

Strawanza



Bleiben Sie stets auf dem Laufenden.
Unsere aktuelle Wochenkarte, Mittagsmenüs und besondere
Empfehlungen erhalten Sie direkt über unseren WhatsApp-
Newsletter – einfach anmelden & genießen.



Strawanza



Herzlich Willkommen

Schön, dass ihr da seid!

Willkommen im Strawanza – mitten im Herzen von Wolnzach!
Seit Dezember 2024 bringt ein junges Team frischen Wind in die
bayerische Küche.

Mit regionalen Zutaten aus der Hallertau und kreativen
Einflüssen aus aller Welt entstehen bei uns überraschende
Geschmackserlebnisse.

Im Strawanza treffen bayerische Klassiker auf neue Ideen.
Modern, ehrlich, mit Liebe zum Handwerk – wir laden euch ein,
euch wohlfühlen, zu entdecken und zu genießen.

Euer Strawanza Team

Mario, Jonas, Florian,
Sebastian & Team

Strawanza



Aperitif

WOLNZACHER SBAGLIATO

Mondino | Belazar Wermut | Sekt
0,2 - 10€

INFLAGRANTE

ideal zum Anstoßen | fruchtig & frisch
0,1l - 4€

JO-RO

Johannisbeere | Rosmarin | Wodka | Zitrone
0,2l - 8,50€

Spritz

STRAWANZA SPRITZ

Klassiker in Wolnzach | Mondino | Sekt | Soda
0,25l - 9€

APEROL SPRITZ

Aperol | Wasser | Sekt | Soda
0,25l - 9€

MARILLENSPRITZ

fruchtig, spritzig | Marille | Sekt | Soda
0,25l - 9€

RUBINO

würzig, nicht zu süß | Rhabarber | Sekt | Soda
0,25l - 9€

ROSALIE

Himbeere | Holunder | Sekt | Soda
0,25l - 9€

Alkoholfreier Genuss

INFLAGRANTE SECCO 0,0%

alkoholfreier Secco
0,1l - 4€



ROSÉ PRIMAVERA

Rhabarber | Martini Vibrante | Sekt 0,0% | Soda
0,25l - 9€



Weisswein

2025 SILVANER „TERROIR“

Winzerhof Lang | Franken
0,1l - 4€ | 0,2l - 8€

2024 GRAUBURGUNDER

Weingut Schätzle | Baden
0,1l - 5€ | 0,2l - 10€

2024 RIESLING TERRASSEN

Weingut Matthias Hager | Kamptal
0,1l - 5,5€ | 0,2l - 11€



2025 GRÜNER VELTLINER

Weingut Goldenits | Burgenland
0,1l - 3,5€ | 0,2l - 7€

Roséwein

2025

ROSÉ BLAUFRÄNKISCH

Weingut Haimerl 1829 | Kamptal
0,1l - 4€ | 0,2l - 8€

2025

16 SECHS ROSÉ

Weinmanufaktur DreiZeilen | Franken
0,1l - 5€ | 0,2l - 10€



Rotwein

2023

CUVEE Renier

Castel Sallegg | Südtirol
0,1l - 5€ | 0,2l - 10€

2022

„Z“

Oliver Zeter | Pfalz
0,1l - 6€ | 0,2l - 12€

Alkoholfreie Getränke

Wasser

STRAWANZA TAFELWASSER

Prickelnd oder Still

0,2l - 2,00€

0,4l - 3,50€

1,0l - 5,90€

Schorlen

SCHORLEN

von Pölz Alztaler Fruchtsäfte

Apfel, Johannisbeere. Traube, Rhabarber. Birne, Orange

0,2l - 3,20€

0,4l - 4,80€

Säfte

SÄFTE

von Pölz Alztaler Fruchtsäfte

Apfel, Johannisbeere. Traube, Rhabarber. Birne, Orange

