

GASTHOF GRUBER*seit 1958***APERITIF**

Hugo Sekt Holunderblütensirup	5,80
Aperol Spritz Weißwein Soda Aperol (3)	5,80
Bavarian Fizz Gin Zitronensaft Zuckersirup Weißbier	5,80

„MONGDRATZER“ (VORSPEISEN)**Mit braunem Zucker gratinierte Ziegenfrischkäserolle**

Verschiedene Blattsalate | Confierte Kirschtomaten | Nüsse | Feigensenf | Baguette 7,20

„Bayern trifft Italien“Scheiben vom Alztaler Schinken | Italienischer Burrata | Verschieden Blattsalate
Hausgemachtes Bärlauchöl | Baguette 7,50**SUPPEN****Bärlauchcremesuppe**Sahnehaube | Knusprige Weißbrotcroustons | Schnittlauch 6,00
-Wahlweise mit Garnelen im Kartoffelmantel (2 Stück) 11,00**Klare Rinderbouillon mit Bärlauch-Kaspressknödel**

Gemüsestreifen | Schnittlauch 6,00

Klare Rinderbouillon mit Pfannkuchenstreifen

Wurzelgemüse | Schnittlauch 6,00

Klare Rinderbouillon mit Leberspätzle

Gemüsestreifen | Schnittlauch 6,00

GRUBER'S SALATTELLERUnsere Salate werden täglich frisch zubereitet
und mit Kräuter-Sauerrahmdressing und Baguette serviert.
Wahlweise mit....

- Gratinierte Ziegenfrischkäserolle Feigensenf Verschiedene Nüsse	15,90
- Hähnchenbrustfiletstreifen Chia-Sesampanade Frischkäsedip	17,80
- Gebratenen Bärlauch-Kaspressknödel Kräuterfrischkäse	15,50
- Gebratene Kartoffel-Kräuterroulade Frischkäse-Kräuterdip	15,90
Klassischer Beilagensalat	4,90

ERHOLUNG IN BAYRISCHER TRADITION

GASTHOF GRUBER

— seit 1958 —

HAUPTSPESIEN

Steaks vom Bayerischen Jungbullen

Filetsteak ca. 250g | 33,50 **Ladysteak** ca. 180g | 27,50 **Lendensteak** ca. 200g | 23,80

Unsere Steaks werden mit hausgemachter Kräuterbutter,
frischem Marktgemüse und Kartoffelecken serviert.

Rosa gebratenes Lammhüftsteak

Klassische Champignonrahmsoße | Hausgemachte Eierspätzle
Gebackene Kartoffelkroketten | Gemischter Salat 25,00

Gebratenes Hähnchenbrustfilet in der Kräuterkruste

Geschwenkte Farfalle | Hausgemachtes Bärlauchpesto | Gebratenes Gemüse
Zuckerschoten | Bärlauchschaum | Parmesan 17,90

Bärlauch Burger

200g saftiges Angusrind | Bärlauchmayo | Bacon | Tomate
Röstzwiebeln | Blattsalat | Laugensemmerl | Wedgeskartoffeln 17,50
- Auch Vegetarisch mit hausgemachtem Kichererbsenpatty erhältlich 16,90

Lachsforellenfilet auf der Haut gebraten

Geschwenkte Farfalle | Wokgemüse | Hausgemachtes Bärlauchpesto
Zuckerschoten | Bärlauchschaum | Parmesan 21,20

UNSERE KLASSIKER

Schweinefilet im Alztaler-Schinkenmantel

Pilzrahmsoße | hausgemachte Eierspätzle
gebackene Kartoffelkroketten | kleines Gemüse 21,00

Bärlauch Cordon bleu vom Schwein

Gefüllt mit Schinken | Hausgemachtes Bärlauchöl | Grünländer Bärlauchkäse
Dazu gibt's Bratkartoffeln | Preiselbeeren | Gemischter Salat 17,50

Traditioneller Zwiebelrostbraten vom Bayerischen Jungbullen

Dunkelbiersoße | Röstzwiebeln | Bratkartoffeln | gemischter Salat 23,80

„Gruber's Grillteller“

Drei gebratene Medaillons | Bohnen im Speckmantel
selbstgemachte Kräuterbutter | Pommes frites 18,50

