

Aus dem Suppentopf

<i>Frittatensuppe</i>	€ 3,60
<i>echte Rindssuppe mit Kräuterfrittaten</i>	
<i>A,C,G,L</i>	
<i>Leberknödelsuppe</i>	€ 3,90
<i>echte Rindssuppe mit handgedrehten Leberknödel</i>	
<i>A,C,L</i>	
<i>Französische Zwiebelsuppe</i>	€ 4,60
<i>mit gerösteter Käse-Toastscheibe</i>	
<i>L,E,F,O</i>	

Vitale Küche

<i>Gebackene Karfiolröschen</i>	€ 9,40
<i>mit Kartoffeln und Sauce Tataré</i>	
<i>A,C,G,L,M</i>	
<i>Fitness-Teller</i>	€ 11,90
<i>gegrilltes Hühnerfleisch mit Wedges, Gemüse</i>	
<i>Cocktailsauce und Kräuterbutter</i>	
<i>G,L</i>	
<i>Salat Desirée</i>	€ 9,40
<i>fein marinierte Blattsalate mit gebackenen</i>	
<i>Hühnerfiletstreifen</i>	
<i>A,C,G,L,M</i>	
<i>Gemischter Salat</i>	€ 3,60
<i>feiner kleiner Beilagensalat</i>	
<i>F,G,L,M</i>	

Das Beste vom Grill & aus der Pfanne

Surschnitzel vom Schwein mit Pommes, Ketchup und Preiselbeeren A,C,G,L,M	€ 10,90
Wiener Schnitzel vom Schwein mit Petersilkkartoffeln und Preiselbeeren A,C,G,L,M	€ 10,40
Wiener Schnitzel vom Huhn mit Petersilkkartoffeln und Preiselbeeren A,C,G,L,M	€ 10,90
„Strasser“ Mixed Grill Gegrilltes, fein mariniertes Schweine- und Hühnerfleisch, mit Pommes, Gemüse, Kräuterbutter und Ketchup G,L	€ 11,90
Zartes Schollenfilet mit Petersilkkartoffeln und Sauce Tartare	€ 14,40

Für den kleinen Hunger

Gebackene Hühnerfiletstreifen mit Pommes, Salatgarnitur und Cocktailsauce A,C,G,L,M	€ 9,90
Schinken - Käse - Toast mit Ketchup A,G	€ 4,40
Hauspizza Diavolo oder Tonno Pizza mit Salami oder Thunfisch, Tomaten und Käse, würzig A,G	€ 10,90
Hauspizza Spinaci Spinatpizza mit Käse A,G	€ 9,90

Für unsere kleinen Gäste

Tom & Jerry	€ 5,90
Schweinsschnitzerl mit Pommes und Ketchup A,C,G	
Peter Pan	€ 6,90
Putenschnitzerl mit Pommes und Ketchup A,C,G	
Spongebob	€ 5,90
Grillwürstel mit Pommes und Ketchup, L	
Popeye - grüne Energie	€ 6,90
Gebackene Karfiolröschen, mit Petersilkartoffeln und Sauce Tartare A,C,G,L,M	

Als süßen Abschluss

Hausgemachte Malakofftorte	€ 3,60
mit Schlagobers und Schokosauce A,C,G	
Palatschinke hausgemacht	€ 2,80
mit Marillen, Brombeer- oder Preiselbeermarmelade A,C,G	
Eis-Palatschinke hausgemacht	€ 6,40
mit Vanilleeis, heißer Schokoladensauce und Schlagobers A,C,G,P	
Schokoküchlein	€ 6,40
warmer Schokokuchen mit Vanilleeis, heißer Schokoladensauce und Schlagobers A,C,G,H,P	
Coupe Dänemark	€ 6,40
Vanilleeis mit Schokoladensauce und Schlagobers C,G,P	
Coupe Wachau	€ 6,40
Vanilleeis mit warmen Marillenröster und Schlagobers C,G,P	
Eiskönigin	€ 2,90
Vanilleeis mit Schlagobers C,G,P	

