

GASTHOF GRUBER

— seit 1958 —

APERITIF

Hugo // 6,50

Sekt | Holunderblütsirup

Aperol Spritz // 6,50

Prosecco | Soda | Aperol

Bavarian Fizz // 6,50

Gin | Zitronensaft

Zuckersirup | Weißbier

ZUM START

„Onion Rings“ | Gebackene Zwiebelringe // 6,90

Bierteig | Ranch-Dip

Gebackener Hirtenkäse // 7,20

Verschiedene Blattsalate | Feigensenf

Cashewkerne | Walnüsse | Baguette

SUPPEN

Bärlauchcremesuppe // 6,00

Sahnehaube | Knusprige Weißbrotcroûtons | Schnittlauch

Klare Rinderbouillon | Wurzelgemüse | Schnittlauch // 6,00

Mit...

-Leberspätzle

-Bärlauchroulade

-Pfannkuchenstreifen

GRUBER'S SALATTELLER

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

- **Hähnchenbrustfiletstreifen in Chia-Sesampanade** | Frischkäsedip // 18,20
- **Gebackene Couscous-Gemüsefrühlingsrollen** | Sauerrahmdip // 16,50
- **Gebackener Hirtenkäse** | Feigensenf | Walnüsse | Cashewkerne // 16,50

Klassischer Beilagensalat klein // 5,00 | Groß // 9,80

GASTHOF GRUBER

seit 1958

Hauptspeisen

Steaks vom Bayerischen Jungbulen

Filetsteak ca. 250g // 36,50

Ladysteak ca. 180g // 29,50

Lendensteak ca. 200g // 24,50

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

Special der Saison

Rosa Lammrücken // 32,50

Pilz-Rahmsoße | Kräutergnocchi
Marktgemüse

Unsere Klassiker

Schweinefilet im Alztaler Schinkenmantel // 21,00

Schwammerlrahmsoße | Hausgemachte Eierspätzle
Gebackene Kartoffelkroketten | Gemischter Salat

Bärlauch Cordon bleu vom Schwein // 18,20

Schinken | Grünländer Bärlauchkäse | Bärlauchöl
Bratkartoffeln | Preiselbeeren | gemischter Salat

Zwiebelrostbraten vom bayerischen Jungbulen // 24,50

Dunkelbiersoße | Röstzwiebeln
Bratkartoffeln | gemischter Salat

„Gruber's Grillteller“ // 19,90

Rinder-, und Schweinefilet | Bohnen im Speckmantel
selbstgemachte Kräuterbutter | Pommes frites

Schweineschnitzel „Wiener Art“ // 16,50

Pommes frites | Preiselbeeren | gemischter Salat
-Von der Hähnchenbrust // 17,50

Was es nicht immer gibt

Hähnchenbrustfilet in der Bärlauchkruste // 18,50

Mediterranes Gemüse | Petersilienkartoffeln

Bärlauchburger // 17,80

200g saftiges Angusrind | Grünländer Bärlauchkäse | Bärlauchmayo | Salat | Bacon | Tomate
Röstzwiebeln | Laugensemmerl | Wedgeskartoffeln

Kapseehechtfilet in Chia-Sesampanade // 18,50

Mediterranes Gemüse | Petersilienkartoffeln

GASTHOF GRUBER

— seit 1958 —

VEGETARISCH

Gebackene Couscous-Gemüse-Frühlingsrollen // 16,80

Mediterranes Gemüse | Rucola | Bergkäse

Gebratene Bärlauch-Hirtenkäsepflanzerl // 16,80

Schwammerlrahmsoße | Frisches Marktgemüse | Rucola | Bergkäse

Vegetarischer Bärlauchburger // 16,90

Hausgemachtes Gemüse-Kartoffelpflanzerl | Grünländer Bärlauchkäse | Bärlauchmayo
Tomate | Röstzwiebeln | Laugensemmerl | Wedgeskartoffeln

Bayerische Käsespätzle // 14,80

Röstzwiebeln | Schnittlauch | gemischter Salat

DESSERTS

Weißes Kaffeeeesparfait // 7,50

Schokoladenerde | Rumkirschen | Chia-Sesamhippen

Gebackene Cheesecake-Bällchen // 7,90

Vanilleeis | Sauerkirschragout

Hausgemachter Apfelstrudel // 7,20

Vanilleeis | frische Früchte | Sahnehaube

KÄSE VERSCHLIEßT DEN MAGEN

Kleine Käseplatte // 8,50

verschiedene Deutsche und
Österreichische Käsesorten
Weintrauben | Nüsse | Feigen-
Chutney | Baguette

