

# *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 Winckler 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>	€ 3,90	€ 5,40
<i>Rindssuppe mit Nudeln</i>	€ 3,90	€ 5,40
<i>Rindssuppe mit Backerbsen</i>	€ 3,90	€ 5,40
<i>Kürbis-Karotten-Ingwersuppe mit Obershäubchen und Kernöl</i>	€ 4,30	€ 6,50

## An Koch sei gonzer Stoiz...

<i>„Tiroler Gamssuppe“ mit Nudeln und Gemüse</i>	€ 4,50	€ 6,50
--	--------	--------

## Gschmackig und Gxund...

<i>Kleiner bunter Salatteller</i>	€ 5,50
<i>Gebackene Champignons mit Sauce Tartar</i>	€ 6,40
<i>Gebratene Hühnchenbruststreifen auf knackigem Salat mit gerösteten Brotwürfeln, Balsamico und Olivenöl</i>	€ 15,00
<i>Bunter Sommersalat mit Fetakäse, gegrillten Speckstreifen und Kartoffelrösti an Kürbiskernöl</i>	€ 17,00
<i>Hühnchenbruststreifen in Kürbiskernkruste auf buntem Sommersalat</i>	€ 17,00

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

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

<i>pro Person</i>	125g	€ 15,00
	250g	€ 26,00

# Fleischliebhaber aufgepasst...

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

300g	€ 46,00
250g	€ 41,00
150g	€ 31,00

**Rinderfiletsteak** vom Rost in feiner Pfefferrahmsauce mit Herzoginkartoffel

300g	€ 43,00
250g	€ 38,00
150g	€ 28,00

**Rindermedallions** auf Erdäpfelrösti, Schafskäse im Speckmantel und buntem Blattsalat

2 x 100g	€ 32,00
1 x 150g	€ 26,00

**Rinderfiletsteak** vom Rost mit Salatgarnitur und Kräuterbutter

300g	€ 41,00
250g	€ 36,00
150g	€ 26,00

**Grillteller** fein garniert mit buntem Salat, Pommes frites und Kräuterbutter

€ 19,50

---

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* € 18,00

*Wiener Schnitzel (vom Schwein) mit Petersilienkartoffel  
vom Müllnerbauer und Preiselbeeren* € 15,50

*Strubschnitzel (Schweineschnitzel in Schinken-Champignon-Ei-Panade)  
dazu Kartoffelsalat* € 17,50

*Hühnerfilet in Mandelkruste dazu Fruchtereis und Preiselbeeren* € 15,50

*Haustoast „Spezial“ dazu Pommes frites* € 15,00

*Pikante Hühnerflügerl mit Pommes frites* € 12,50

*Zarte Hühnchenbrust in feiner Curryrahmsauce,  
mit Früchten und Butterreis* € 19,00

## Vom gxundn Bioschweindl...

*Tiroler Leber mit Speck, Zwiebel und Kartoffelrösti* € 15,50

*Gebackene Leber mit Petersilienkartoffel vom Müllnerbauer* € 14,00

## *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 vom Müllnerbauer* per 10 g € 0,65

*Gebratene Gebirgsforelle mit geröstetem Speck dazu Röstkartoffel* 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 vom Müllnerbauer* per 10 g € 0,65

## *Gonz ohne Fleisch...*

*Spaghetti mit Chili, Knoblauch und Olivenöl* € 12,00

*Gebackene Champignons mit Sauce Tartar und Salat* € 10,50

*Kaiserschmarren mit Apfelmus (Zubereitung ca. 20 min)* € 11,00

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

*Hausgemachte Topfenknödel in Nussbrösel auf Fruchtspiegel dazu Bananeneis* € 11,50

*Bratkartoffeln als Beilagenänderung werden mit € 1,50 berechnet*

## Wos Siaßs hod oiwei no Plotz...

<i>Kaiserschmarren mit Apfelmus (Zubereitung ca. 20 min)</i>	€ 11,00
<i>Eispalatschinke mit Sahne, Schokoladensauce und Mandelsplitter</i>	€ 7,20
<i>Apfel- oder Topfenstrudel mit Sahne</i>	€ 4,90
<i>Apfel- oder Topfenstrudel mit Vanilleeis und Sahne</i>	€ 5,90

