

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 Urugroßvater 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	€ 6,80
<i>Rindssuppe mit Nudeln</i>	€ 4,90	€ 6,80
<i>Rindssuppe mit Backerbsen</i>	€ 4,90	€ 6,80
<i>Suppe der Saison</i>	€ 5,10	€ 7,70
<i>Gulaschsuppe mit Gebäck</i>	€ 5,60	€ 8,50

An Koch sei gonzer Stoiz...

<i>„Tiroler Gamssuppe“ mit Nudeln und Gemüse</i>	€ 5,20	€ 7,70
--	--------	--------

Gschmackig und Gxund...

<i>Kleiner bunter Salatteller</i>	€ 7,50
<i>Gebackene Champignons mit Sauce Tartar</i>	€ 7,90
<i>Gebratene Hühnchenbruststreifen auf knackigem Salat mit gerösteten Brotwürfeln, Balsamico und Olivenöl</i>	€ 17,50
<i>Bunte Blattsalate mit Fetakäse, Walnüssen und Kartoffelrösti an Kürbiskernöl</i>	€ 18,20
<i>Hühnchenbruststreifen in Kürbiskernkruste auf bunten Blattsalaten</i>	€ 19,50

Fleischliebhaber aufgepasst...

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

<i>300g</i>	<i>€ 51,00</i>
<i>250g</i>	<i>€ 46,00</i>
<i>150g</i>	<i>€ 36,00</i>

Rinderfiletsteak vom Rost in feiner Pfefferrahmsauce mit Herzoginkartoffel

<i>300g</i>	<i>€ 48,00</i>
<i>250g</i>	<i>€ 43,00</i>
<i>150g</i>	<i>€ 33,00</i>

Rindermedallions auf Erdäpfelrösti, Schafskäse im Speckmantel und buntem Blattsalat

<i>2 x 100g</i>	<i>€ 37,00</i>
<i>1 x 150g</i>	<i>€ 31,00</i>

Rinderfiletsteak vom Rost mit Salatgarnitur und Kräuterbutter

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

Grillteller fein garniert mit buntem Salat, Pommes frites und Kräuterbutter

€ 26,50

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* € 21,80

*Wiener Schnitzel (vom Schwein) mit Petersilienkartoffel
von Tiroler Bauern und Preiselbeeren* € 18,50

*Strubschnitzel (Schweineschnitzel in Schinken-Champignon-Ei-Panade)
dazu Kartoffelsalat* € 20,50

Haustoast „Spezial“ dazu Pommes frites € 18,50

Pikante Hühnerflügerl mit Pommes frites € 16,00

Vom gxundn Bioschweindl...

Tiroler Leber mit Speck, Zwiebel und Kartoffelrösti € 17,50

Gebackene Leber mit Petersilienkartoffel von Tiroler Bauern € 16,50

Insre frischn Fisch vom Zenzerbauer aus Strub...

<i>Gebratene Gebirgsforelle natur mit buntem Gemüse</i>	<i>per 10 g</i>	<i>€ 0,60</i>
<i>Gebratene Gebirgsforelle mit gerösteten Mandeln und Kürbiskernen dazu Petersilienkartoffeln von Tiroler Bauern</i>	<i>per 10 g</i>	<i>€ 0,65</i>
<i>Gebratene Gebirgsforelle mit geröstetem Speck dazu Kartoffelrösti</i>	<i>per 10 g</i>	<i>€ 0,65</i>
<i>Gebratene Gebirgsforelle mit Chili, Knoblauch und Oliven dazu Kartoffelrösti</i>	<i>per 10 g</i>	<i>€ 0,65</i>
<i>Gebratene Gebirgsforelle mit Schafskäse, Oliven, Peperoni und Petersilienkartoffeln von Tiroler Bauern</i>	<i>per 10 g</i>	<i>€ 0,65</i>

Gonz ohne Fleisch...

<i>Spaghetti mit Chili, Knoblauch und Olivenöl</i>	<i>€ 16,00</i>
<i>Gebackene Champignons mit Sauce Tartar und Salat</i>	<i>€ 15,80</i>
<i>Kaiserschmarren mit Apfelmus (Zubereitung ca. 20 min)</i>	<i>€ 16,20</i>
<u><i>Des muast probiern...</i></u> (Zubereitung ca. 20 min)	
<i>3 Topfenknöderl in Nussbrösel auf Fruchtspiegel dazu Bananeneis</i>	<i>€ 16,70</i>

Wos Siasß hod oiwei no Plotz...

<i>Kaiserschmarren mit Apfelmus (Zubereitung ca. 20 min)</i>	€ 16,20
<i>Eispalatschinke mit Sahne, Schokoladensauce und Mandelsplitter</i>	€ 10,40
<i>Apfel- oder Topfenstrudel mit Sahne</i>	€ 5,80
<i>Apfel- oder Topfenstrudel mit Vanilleeis und Sahne</i>	€ 6,90

Koid und quad...