EIS

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 // 2,00

Sorbet | Himbeere // 2,80

Sahne // 0,60

Für Umbestellungen berechnen wir 1,30€

GASTHOF GRUBER

seit 1958

Kleine Gerichte / Toasts

Jägertoast mit Salatgarnitur // 11,90

Schweinelende | Toast | frische Pilze | Käse

Teufelsttoast mit Salatgarnitur // 11,90

Schweinelende | Toast | warme Teufelssoße

Steaksandwich mit Salatgarnitur // 11,90

Schweinelende | Toast | pikante kalte Cocktailsoße

Grillbrot mit Salatgarnitur // 11,90

Schweinelende | Brot | Röstzwiebeln | Kräuterbutter

Bayerische Fleischpfanzerl // 8,90

Dunkelbiersoße | hausgemachter Kartoffelsalat

Pommes oder Wedges Extra + 3,50

Warme Brotzeit

Hawaii-Toast // 6,50

Schinken-Käse-Toast // 5,90

Strammer Max // 7,20

Leberkäs mit Ei | Kartoffelsalat // 8,90

Aus dem Würstltopf

Currywurst | Pommes frites // 9,00

2 Stück Bratwürste | Semmerl // 7,90

2 Stück Bratwürste | Semmerl | Kartoffelsalat // 9,10

2 Paar Schweinswürste | Sauerkraut | Semmerl // 8,50

2 Paar Wienerwürste | Semmerl | Senf // 7,20

1 Paar Deprecziner | Semmerl | Senf // 6,90

Kalte Speisen

Bayerische Brotzeitplatte | Käse | Wurst | Brot // 9,50

Geräucherter Schinken | Butter | Brot // 9,50

Schweizer Wurstsalat | Brot // 9,20

Wurstsalat | Brot // 8,50

Wurstbrot oder Käsebrot // 5,80

Schinkenbrot // 5,80

GASTHOF GRUBERseit 1958**BIER | ALKOHOLFREIE GETRÄNKE**

½ Liter Bier Hell vom Fass		4,20
½ Liter Bier Dunkel Export		4,40
½ Liter Weizenbier	Hell Dunkel Leicht Alkoholfrei	4,40
0,3Liter Pils		4,00
¼ Liter Weinschorle	weiß rot	3,20
½ Liter Cola Mix		3,80
½ Liter Zitronenlimo		3,80
½ Liter Fruchtschorle	Apfel Johannisbeere Orange Holunder Rhabarber	4,50
¼ Liter Fanta 0,2Liter Cola		2,80
½ Liter Mineralwasser		3,20
0,2Liter Saft	Apfel Orange Johannisbeernektar	3,20

WEIßWEINE1/8 1/4 0,7
3,50 // 5,20 // 16,00**Oppenheimer Krötenbrunnen**Müller-Thurgau | Rheinhessen | Deutschland | Mild | Qualitätswein |
Strohgelb | angenehmes Bouquet | Sehr Saftig | Kräuterwürze | Gute Balance**Volkacher Kirchberg**

3,80 // 5,50

Müller-Thurgau | Franken | Deutschland | Halbtrocken | Qualitätswein |
Grüngelb, leichter Wein mit zartwürzigem Aroma | Mild Harmonisch**Grüner Veltliner**

3,50// 5,50 // 16,00

Grüner Veltliner | Trocken | Niederösterreich | Österreich | Landwein |
Hellgrün | Frischer und jugendlich spritziger Charakter**WEIßHERBST**

3,50 // 5,50

Bickensohler WeißherbstSpätburgunder | Mild | Baden | Deutschland | Qualitätswein |
Rosafarben | Reife Frucht**ROTWEINE****Zweigelt**

3,50 // 5,50 // 16,00

Qualitätswein | Trocken | Österreich | Langenlois
Dunkles Granatrot | Anklänge von Kirscharomen | Weiche und ausgewogene Art**Kalterer See**

3,50 // 5,50

Trocken | Südtirol | Italien | Qualitätswein |
Rubinrot | Feinfruchtiges Bouquet | Dezentes Tannin

GASTHOF GRUBER

— seit 1958 —

Aperitif

Hugo // 6,50

Sekt | Holunderblüten sirup

Aperol Spritz // 6,50

Weißwein | Soda | Aperol

Bavarian Fizz // 6,50

Gin | Zitronensaft

Zuckersirup | Weißbier

0,1 L. Martini (Weinaperitif) // 4,50

2cl Sherry Dry // 3,00

2cl Cointreau // 3,00

Warmer Getränke

Tasse Kaffee // 3,00

Haferl Kaffee // 4,20

Cappuccino // 4,20

Espresso // 2,90

Doppelter Espresso // 3,50

Glas Tee mit Zitrone // 3,00

Die Klassiker

2cl Korn | Marille | Obstler // 3,00

2cl Enzian | Williams // 3,00

2cl Steinhäger // 3,00

2cl Doornkaat // 3,00

2cl Ramazotti // 3,50

2cl Haselnuss // 3,50

2cl Kirschlikör // 3,00

2cl Baileys // 3,00

2cl Weinbrand // 3,00

2cl Jägermeister (Kräuterlikör) // 3,50

2cl Underberg (Kräuterbitter) // 3,50

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

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

Wir beziehen unsere Produkte überwiegend von regionalen Firmen.

Grafstetter | Innstolz | Bierbichler | Metzgerei Spitzauer | Metzgerei Ott | Koiserhof

Bäckerei Steinberger | Weideneder Bräu | Keltiere Greimel | Weinkellerei Stettner |

Bio-Gemüsehof Hager

Unsere Küchenzeiten

Montag 17:00 - 20:30 Uhr / Mittwoch Ruhetag

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