## Koid und quad...

<i>Gemischtes Eis ohne Sahne</i>	€ 4,40
<i>Gemischtes Eis mit Sahne</i>	€ 4,80
<i>Eisbecher „Dänemark“</i>	€ 5,50
<i>Giovanni der „nussige“ Eisbecher</i>	€ 6,00
<i>Eiscafe oder Eisschokolade</i>	€ 6,00
<i>Eisbecher „Heiße Liebe“</i>	€ 7,00
<i>Kinderbecher mit Smarties</i>	€ 3,70

*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>		€ 4,50
<i>Campari Soda/Orange</i>		€ 4,60
<i>Aperol Spritz / Hugo</i>		€ 6,00

## Wos siaßs...

<i>Zitronen oder Orangenlimonade, Cola, Spezi,</i>	<i>0,33 l</i>	€ 2,90
<i>Zitronen oder Orangenlimonade, Cola, Spezi</i>	<i>0,5 l</i>	€ 4,80
<i>Coca Cola Zero, Almdudler, Eistee</i>	<i>0,35 l</i>	€ 3,50

<i>Römerquelle Mineralwasser</i>	<i>0,33 l</i>	€ 2,90
<i>Römerquelle Mineralwasser</i>	<i>0,75 l</i>	€ 5,00
<i>Säfte (Apfel, Johannisbeer, Orange-Mango, Multivitamin, Rote Beeren)</i>	<i>0,25 l</i>	€ 2,60
<i>Säfte gespritzt mit Sodawasser</i>	<i>0,5 l</i>	€ 4,20
<i>Säfte gespritzt mit Leitungswasser</i>	<i>0,5 l</i>	€ 3,20
<i>Hollunder-Soda, Soda-Zitron, Schiwasser</i>	<i>0,5 l</i>	€ 3,20

## Wos gscheids...

<i>Stiegl Bier vom Fass</i>	<i>0,5 l</i>	€ 4,50
<i>Stiegl Bier vom Fass</i>	<i>0,3 l</i>	€ 3,80
<i>Stiegl Bier vom Fass</i>	<i>0,2 l</i>	€ 3,40
<i>Radler</i>	<i>0,5 l</i>	€ 4,50
<i>Radler</i>	<i>0,3 l</i>	€ 3,80
<i>Hefeweizenbier „Stiegl Weiße“</i>	<i>0,5 l</i>	€ 4,60
<i>Hefeweizenbier „Stiegl Weiße“</i>	<i>0,3 l</i>	€ 4,20
<i>alkoholfreies Bier</i>	<i>0,5 l</i>	€ 4,20

## Wos worms...

<i>Tasse Kaffee</i>		€ 2,90
<i>Espresso</i>		€ 2,40
<i>Häferlkaffee</i>		€ 3,90
<i>Cappuccino</i>		€ 3,60
<i>Tee mit Rum</i>		€ 4,50
<i>Tee (Beerenauslese, Mango-Passionsfrucht, Alpenkräuter, Pfefferminze, Highland Darjeeling, Highland Green Tea)</i>		€ 3,20
<i>Heiße Schokolade</i>		€ 3,40

## Wos feins...

Grüner Veltliner   trocken	¼	€ 5,80
Müller Thurgau   lieblich	¼	€ 6,00
Gemischter Satz   trocken, frisch, fruchtig	¼	€ 7,20
Roter Veltliner Ried Sandberg   leicht, frisch, knackig	¼	€ 7,60
Riesling Ried Spiegel   trocken, fruchtig	¼	€ 7,80
Rose Zweigelt   trocken	¼	€ 7,00
Zweigelt   trocken mit fruchtiger Note	¼	€ 6,00
St.Laurent   halbtrocken	¼	€ 6,80
Blaufränkisch   trocken	¼	€ 8,80
Rotwein oder Weißwein gespritzt sauer	¼	€ 3,40
Rotwein oder Weißwein gespritzt süß	¼	€ 3,60
Sommerspritzer rot oder weiß	½	€ 4,20

Unsere offenen Weine werden auch glasweise ausgeschenkt

## Und flaschlweis 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

## Våun hoamgeh no gach...

Grappa (fragen Sie nach unserer Grappa-Karte)	
Baileys, Amaretto, Fernet, Ramazotti, Aversa	€ 4,00

### Unsere Schnäpse und Liköre der Firma Aggstein und Erber:

Williams-, Marillen-, Nuss-, Enzian-, Johannisbeerschnaps	2 cl	€ 3,20
Holler-, Himbeer-, Zirbenlikör	2 cl	€ 3,20