

ERHOLUNG IN BAYRISCHER TRADITION

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

„MONGDRATZERL“ (VORSPEISEN)

Hirtenkäse in Kürbiskernen gebacken

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

„Bayern trifft Italien“

Scheiben vom Alztaler Schinken | Italienischer Burrata
Rucola | Balsamico | Basilikumpesto | Baguette 7,50

SUPPEN

Cremesuppe vom Muskatkürbis

Sahnehaube | Steirisches Kürbiskernöl | Kürbiskerne | Schnittlauch 6,00

Salzburger Fleischstrudelsuppe

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....

- Hirtenkäse in Kürbiskernen gebacken Feigensenf verschiedene Nüsse	15,90
- Putenbruststreifen Kürbiskernpanade Frischkäsedip	17,80
- Gebackenes Polenta Schnitzel mit Käse gefüllt Kräuter-Frischkäsedip	16,20
Klassischer Beilagensalat	4,90

GASTHOF GRUBER

— seit 1958 —

HAUPTSPEISEN

Steaks vom Bayerischen Jungbullen

Filetsteak ca. 250g | 34,50 **Ladysteak** ca. 180g | 28,50 **Lendensteak** ca. 200g | 23,80

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

Fasanengeschnetzeltes

Frische Pilze | Kartoffelgnocchi | Rahmsauce | Kleines Gemüse 25,80

Herbst-Toast

Gegrilltes Putensteak | Toast | hausgemachtes Kürbiskernpesto
Italienischer Burrata | Balsamico | Rucola | Pommes frites | Salatgarnitur 17,50

Bayerischer Burger

200g saftiges Angusrind | Meerrettichsauce | Blaukrautsalat | Bacon | Tomate
Käse | Röstzwiebeln | Laugensemmel | Wedgeskartoffeln 17,50

Zanderfilet vom Rost

Rahmwirsing | Babykartoffeln | Frische Kräuter | Geriebener Alpenkäse 20,80

UNSERE KLASSIKER

Schweinefilet im Speckmantel

Pilz-Rahmsauce | hausgemachte Eierspätzle
gebackene Kartoffelkroketten | Kleines Gemüse 21,00

„Chiemgau Cordon bleu“ vom Schwein

Gefüllt mit Alztaler Schinken und Bergader Paprikakäse
Dazu gibt's Bratkartoffeln | Preiselbeeren | Gemischter Salat 17,50

Traditioneller Zwiebelrostbraten vom Bayerischen Jungbullen

Dunkelbiersauce | Röstzwiebeln | Bratkartoffeln | gemischter Salat 23,80

„Gruber's Grillteller“

Drei gebratene Medaillons | Bohnen im Speckmantel
selbstgemachte Kräuterbutter | Pommes frites 18,90

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 Steinpilzen und Ricotta gefüllt**

Wokgemüse | Zuckerschoten | hausgemachtes Kräuteröl | geriebener Bergkäse 16,20

Gebackenes Polenta Schnitzel mit Käse gefüllt

Rahmwirsing | gehackte Kräuter | gebratene Babykartoffeln 15,90

Mangold-Semmelknödel

Pilz-Rahmsoße | frische Kräuter | Rucola | geriebener Alpenkäse | gemischter Salat 16,20

Bayerische Käsespätzle

Röstzwiebeln | Schnittlauch | gemischter Salat 14,20

DESSERTS / KÄSE / EIS**Powidltascherl in Butterbrösel**

Vanilleeis | Schokoladenerde | Zwetschkenröster 7,50

Maroni-Schokoladen-Brownie

Kastanieneis | Marinierte Zwetschgen | Hippengebäck 7,50

Espresso-Martini-Eisparfait

Schokoladenerde | Erdbeerssoße | Kürbis-Krokantippen 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 | Steirisches Kürbiskernöl | Hippengebäck

6,80

Gemischtes Eis | Sahne

6,20

Schokoladen-Eisbecher | Eierlikör | Sahne

6,80

Vanilleeis mit heißen Himbeeren | Sahnehaube | Hippengebäck

6,80

Walnuss-Eisbecher | Baileys | Sahne

6,80

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

1,90

Kugel Sorbet | Himbeere | Maracuja

2,80

Sahne

0,60

Für Umbestellungen berechnen wir 1,20€

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 Dezentenes 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