<i>„Affogato al caffè“ Espresso mit 1 Kugel Vanilleeis</i>	€ 4,80
<i>Gemischtes Eis ohne Sahne</i>	€ 6,40
<i>Gemischtes Eis mit Sahne</i>	€ 6,90
<i>Eisbecher „Dänemark“</i>	€ 7,50
<i>Giovanni der „nussige“ Eisbecher</i>	€ 8,20
<i>Eiscafe oder Eisschokolade</i>	€ 7,90
<i>Eisbecher „Heiße Liebe“</i>	€ 8,20
<i>Kinderbecher mit Smarties</i>	€ 5,90

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...

<i>Glas Sekt</i>		€ 5,00
<i>Campari Soda/Orange</i>		€ 6,40
<i>Aperol Spritz / Hugo / Lillet Spritz</i>		€ 7,20

Wos siaßs...

<i>Zitronen oder Orangenlimonade, Cola, Spezi,</i>	<i>0,33 l</i>	€ 3,60
<i>Zitronen oder Orangenlimonade, Cola, Spezi</i>	<i>0,5 l</i>	€ 5,10
<i>Coca Cola Zero, Almdudler, Eistee</i>	<i>0,35 l</i>	€ 4,00
<i>Römerquelle Mineralwasser still oder prickelnd</i>	<i>0,33 l</i>	€ 3,60
<i>Römerquelle Mineralwasser still oder prickelnd</i>	<i>0,75 l</i>	€ 6,10
<i>Säfte (Apfel, Johannisbeer, Mango, Marille, Multivitamin, Rote Beeren)</i>	<i>0,33 l</i>	€ 3,40
<i>Säfte gespritzt mit Sodawasser</i>	<i>0,5 l</i>	€ 4,80
<i>Säfte gespritzt mit Leitungswasser</i>	<i>0,5 l</i>	€ 3,80
<i>Hollunder-Soda, Soda-Zitron, Schiwasser</i>	<i>0,5 l</i>	€ 3,80

Wos gscheids...

<i>Stiegl Bier vom Fass</i>	<i>0,5 l</i>	€ 5,30
<i>Stiegl Bier vom Fass</i>	<i>0,3 l</i>	€ 4,30
<i>Stiegl Bier vom Fass</i>	<i>0,2 l</i>	€ 3,70
<i>Radler</i>	<i>0,5 l</i>	€ 5,30
<i>Radler</i>	<i>0,3 l</i>	€ 4,30
<i>Franziskaner Hefeweizenbier</i>	<i>0,5 l</i>	€ 5,50
<i>Franziskaner Hefeweizenbier</i>	<i>0,3 l</i>	€ 4,70
<i>Franziskaner Weißbier dunkel</i>	<i>0,5 l</i>	€ 5,50
<i>König Ludwig Dunkel</i>	<i>0,5 l</i>	€ 5,50
<i>alkoholfreies Bier alkoholfreies Hefeweizen</i>	<i>0,5 l</i>	€ 5,40

Wos worms...

<i>Tasse Kaffee</i>		€ 3,40
<i>Espresso</i>		€ 2,80
<i>Häferlkaffee</i>		€ 4,30
<i>Cappuccino</i>		€ 3,80
<i>Tee mit Rum</i>		€ 5,40
<i>Tee (Beerenauslese, Mango-Passionsfrucht, Alpenkräuter, Pfefferminze, Highland Darjeeling, Highland Green Tea)</i>		€ 3,50
<i>Heiße Schokolade</i>		€ 4,20

Wos feins...

Grüner Veltliner trocken	1/8	€ 3,70
Müller Thurgau lieblich	1/8	€ 3,90
Gemischter Satz trocken, frisch, fruchtig	1/8	€ 4,50
Roter Veltliner Ried Sandberg leicht, frisch, knackig	1/8	€ 4,70
Riesling Ried Spiegel trocken, fruchtig	1/8	€ 4,90
Rose Zweigelt trocken	1/8	€ 4,30
Zweigelt trocken mit fruchtiger Note	1/8	€ 3,90
St.Laurent halbtrocken	1/8	€ 4,10
Blaufränkisch trocken	1/8	€ 5,10
Cabernet Sauvignon trocken	1/8	€ 5,10
Rotwein oder Weißwein gespritzt sauer	1/4	€ 3,90
Rotwein oder Weißwein gespritzt süß	1/4	€ 4,10
Sommerspritzer rot oder weiß	1/2	€ 4,80

Und flaschl'weis hommas ah...

Mantler Gemischter Satz Niederösterreich trocken, leicht, frisch, fruchtig	€ 23,00
Mantler Roter Veltliner Ried Sandberg NÖ leicht, frisch, knackig	€ 24,00
Mantler Riesling Ried Spiegel NÖ trocken, erfrischende Säure	€ 26,00
Bründlmayer Grüner Veltliner Niederösterreich trocken	€ 31,00
Mantler St. Laurent Niederösterreich halbtrocken, fruchtig	€ 22,00
Schwarz - The Butcher Blaufränkisch Burgenland trocken, fruchtig, pikant	€ 28,00
Umathum Zweigelt Burgenland trocken, frisch	€ 30,00
Scheiblhofer Cabernet Sauvignon Burgenland trocken, mächtige Herbe	€ 33,00

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	€ 3,60
--	------	--------