<i>€ 46,00</i>
<i>250g</i>	<i>€ 41,00</i>
<i>150g</i>	<i>€ 31,00</i>

Rindermedallions auf Erdäpfelrösti, Schafskäse im Speckmantel und buntem Blattsalat

<i>2 x 100g</i>	<i>€ 35,00</i>
<i>1 x 150g</i>	<i>€ 29,00</i>

Rinderfiletsteak vom Rost mit Salatgarnitur und Kräuterbutter

<i>300g</i>	<i>€ 44,00</i>
<i>250g</i>	<i>€ 39,00</i>
<i>150g</i>	<i>€ 29,00</i>

Grillteller fein garniert mit buntem Salat, Pommes frites und Kräuterbutter

€ 24,50

Unsere Köche lieben ihr Fleisch, daher bereiten sie es auch am liebsten medium rare bis medium zu. Probieren Sie es doch auch! ;-)

B'sunas quad...

*Gebackenes Schweineschnitzel gefüllt mit Tiroler Bergkäse und
Rauchschinken,
dazu Pommes frites und Preiselbeeren* € 19,80

*Wiener Schnitzel (vom Schwein) mit Petersilienkartoffel
von Tiroler Bauern und Preiselbeeren* € 17,00

*Strubschnitzel (Schweineschnitzel in Schinken-Champignon-Ei-Panade)
dazu Kartoffelsalat* € 19,00

Haustoast „Spezial“ dazu Pommes frites € 17,00

Pikante Hühnerflügerl mit Pommes frites € 14,50

Vom gxundn Bioschweindl...

Tiroler Leber mit Speck, Zwiebel und Kartoffelrösti € 17,20

Gebackene Leber mit Petersilienkartoffel von Tiroler Bauern € 16,50

Gscheida friah gnuag bstoin... (1 - 2 Tog)

*Pikant gewürztes Beef Tartare mit geröstetem Weiß- oder Schwarzbrot
ab 2 Personen*

pro Person	125g	€ 19,50
	250g	€ 28,00

Insre frischn Fisch vom Zenzerbauer aus Strub...

Gebratene Gebirgsforelle natur mit buntem Gemüse per 10 g € 0,60

Gebratene Gebirgsforelle mit gerösteten Mandeln und Kürbiskernen dazu Petersilienkartoffeln von Tiroler Bauern per 10 g € 0,65

Gebratene Gebirgsforelle mit geröstetem Speck dazu Kartoffelrösti per 10 g € 0,65

Gebratene Gebirgsforelle mit Chili, Knoblauch und Oliven dazu Kartoffelrösti per 10 g € 0,65

Gebratene Gebirgsforelle mit Schafskäse, Oliven, Peperoni und Petersilienkartoffeln von Tiroler Bauern per 10 g € 0,65

Gonz ohne Fleisch...

Spaghetti mit Chili, Knoblauch und Olivenöl € 14,40

Gebäckene Champignons mit Sauce Tartar und Salat € 14,20

Kaiserschmarren mit Apfelmus (Zubereitung ca. 20 min) € 14,90

Des muast probiern... (Zubereitung ca. 20 min)

3 Topfenknöderl in Nussbrösel auf Fruchtspiegel dazu Bananeneis € 14,90

Wos Siaßs hod oiwei no Plotz...

<i>Kaiserschmarren mit Apfelmus (Zubereitung ca. 20 min)</i>	€ 14,90
<i>Eispalatschinke mit Sahne, Schokoladensauce und Mandelsplitter</i>	€ 9,20
<i>Apfel- oder Topfenstrudel mit Sahne</i>	€ 5,50
<i>Apfel- oder Topfenstrudel mit Vanilleeis und Sahne</i>	€ 6,50

Koid und quad...

<i>Gemischtes Eis ohne Sahne</i>	€ 5,40
<i>Gemischtes Eis mit Sahne</i>	€ 5,80
<i>Eisbecher „Dänemark“</i>	€ 6,50
<i>Giovanni der „nussige“ Eisbecher</i>	€ 7,20
<i>Eiscafe oder Eisschokolade</i>	€ 7,30
<i>Eisbecher „Heiße Liebe“</i>	€ 7,80
<i>Kinderbecher mit Smarties</i>	€ 4,90

Alle Speisen aus unserer Karte sind auch als kleine Portion erhältlich

Über unsere aktuellen Öffnungszeiten geben wir Ihnen gerne persönlich Auskunft!