Getränke

<i>1/2l Baumgartner Zwickel vom Fass</i>	€ 4,10
<i>1/2l Baumgartner Märzen vom Fass</i>	€ 4,10
<i>1/2l Zipfer Urtyp vom Fass</i>	€ 4,10
<i>1/2l Flasche Franziskaner Weißbier</i>	€ 4,40
<i>1/2l Flasche Kapsreiter Landbier</i>	€ 4,10
<i>1/2l Flasche Baumgartner Weißbier alkoholfrei</i>	€ 4,40
<i>1/2l Flasche Baumgartner alkoholfrei</i>	€ 4,10
<i>1/2l Flasche Gösser Naturradler alkoholfrei</i>	€ 4,10
<i>1/3l Baumgartner Zwickel vom Fass</i>	€ 3,60
<i>1/3l Baumgartner Märzen vom Fass</i>	€ 3,60
<i>1/3l Zipfer Urtyp vom Fass</i>	€ 3,60
<i>1/8l Schankwein weiß oder rot</i>	€ 2,50
<i>1/4l Gespritzter weiß oder rot</i>	€ 3,10
<i>1/4l Sommergespritzter weiß oder rot</i>	€ 2,30
<i>1/4l Cola Weiß / Cola Rot / Süßer Spritzer</i>	€ 3,70
<i>1/4l Aperol Spritz</i>	€ 7,90
<i>1/4l Kaiserspritzer (mit Holundersaft)</i>	€ 4,00
<i>0,25l Grapos Cola Classic, Orange, Zitrone, Kräuterlimo</i>	€ 2,60
<i>0,25l Grapi Apfel- oder Orangensaft</i>	€ 2,60
<i>0,20l Pago Johannisbeere, Multivitamin oder Erdbeere</i>	€ 3,40
<i>0,25l Red Bull, Bitter Lemon, Tonic oder Gingerale</i>	€ 4,00
<i>0,50l Jugendgetränke Orange/Zitrone</i>	€ 3,60
<i>0,25l Soda</i>	€ 1,60
<i>0,25l Stillwasser</i>	€ 1,20
<i>0,33l Flasche Cola Zero</i>	€ 3,30
<i>0,33l Flasche Mineral still oder prickelnd</i>	€ 3,00
<i>2 cl Zitronensaft oder Holundersirup</i>	€ 0,60
<i>Verlängerter</i>	€ 3,00
<i>Verlängerter koffeinfrei</i>	€ 3,00
<i>Verlängerter mit Milchschaum</i>	€ 3,00
<i>Espresso</i>	€ 2,70
<i>Großer Espresso</i>	€ 3,70
<i>Cappuccino</i>	€ 3,30
<i>Café Latte</i>	€ 3,70
<i>Heiße Schokolade</i>	€ 3,70
<i>Früchte-, Pfefferminz-, Kräuter- oder Schwarztee</i>	€ 3,50

Weine & Spirituosen

	1/8 / Flasche
<i>Frühroter Veltliner, Little - gemischter Satz</i>	€ 3,50 / 21,00
<i>Grüner Veltliner Classic 2017</i>	€ 3,50 / 21,00
<i>Weißburgunder Ried Spiegel 2017</i>	€ 3,50 / 21,00
<i>Chardonnay Ried Ölberg 2017</i>	€ 3,50 / 21,00
<i>Gelber Muskateller Riede Bergen 2017</i>	€ 3,50 / 21,00
<i>Blauer Zweigelt Classic 2017</i>	€ 3,50 / 21,00
<i>Merlot Riede Ölberg</i>	€ 3,50 / 21,00
<i>Hochriegel Sekt, weiß, trocken</i>	€ 27,20
<i>Frizzante</i>	€ 26,20
<i>2 cl Haselnussbrand</i>	€ 3,40
<i>2 cl Beerli hausgemacht, Rüscherl oder Mascherl</i>	€ 3,00
<i>2 cl Jack Daniels, Jameson Whiskey, Tequila</i>	€ 3,50
<i>2 cl Birne, Marillen, oder Zwetschkenbrand</i>	€ 3,10
<i>Jägermeister, Aperol, Campari, Averna</i>	
<i>Rum, Captain Morgan, Havana Club, Pitu,</i>	
<i>Bacardi, Wodka,</i>	

Gebäck und Beilagen

<i>Semmerl (A,G)</i>	€ 1,20
<i>Hausbrot (A,G)</i>	€ 1,00
<i>Kornspitz (A,G,N)</i>	€ 1,40
<i>Gemischter Salat (F,G,L,M)</i>	€ 3,60
<i>Kartoffelsalat hausgemacht</i>	€ 2,90
<i>Portion Pommes</i>	€ 3,20
<i>Portion Wedges</i>	€ 3,20
<i>Portion Schlagobers</i>	€ 0,50
<i>Portion Ketchup</i>	€ 0,50
<i>Portion Preiselbeeren groß/klein</i>	€ 1,20 / €0,70
<i>Portion Kartoffeln oder Reis</i>	€ 1,90

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Allergenen auch Spuren anderer Stoffe enthalten sein, welche im Produktionsprozess der Küche verwendet werden.



*Herzlich willkommen
beim „Wirt in Strass“*

Wir freuen uns über Ihren Besuch und werden Sie herzlich bewirten.

Für die Herstellung unserer Speisen legen wir größten Wert auf die Regionalität und die Qualität der verwendeten Zutaten.

*Von Dienstag bis Samstag verwöhnen wir unsere Gäste mit Köstlichkeiten für **jeden Gusto**. Von gschmackigen Grillgerichten über klassische Schmankerl bis hin zur oberösterreichischen Küche.*

*Genießer können sich auf kulinarische Schwerpunkte freuen:
Bärlauch, Eierschwammerl, Kürbis,
Wild, Ente, Fisch, Backhendl*

Unser Gasthaus bietet aufgrund seiner räumlichen Aufteilung einen idealen Rahmen für verschiedenste Feste, Feiern und anderweitige Veranstaltungen.

Sie möchten einen feierlichen Anlass in unserem Gasthaus verbringen?

Wir stellen gerne ein individuelles, persönliches Angebot für Sie zusammen.

Ofenfrisches Bratln in der Rein, Backhendl oder Ripperl sind bereits ab 10 Personen bei Vorbestellung möglich.

*In gemütlicher Atmosphäre und mit gastfreundlicher, rascher Bedienung sorgen wir für Ihren kulinarischen Genuss, begleitet von heimischen Weinen und einem freundlichem **Lächeln**.*

Anita und Wolfgang Dumfart