

**GASTHOF GRUBER***seit 1958***APERITIF**

<b>Hugo</b>   Sekt   Holunderblütensirup	5,80
<b>Aperol Spritz</b>   Weißwein   Soda   Aperol <sup>(3)</sup>	5,80
<b>Bavarian Fizz</b>   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 Weißbrotcroupons | 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 SALATTELLER**Unsere Salate werden täglich frisch zubereitet  
und mit Kräuter-Sauerrahmdressing und Baguette serviert.  
Wahlweise mit....

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

**GASTHOF GRUBER**

— seit 1958 —

**HAUPTSPEISEN****Steaks vom Bayerischen Jungbullen****Filetsteak** ca. 250g | 33,50      **Ladysteak** ca. 180g | 27,50      **Lendensteak** ca. 200g | 23,80Unsere 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 Farfalle**Hausgemachtes 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 Salatgarnitur**Schweinelende | Toast | warme Teufelssöße <sup>1/2/4</sup> 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 <sup>2/3/4/8</sup>**

6,20

**Schinken-Käse-Toast <sup>2/3/4/8</sup>**

5,80

**Strammer Max <sup>2/3/4/8</sup>**

6,20

**Leberkäs mit Ei und hausgemachten Kartoffelsalat <sup>2/3/4/8</sup>**

8,50

**AUS DEM WÜRSTLTOPF****Currywurst | Pommes frites <sup>2/3/4/8</sup>**

8,50

**2 Stück Bratwürste | Semmerl <sup>4/8</sup>**

7,90

**2 Stück Bratwürste | Semmerl | Kartoffelsalat <sup>4/8</sup>**

9,10

**2 Paar Schweinswürste | Sauerkraut | Semmerl <sup>4/8</sup>**

7,90

**2 Paar Wienerwürste | Semmerl | Senf <sup>2/3/4/8</sup>**

6,50

**2 Stück Deprecziner | Semmerl | Senf <sup>2/3/4/8</sup>**

6,20

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

9,50

**Geräucherter Schinken | Butter | Brot <sup>2/3</sup>**

9,20

**Schweizer Wurstsalat | Brot <sup>2/3/4/8</sup>**

9,20

**Wurstsalat | Brot <sup>2/3/4/8</sup>**

8,50

**Wurstbrot oder Käsebrot <sup>2/3/4/8</sup>**

5,80

**Schinkenbrot <sup>2/3/4/8</sup>**

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 <sup>3/12</sup>		3,80
½ Liter Zitronenlimo		3,80
½ Liter Fruchtschorle	Apfel   Johannisbeere   Orange   Holunder   Rhabarber	4,50
¼ Liter Fanta   0,2Liter Cola <sup>3/12</sup>		2,80
½ Liter Mineralwasser		3,20
0,2Liter Saft	Apfel   Orange   Johannisbeernektar	3,20

**WEIßWEINE****€/L.**

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

**WEIßHERBST**

<b>Bickensohler Weißherbst</b>		5,50
Spätburgunder   Mild   Baden   Deutschland   Qualitätswein   Rosafarben   Reife Frucht		

**ROTWEINE**

<b>Zweigelt</b>		5,50
Qualitätswein   Trocken   Österreich   Langenlois Dunkles Granatrot   Anklänge von Kirscharomen   Weiche und ausgewogene Art		
<b>Kalterer See</b>		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 <sup>6</sup>	3,00
Haferl Kaffee <sup>6</sup>	4,00
Cappuccino <sup>6</sup>	4,00
Espresso <sup>6</sup>	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= Koffeinhaltig 7= gewachst 8= Phosphat 9= Süßungsmittel 10= Phenylalaninquelle 11=Chininhaltig 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**