Tischreservierungen sind erbeten unter Tel.: +43 676 94 10 94 5

Zum U'fonga...

Glas Sekt		€ 4,50
Campari Soda/Orange		€ 5,80
Aperol Spritz / Hugo / Lillet Spritz		€ 6,80

Wos siaßs...

Zitronen oder Orangenlimonade, Cola, Spezi	0,33 l	€ 3,40
Zitronen oder Orangenlimonade, Cola, Spezi	0,5 l	€ 4,90
Coca Cola Zero, Almdudler, Eistee	0,35 l	€ 3,80
Römerquelle Mineralwasser	0,33 l	€ 3,40
Römerquelle Mineralwasser	0,75 l	€ 5,90
Säfte (Apfel, Johannisbeer, Orange-Mango, Multivitamin, Rote Beeren)	0,33 l	€ 3,20
Säfte gespritzt mit Sodawasser	0,5 l	€ 4,60
Säfte gespritzt mit Leitungswasser	0,5 l	€ 3,60
Hollunder-Soda, Soda-Zitron, Schiwasser	0,5 l	€ 3,60

Wos gscheids...

Stiegl Bier vom Fass	0,5 l	€ 5,10
Stiegl Bier vom Fass	0,3 l	€ 4,30
Stiegl Bier vom Fass	0,2 l	€ 3,70
Radler	0,5 l	€ 5,10
Radler	0,3 l	€ 4,30
Hefeweizenbier „Stiegl Weiße“	0,5 l	€ 5,30
Hefeweizenbier „Stiegl Weiße“	0,3 l	€ 4,70
Augustiner Weißbier dunkel	0,5 l	€ 5,30
König Ludwig Dunkel	0,5 l	€ 5,30
alkoholfreies Bier	0,5 l	€ 5,20

Wos worms...

Tasse Kaffee		€ 3,20
Espresso		€ 2,60
Häferlkaffee		€ 4,10
Cappuccino		€ 3,60
Tee mit Rum		€ 5,00
Tee (Beerenauslese, Mango-Passionsfrucht, Alpenkräuter, Pfefferminze, Highland Darjeeling, Highland Green Tea)		€ 3,50
Heiße Schokolade		€ 4,00

Wos feins...

Grüner Veltliner trocken	1/8	€ 3,40
Müller Thurgau lieblich	1/8	€ 3,60
Gemischter Satz trocken, frisch, fruchtig	1/8	€ 4,20
Roter Veltliner Ried Sandberg leicht, frisch, knackig	1/8	€ 4,40
Riesling Ried Spiegel trocken, fruchtig	1/8	€ 4,60
Rose Zweigelt trocken	1/8	€ 4,00
Zweigelt trocken mit fruchtiger Note	1/8	€ 3,60
St.Laurent halbtrocken	1/8	€ 3,80
Blaufränkisch trocken	1/8	€ 4,80
Cabernet Sauvignon trocken	1/8	€ 4,80
Rotwein oder Weißwein gespritzt sauer	1/4	€ 3,60
Rotwein oder Weißwein gespritzt süß	1/4	€ 3,80
Sommerspritzer rot oder weiß	1/2	€ 4,50

Und flaschl'weis hommas ah...

Mantler Gemischter Satz Niederösterreich trocken, leicht, frisch, fruchtig	€ 21,00
Mantler Roter Veltliner Ried Sandberg NÖ leicht, frisch, knackig	€ 22,00
Mantler Riesling Ried Spiegel NÖ trocken, erfrischende Säure	€ 24,00
Bründlmayer Grüner Veltliner Niederösterreich trocken	€ 29,00
Mantler St. Laurent Niederösterreich halbtrocken, fruchtig	€ 20,00
Schwarz - The Butcher Blaufränkisch Burgenland trocken, fruchtig, pikant	€ 26,00
Umathum Zweigelt Burgenland trocken, frisch	€ 28,00
Scheiblhofer Cabernet Sauvignon Burgenland trocken, mächtige Herbe	€ 31,00

Väun hoamgeh no gach...

Grappa (fragen Sie nach unserer Grappa-Karte)		
Baileys, Amaretto, Fernet, Ramazotti, Averna	4 cl	€ 4,50

Unsere Schnäpse und Liköre der Firma Aggstein und Erber :

Williams-, Marillen-, Nuss-, Enzian-, Johannisbeerschnaps, Bergteufel, Holler-, Himbeer-, Zirbenlikör	2 cl	€ 3,50
--	------	--------