



## Spritzig beim Strasserwirt 0,25 L

<b>Strasserwirt-Spritz</b> Prosecco, Gurke, Basilikum, Soda	Glas	5,20
<b>Veneziano</b> Prosecco, Aperol, Soda	Glas	5,20
<b>LA Spritz</b> Aperol, Lobster Lemon Mint	Glas	5,60
<b>Lillet Wild Berry</b> Lillet, Russian Wild Berry	Glas	5,60
<b>Italien Angel</b> Martini Bianco, Lobster Lemon Mint	Glas	5,60
<b>Limoncello Spritz</b> Prosecco, Organics Bitter Lemon, Soda Limoncello	Glas	5,90
<b>Mitrillo Spritz</b> Heidelbeerlikör, Organics Bitter Lemon, Soda	Glas	5,90
<b>Uhudler Mönchsberg Sparkling</b>	Glas	4,90

## Hausgemacht und alkoholfrei

<b>Sommerlimonade</b> Marille, Estragon, Soda	Glas 0,50	4,20
<b>Strasserwirt Eistee</b> Grüner Tee, Zitronengras, Passionsfrucht	Glas 0,25	3,90

## Vorspeisen und Salate

**Vorspeisenkreation vom Fisch** 9,90  
je nach Angebot, fragen Sie unser Servicepersonal

**Beef Tatar vom Salzburger Alpenrind** 12,90  
mit eingelegten Eierschwammerl, Wachtelei und Toastbrot

**Vorspeisensalat nach Saison** 8,50  
den Jahreszeiten angepasste Kreationen

**„Caesar“ Salat** 12,50  
Mit Tomatenmarmelade, Nüssen, Croutons und gebratenen Garnelen,  
wahlweise auch mit Hähnchenbrust Streifen

## Aus dem Suppentopf

**Kräftige Rindssuppe** 4,20  
mit Frittaten oder Leberknödel als Einlage

**Creme - Suppe nach Saison** 4,90  
den Jahreszeiten angepasste Kreationen



## Schmankerl der Woche

**Rosa gebratenes Kalbsfilet** 26,50  
auf Steinpilz Tagliolini, Buttergemüse und Portwein Jus

**Gegrilltes Lachsfilet** 19,90  
auf Ratatouille Gemüse, Rosmarinkartoffel und Weißweinschaum

**Perlhuhn Brust knusprig gebraten** 18,90  
auf Zitronen Thymian Polenta und gebratenen Pilzen

**Eierschwammerlragout** 15,90  
mit Petersilienknödel und Junglauch (Vegetarisch)

**Filet von der Goldforelle** 19,50  
auf Granatapfel Risotto und Wildkräuter

**Granatapfelrisotto**, mit Ziegenkäse und Wildkräuter (Vegetarisch) 15,50

## Gebackenes aus dem Butterpfandl

**Strasserwirt 1/2 Backhendl** 15,50  
Unser Backhendl marinieren wir in Buttermilch und Kräutern, backen es in Butterschmalz kurz an und garen es im Ofen fertig. Dazu gibt es einen Kartoffel- Gurkensalat und Preiselbeeren.

**Original Wiener Schnitzel vom Kalb** 19,90  
aus der Kalbsnuss geschnitten, hauchdünn geklopft und kurz in Butterschmalz goldgelb gebacken, dazu servieren wir Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren

**Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein** 14,50  
mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren



## Feinste Rindfleischküche vom Salzburger Alpenrind

### Tafelspitz im Kupferpfandl

#### **Feinster Tafelspitz 23,80**

Aus dem Schlängel geschnitten, sehr feinfaserig, saftig und hat ein volles Rindfleischaroma

Dazu servieren wir Cremespinat, Röstkartoffeln, Schnittlauchsauce und Apfelkren

Wir empfehlen eine Rindsuppe mit Frittaten vor dem Hauptgang 4,20

### Regionales vom Kalb und Rind

#### **Kalbsleber 19,80**

Feinste Leber vom Jung Kalb, frei von Fett, zart rosa in Butter sautiert, mit einem Spekschalotten-Jus serviert. Als Beilage gibt es Erdäpfelpüree

#### **Rinderrostbraten 18,90**

Aus der Rostbratenried (Hochrippe) geschnitten, leicht plattiert und rosa gebraten mit Jus. Dazu servieren wir Röstkartoffeln, Röstzwiebel und Speckbohnen

### Aus unserer Reifekammer

#### **Filet - Steak 25,50**

ca. 240 gr. feinstes Rinderfilet, 4 bis 6 Wochen gereift, sehr zart und mürbe, absolut frei von Sehnen und Fett

#### **Rib - Eye - Steak 23,50**

ca. 240 gr. Steak aus der Hochrippe, 10 bis 12 Wochen gereift, gut marmoriert mit leichten Fetteinschlüssen, sehr saftig und voll im Geschmack (Goldmedaille in London)

#### **Rumpsteak 22,50**

ca. 240 gr. Steak aus der Beiried, 8 bis 10 Wochen gereift, zart marmoriert mit geschmacksbildender, dünner Fettabdeckung, zart und saftig

Zu unseren Steaks servieren wir eine spezielle Kräuterbutter, Gemüse garnitur und Rinder-Jus,

Röstkartoffel € 3,90

### Für unsere kleinen Gäste!

... bereiten wir auf Wunsch gerne kleinere Kindergerichte zu!  
Neben unserem beliebten „Kinder Wiener“ bieten wir verschiedene Gerichte an.

Unser Servicepersonal informiert Sie gerne.

**Preis pro Gericht 9,90**



## „Nach dem Speisen“ noch was Süßes ...

### **Strasserwirt Kaiserschmarrn 7,90**

nach einem besonderen Rezept unseres Küchenchefs Gregor Gleisner

### **Schokoladenbrownie 6,90**

warmer Schokoladenbrownie mit Beeren und hausgemachten Erdbeer-Minz Sorbet

### **Süße Schmankerl nach Jahreszeit**

bitte fragen Sie unser Servicepersonal

### **Eis und Sorbet 1,80 / Kugel**

Verschiedene Eis- oder Sorbet Sorten

## Kaffee und mehr ...

<b>Espresso</b>	Tasse	2,60
<b>Espresso Macchiato</b>	Tasse	2,90
<b>Espresso doppelt</b>	Tasse	3,90
<b>Cafe Latte Macchiato</b>	Tasse	4,20
<b>Cappuccino</b>	Tasse	3,70
<b>Verlängerter</b>	Tasse	3,40
<b>Heiße Schokolade</b>	Tasse	4,50
<b>Tee verschiedene Sorten</b>	Tasse	3,50

## Edelbrände und Digestives

<b>Edelbrände verschiedene Sorten</b> <i>Marille, Zwetschken, Williams-Brand, Zirbe, alter Obstbrand,</i>	2 cl	4,20
<b>Grappa Monovitigno il Moscato</b>	2 cl	4,20
<b>Grappa Monovitigno Li Chardonnay in Barriques</b>	2 cl	4,50
<b>Fernet Branca / Ramazzotti</b>	2 cl	3,20
<b>Fine de Cognac Hennessy</b>	2 cl	4,50
<i>Bruichladdich Single Malt Whisky</i>	2 cl	5,90
<b>Baileys / Frangelico</b>	2 cl	3,50
<b>Kracher Beerenauslese</b>	1/16	4,50