Schweineschnitzel „Wiener Art“

Pommes frites | Preiselbeeren | gemischter Salat 15,90

GASTHOF GRUBER

— seit 1958 —

NICHT NUR FÜR VEGETARIER**Teigtaschen mit Mangold und Ricotta gefüllt**

Wokgemüse | Zuckerschoten | hausgemachtes Kräuteröl | Grana Padano 15,90

Geschwenkte FarfalleHausgemachtes Bärlauchpesto | Verschieden Nüsse
Kirschtomaten | Rucola | Parmesan 15,20**Gebratene Bärlauch-Kaspressknödel**

Mediterranes Gemüse | frische Kräuter | Kirschtomaten | Grana Padano 15,90

Bayerische Käsespätzle

Röstzwiebeln | Schnittlauch | gemischter Salat 13,50

DESSERTS / KÄSE / EIS**Topfenknödel in Butterbrösel**

Vanilleeis | Schokoladenerde | Marillenröster 7,50

Lauwarmer Schokoladen-Sauerkirschbrownie

Schokoladenerde | Erdbeersoße | Sauerkirschsorbet 7,50

Hausgemachtes Holunder-Rhabarber-Eisparfait

Schokoladenerde | Chia-Sesamhippen | Marillenröster 7,20

Hausgemacher Apfelstrudel | Vanilleeis | frische Früchte | Sahnehaube

6,80

Kleine Käseplatte

verschiedene Deutsche und Österreichische Käsesorten

Weintrauben | Nüsse | Feigen-Chutney | Baguette 7,90

Steirische Versuchung | Vanilleeis | Steirischen Kürbiskernöl | Hippengebäck

6,20

Gemischtes Eis | Sahne

5,80

Schokoladen-Eisbecher | Eierlikör | Sahne

6,20

Vanilleeis mit heißen Himbeeren | Sahnehaube | Hippengebäck

6,50

Walnuss-Eisbecher | Baileys | Sahne

6,20

Kugel Eis | Vanille | Erdbeere | Schokolade | Walnuss | Amarena-Kirsch

2,10

Kugel Sorbet | Himbeere | Maracuja

2,90

Sahne

0,60

GASTHOF GRUBER

— seit 1958 —

KLEINE GERICHTE / TOASTS**Jägertoast mit Salatgarnitur**

Schweinelende | Toast | Frische Pilze | Käse 11,50

Teufelstoast mit SalatgarniturSchweinelende | Toast | warme Teufelssöße ^{1/2/4} 11,50**Steaksandwich mit Salatgarnitur**