0,2l - 3,80€

0,4l - 5,90€

Softdrinks

Coca Cola oder Cola Cola Zero

0,2l - 3,30€

0,4l - 4,90€

COLA MIX

Der Originale Spezi vom Müllerbräu

0,2l - 2,60€

0,4l - 3,90€

ALMDUDLER

Die Original Alpenkräuterlimonade aus Österreich

0,35l - 4,90€

ORANGENLIMONADE / ZITRONENLIMONADE

Müllerbräu / Jesuitenquelle

0,2l - 2,60€

0,4l - 3,90€

TONIC WATER

Goldberg & Son

0,2l - 3,50€

Strawanza Limos

Granatapfel - Holunder Limo

Johannisbeer - Rosmarin Limo

Latschenkiefer - Limo

0,4l - 4,90€

0,4l - 4,90€

0,4l - 4,90€


Bier

Unser Weißbier: Ein Stück bayerische Tradition – gebraut von der Brauerei Gutmann in Titting, wo seit Generationen mit Leidenschaft und Sorgfalt echtes Hefeweizen entsteht.

WEISSBIER Brauerei Gutmann	0,5l	4,30€
WEISSBIER DUNKEL Brauerei Gutmann	0,5l	4,30€
WEISSBIER LEICHT Brauerei Gutmann	0,5l	4,30€
WEISSBIER ALKOHOLFREI Brauerei Gutmann	0,5l	4,30€
WEISSBIER DUNKEL ALKOHOLFREI Brauerei Gutmann	0,5l	4,30€
COLA WEIZEN Weißbier Brauerei Gutmann Cola	0,5l	4,30€
RUSS Weißbier Brauerei Gutmann Zitronenlimonade	0,5l	4,30€

Unser Bier kommt aus der Familienbrauerei Müllerbräu in Pfaffenhofen – seit 1775 gebraut mit regionalem Hopfen und bayerischer Traditionskunst.

HELLES VOM FASS Brauerei Müllerbräu	0,5l	4,20€
DUNKLES Brauerei Müllerbräu	0,5l	4,20€
HOPFENLAND PILS Brauerei Müllerbräu	0,33l	4,20€
HELLES ALKOHOLFREI Brauerei Schattenhofer	0,5l	4,20€
RADLER Helles Zitronenlimonade	0,5l	4,20€
GOASS HOIBE Dunkles Cola Kirschlikör	0,5l	5,50€
ZUAGROAST´S Pale Ale Urban Chestnut Brewing Company Fruchtig, aromatisch und angenehm bitter, ein Pale Ale mit bayerischem Charakter	0,5l	5,20€



UNSER WIRTSHAUS-MENÜ - CÔTE D'AZUR EDITION
Stellt euch aus unseren Gängen euer ganz persönliches Menü zusammen.
Ob drei oder vier Gänge – Ihr entscheidet nach Lust und Appetit.
(MENÜ NUR ABENDS ERHÄLT LICH)
inklusive Brot & Butter



Vorspeisen

CRISPY SARDELLEN – 8,50€
Sardellen knusprig gebacken · Zitronenmayo

WOLFSBARSCH CRUDO – 14,90€
Wolfsbarsch roh mariniert · Gurke · Chili · Zitrus-Soja Vinaigrette

BURRATA – 14,90€
marinierte Tomaten · Kräuter-Zitronen-Gremolata · geröstetes Sauerteigbrot



Zwischengänge

NIZZA SALAT – 18,90€
Romanasalat · Wolfsbarsch roh mariniert · Wachtelei · Bohnen · Kartoffel · Olive

BURRATA PASTA – 16,90€
Burrata · Linguini · Tomatensugo · Basilikum



Hauptgänge

GEGRILLTER WOLFSBARSCH – 26,90€
Wolfsbarsch · Safran Risotto · Wilder Brokkoli · Thymian Butter

