

GASTHOF GRUBER

— seit 1958 —

APERITIF

Hugo Sekt Holunderblütensirup	5,90
Aperol Spritz Weißwein Soda Aperol ⁽³⁾	5,90
Bavarian Fizz Gin Zitronensaft Zuckersirup Weißbier	5,90

„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

Rucola | Balsamico | Getrocknete | Tomaten | Basilikumpesto | Baguette 7,50

Gebackene Kichererbsenbällchen

Verschiedene Blattsalate | Kirschtomaten | Tomatenpesto | Baguette 7,20

SUPPEN

Pfifferlingcremesuppe

Sahnehaube | Knödelwürfel | Schnittlauch 6,00

Klare Rinderbouillon mit Kaspressknödel

Gemüstreifen | Schnittlauch 6,00

Klare Rinderbouillon mit Pfannkuchenstreifen

Wurzelgemüse | Schnittlauch 6,00

Klare Rinderbouillon mit Leberspätzle

Gemüstreifen | Schnittlauch 6,00

GRUBER'S SALATTELLER

Unsere Salate werden täglich frisch zubereitet
und mit Kräuter-Sauerrahmdressing und Baguette serviert.
Wahlweise mit....

- Gratinierte Ziegenfrischkäserolle Feigensenf Verschiedene Nüsse	15,90
- Putenbruststreifen Chia-Sesampanade Frischkäsedip	17,80
- Gebratenen Pfifferlinge und Champignons Verschiedene Nüsse	15,90
- Gebackene Kichererbsenbällchen Mediterraner Tomatendip	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 | 23,80

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

Rosa gebratener Rehrücken

Pfifferling-Paprikaragout | Hausgemachte Eierspätzle

Gebackene Kartoffelkroketten | Gemischter Salat

25,00

„Sommertoast“

Gebratene Putenbrust | Toast | Basilikumpesto | Italienischer Burrata | Rucola

Balsamico | Tomatenpesto | Pommes frites | Salatgarnitur

16,90

Bayerischer Burger

200g saftiges Angusrind | Meerrettichsoße | Blaukrautsalat | Bacon | Tomate

Käse | Röstzwiebeln | Laugensemmerl | Wedgeskartoffeln

17,50

- Auch Vegetarisch mit hausgemachtem Kichererbsenpatty erhältlich

16,90

Zanderfilet vom Rost

Pfifferling-Paprikaragout | Petersilienkartoffeln | Frisches Marktgemüse

20,80

UNSERE KLASSIKER**Schweinefilet im Speckmantel**

Pfifferling-Paprikaragout | Hausgemachte Eierspätzle

Gebackene Kartoffelkroketten | Kleines Gemüse

21,00

Bayerisches Cordon bleu vom Schwein

Gefüllt mit Schinken | Hausgemachter Obazda

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

- Von der Pute

16,50

GASTHOF GRUBER

— seit 1958 —

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

Wokgemüse | Zuckerschoten | hausgemachtes Kräuteröl | Geriebener Alpenkäse 15,90

Haugemachte gebackene Kichererbsenbällchen

Mediterranes Gemüse | Rucola | Kirschtomaten | Geriebener Alpenkäse 15,90

Spinat-Semmelknödel

Pfefferling-Paprikaragout | Gehackte Kräuter | Gemischter Salat 16,20

Bayerische Käsespätzle

Röstzwiebeln | Schnittlauch | gemischter Salat 13,50

DESSERTS / KÄSE / EIS**Topfenknöderl in Butterbrösel**

Vanilleeis | Schokoladenerde | Marillen Kompott 7,50

Lauwarmer Zucchini-Schokobrownie

Schokoladenerde | Erdbeersöße | Erdbeersorbet 7,50

Hausgemachtes Rosenblüten-Eistörtchen

Frische Früchte | Erdbeersöße | Chia-Sesamhippen 6,90

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

6,50

Gemischtes Eis | Sahne

6,20

Schokoladen-Eisbecher | Eierlikör | Sahne

6,50

Vanilleeis mit heißen Himbeeren | Sahnehaube | Hippengebäck

6,80

Walnuss-Eisbecher | Baileys | Sahne

6,50

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

1,90

Kugel Sorbet | Himbeere | Maracuja

2,80

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 Teufelssoße ^{1/2/4}

11,50

Steaksandwich mit Salatgarnitur

Schweinelende | Toast | pikante Cocktailsoße

11,50

Grillbrot mit Salatgarnitur

Schweinelende | Brot | Röstzwiebeln | Kräuterbutter

11,50

Bayerische Fleischpflanzl

Dunkelbiersoße | 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 ^{3/2}		3,80
½ Liter Zitronenlimo		3,80
½ Liter Fruchtschorle	Apfel Johannisbeere Orange Holunder Rhabarber	4,50
¼ Liter Fanta 0,2Liter Cola ^{3/2}		2,80
½ Liter Mineralwasser		3,20
0,2Liter Saft	Apfel Orange Johannisbeernektar	3,20

WEIßWEINE*¼ 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 Dezentos 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= Koffeinhaltig 7= gewachst 8= Phosphat 9= Süßungsmittel 10= Phenylaninquelle 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