Schweinelende | Toast | pikante Cocktailsöße 11,50

Grillbrot mit Salatgarnitur

Schweinelende | Brot | Röstzwiebeln | Kräuterbutter 11,50

Bayerische Fleischpflanzl

Dunkelbiersöße | Hausgemachter Kartoffelsalat 8,90

Hawaii-Toast ^{2/3/4/8}

6,20

Schinken-Käse-Toast ^{2/3/4/8}

5,80

Strammer Max ^{2/3/4/8}

6,20

Leberkäs mit Ei und hausgemachten Kartoffelsalat ^{2/3/4/8}

8,50

AUS DEM WÜRSTLTOPF**Currywurst | Pommes frites ^{2/3/4/8}**

8,50

2 Stück Bratwürste | Semmerl ^{4/8}

7,90

2 Stück Bratwürste | Semmerl | Kartoffelsalat ^{4/8}

9,10

2 Paar Schweinswürste | Sauerkraut | Semmerl ^{4/8}

7,90

2 Paar Wienerwürste | Semmerl | Senf ^{2/3/4/8}

6,50

2 Stück Deprecziner | Semmerl | Senf ^{2/3/4/8}

6,20

KALTE SPEISEN**Bayerische Brotzeitplatte | Käse | Wurst | Brot**

9,50

Geräucherter Schinken | Butter | Brot ^{2/3}

9,20

Schweizer Wurstsalat | Brot ^{2/3/4/8}

9,20

Wurstsalat | Brot ^{2/3/4/8}

8,50

Wurstbrot oder Käsebrot ^{2/3/4/8}

5,80

Schinkenbrot ^{2/3/4/8}

5,80

GASTHOF GRUBER*seit 1958***BIER / ALKOHOLFREIE GETRÄNKE**

½ Liter Bier Hell vom Fass		4,00
½ Liter Bier Dunkel Export		4,20
½ Liter Weizenbier	Hell Dunkel Leicht Alkoholfrei	4,20
0,3Liter Pils		4,00
¼ Liter Weinschorle	weiß rot	3,20
½ Liter Spezi ^{3/12}		3,80
½ Liter Zitronenlimo		3,80
½ Liter Fruchtschorle	Apfel Johannisbeere Orange Holunder Rhabarber	4,50
¼ Liter Fanta 0,2Liter Cola ^{3/12}		2,80
½ Liter Mineralwasser		3,20
0,2Liter Saft	Apfel Orange Johannisbeernektar	3,20

WEIßWEINE***1/2 L.***

Oppenheimer Krötenbrunnen		5,20
Müller-Thurgau Rheinhessen Deutschland Mild Qualitätswein Strohgelb angenehmes Bouquet Sehr Saftig Kräuterwürze Gute Balance		
Volkacher Kirchberg		5,50
Müller-Thurgau Franken Deutschland Halbtrocken Qualitätswein Grüngelb, leichter Wein mit zartwürzigem Aroma Mild Harmonisch		
Grüner Veltliner		5,20
Grüner Veltliner Trocken Niederösterreich Österreich Landwein Hellgrün Frischer und jugendlich spritziger Charakter		

WEIßHERBST

Bickensohler Weißherbst		5,50
Spätburgunder Mild Baden Deutschland Qualitätswein Rosafarben Reife Frucht		

ROTWEINE

Zweigelt		5,50
Qualitätswein Trocken Österreich Langenlois Dunkles Granatrot Anklänge von Kirscharomen Weiche und ausgewogene Art		
Kalterer See		5,20
Trocken Südtirol Italien Qualitätswein Rubinrot Feinfruchtiges Bouquet Dezent es Tannin		

ERHOLUNG IN BAYRISCHER TRADITION

GASTHOF GRUBER

— seit 1958 —

SPIRITUOSEN

2cl Korn Marille Obstler	3,00	2cl Kirschlikör	3,00
2cl Enzian Williams	3,00	2cl Baileys	3,00
2cl Steinhäger	3,00	2cl Weinbrand	3,00
2cl Doornkaat	3,00	2cl Jägermeister (Kräuterlikör)	3,50
2cl Ramazotti	3,50	2cl Underberg (Kräuterbitter)	3,50

APERITIF

0,1 L. Martini (Weinaperitif)	4,50
2cl Sherry Dry	3,00
2cl Cointreau	3,00

WARME GETRÄNKE

Tasse Kaffee ⁶	3,00
Haferl Kaffee ⁶	4,00
Cappuccino ⁶	4,00
Espresso ⁶	2,80
Glas Tee mit Zitrone	3,00
Glas Grog	5,00
Glas Glühwein	4,50

**Preise in Euro, inklusive Bedienung und gesetzl. MWST.
Aus kalkulatorischen Gründen berechnen wir pro Umbestellung 1,20€**

Zusatzstoffe: 1= Farbstoff 2= Konservierungsstoff 3= Antioxidationsmittel 4= Geschmacksverstärker

5= geschwefelt 6= Koffeinhalting 7= gewachst 8= Phosphat 9= Süßungsmittel 10= Phenylalaninquelle 11=Chininhalting 12= Taurin

Eine Auflistung der Allergenen Stoffe erhalten Sie jederzeit von einer Servicekraft.

Wir beziehen unsere Produkte überwiegend von regionalen Firmen.

Grafetstetter | Innstolz | Bierbichler | Metzgerei Spitzauer | Metzgerei Ott | Koiserhof

Bäckerei Steinberger | Weideneder Bräu | Kelterei Greimel | Weinkellerei Stettner

Unsere Küchenzeiten

Montag 17:00 - 23:00 Uhr / Mittwoch Ruhetag

Dienstag, Donnerstag, Freitag, Samstag und Sonntag 11:00 - 13:30 Uhr | 17:30 - 20:30 Uhr