RINDERFILET – 35,90€
250g vom Grill · geröstetes Sauerteigbrot · Ofengemüse

SAFRAN RISOTTO – 16,90€
cremig Safran Risotto · Artischocke · Olive · Parmesan



Dessert

ZITRONEN TARTE – 9,90€
Meringue · Zitronensorbet

3-GANG MENÜ 39,50 €
4-GANG MENÜ 49,50 €
Mit Rinderfilet im Hauptgang +12,00 €



Wochenkarte

Hauptsache

STEAK FRITES

250g Entrecote | Kräuterbutter

Pommes oder Parmesan-Knoblauch Fries oder kleiner Sommersalat

29,90€

WALDPILZ PASTA

Linguini | Waldpilze | Rahm | Kräuter

16,90€

SCHNITZEL "WIENER ART"

vom Schwein | Semmelbrösel-Panade | Pommes

16,50€

STRAWANZA'S KALTER BRATEN

Kalter Schweinebauch | Kren | Zwieberl | Radieserl | Bratensaft - Vinaigrette

15,90€

ZITRONENPASTA

Linguini | Zitronenbutter | Parmesan | Kräuter

16,90€

ALMSOMMER

Kaspessknödel | Spinat | Bergkäse | gebratene Pfifferlinge | Rahm

16,90€

CRISPY PORK BURGER

Bun vom Seitz | dünner gebratener Schweinebauch | Teriyaki Soße | Gurke | Salat

13,90€

+Pommes 4,50€

STRAWANZA CHEESEBURGER

Bun vom Seitz | 180g Rindpatty | Käsesauce | Bacon | Zwieberl

13,90€

+Pommes 4,50€

Zum Starten | Salat | Vegan

BROT & BUTTER

Sauerteigbrot von der Bäckerei Seitz | Butter & Aufstrich
5,90€

RINDERTATAR

Tatar vom bayrischen Rind | Wachtelei | Pommery-Senf-Mayo | Sauerteigbrot
14,90€

HOLLEDAUER TAPAS

Bunte Variation | Immer überraschend und perfekt zum Teilen für 2
18,90€

CAESARSALAT

Romanasalat | Parmesan | Caesardressing | Brotchips
11,90€
+ paniertes Hendl 7,90€
+ Burrata 4,90€

SOMMERSALAT

Blattsalate | Sommergemüse | Hanfsamen | Honig-Senf-Dressing
Klein 5,90€ | Groß 10,90€
+Burrata 4,90€
+gebratener Saibling 10,50€
+Backhendl 7,90€

TEMPEH BOWL

Knusprig gebackener Tempeh | Blattsalate | Sommergemüse, fermentiert,
gepickelt, gegrillt | gerösteter Buchweizen | Hanfsamen | Süß-Sauer Soße
17,90€

WOIZACHER FRÜHLINGSROLLE

Hausgemacht | fermentierter Kohl | Austernpilze | Sojasprossen
scharfe Süß-Sauer Soße
16,90€

Klassiker Hauptsache

“DAS PFANDL“

Unser Klassiker seit Tag eins

Schweinefilet | Spätzle | Waldpilzrahm | Röstzwiebeln | mit Bergkäse überbacken
18,90€

STRAWANZA SCHNITZEL

Vom Freiland Schwein | Brezn Kerndl Panade | Pommes | Ketchup
17,90€

ZWIEBELROSTBRATEN

Gebratene Rinderlende von der Allgäuer Färse | Röstzwiebeln | Bratkartoffeln | Jus
26,90€

WIENER SCHNITZEL

Vom Kalb | Petersilienkartoffeln | kaltgerührte Preiselbeeren
25,90€

SAIBLING

Saiblingsfilet gebraten | cremige Tomaten Fregola Sarda | Kräuter-Zitronen-Gremolata
24,90€

BACKHENDL

gebackene ausgelöste Hendlkeule | lauwarmer Kartoffel-Romana-Salat | Zitronenmayo
17,90€

HENDL SALTIMBOCCA

Hühnerbrust | Südtiroler Speck | Salbei | Rosmarin Kartoffeln | Sommergemüse
26,90€

OSSOBUCO VOM KALB

Saftig geschmorte Beinscheibe vom Kalb | cremige Tomaten Fregola Sarda
Kräuter-Zitronen-Gremolata
26,90€

Süßer Abschluss?

Von Kaiserschmarrn bis Schokokuchen —
unsere Desserts findet ihr in der separaten Dessertkarte.