

ERHOLUNG IN BAYRISCHER TRADITION

# GASTHOF GRUBER

— seit 1958 —

## APERITIF

**Hugo // 6,50**

Sekt | Holunderblütensirup

**Aperol Spritz // 6,50**

Secco | Soda | Aperol

**Bavarian Fizz // 6,50**

Gin | Zitronensaft

Zuckersirup | Weißbier

## ZUM START

**Flammkuchenchips // 6,90**

Sauerrahm-Kräuter-Dip

**Gebratener Ziegenbrätling**

**vom „Attl's“ Bio-Ziegenhof // 8,20**

Verschiedene Blattsalate | Feigensenf

Cashewkerne | Walnüsse | Baguette

## SUPPEN

**Bärlauchcremesuppe // 6,50**

Sahnehaube | Knusprige Weißbrotcroustons | Schnittlauch

**Klare Rinderbouillon | Wurzelgemüse | Schnittlauch // 6,00**

**Mit...**

-Leberspätzle

-Pfannkuchenstreifen

## GRUBER'S SALATTELLER

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

Wahlweise mit....

- **Hähnchenbrustfiletstreifen in Chia-Sesampanade** | Frischkäsedip // 18,50

- **Gebratene Bärlauch-Hirtenkäse-Pflanzerl** | Sauerrahmdip // 16,90

- **Ziegenbrätlinge vom „Attl's“ Bioziegenhof** | Feigensenf | Walnüsse | Cashewkerne // 17,50

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

# GASTHOF GRUBER

— seit 1958 —

## Hauptspeisen

### Steaks vom Bayerischen

#### Jungbullen

**Filetsteak** ca. 250g // 36,80

**Ladysteak** ca. 180g // 29,80

**Lendensteak** ca. 200g // 24,80

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

### Special der Saison

**Rosa gebratener Rehrücken**

**Aus heimischer Jagd** // 36,50

Rotweinsauce | Preiselbeeren

Kräuterschupfnudeln | Marktgemüse

### Unsere Klassiker

**Schweinefilet im Alztaler Schinkenmantel** // 21,00

Schwammerlrahmsauce | Hausgemachte Eierspätzle

Gebackene Kartoffelkroketten | Gemischter Salat

**Bärlauch Cordon bleu vom Schwein** // 18,20

Schinken | Grünländer Bärlauchkäse | Bärlauchöl

Bratkartoffeln | Preiselbeeren | gemischter Salat

**Zwiebelrostbraten vom bayerischen Jungbullen** // 24,80

Dunkelbiersauce | 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 Putenbrust** // 17,50

## Was es nicht immer gibt

**Frühlingstoast** // 18,50

Putensteak | Hausgemachtes Bärlauchpesto | Italienischer Burrata | Rucola | Balsamico

Tomatendip | Pommes frites | Salatgarnitur

**Bärlauchburger** // 17,80

200g saftiges Angusrind | Grünländer Bärlauchkäse | Bärlauchmayo | | Salat | Bacon | Tomate

Röstzwiebeln | Laugensemmerl | Wedgeskartoffeln

**Kabeljau in Chia-Sesampanade** // 18,50

Mediterranes Gemüse | Petersilienkartoffeln

ERHOLUNG IN BAYRISCHER TRADITION

# GASTHOF GRUBER

— seit 1958 —

## VEGETARISCH

**Geschwenkte Tortellini gefüllt mit grünem Spargel und Ricotta // 17,20**

Gebratenes Gemüse | Zuckerschoten | Rucola | Geriebener Bergkäse

**Gebratene Bärlauch-Hirtenkäsepfanzerl // 16,80**

Schwammerlrahmsauce | Frisches Marktgemüse | Rucola | Geriebener Bergkäse

**Vegetarischer Bärlauchburger // 16,90**

Hausgemachtes Gemüse-Kartoffelpfanzlerl | Grünländer Bärlauchkäse | Bärlauchmayo

Tomate | Röstzwiebeln | Laugensemmerl | Wedgeskartoffeln

**Bayerische Käsespätzle // 14,80**

Röstzwiebeln | Schnittlauch | gemischter Salat

## DESSERTS

**Lauwarmer Schokoladen-Walnuss-Guglhupf // 7,90**

Vanilleeis | Eingelegte Marillen | Chia-Sesamhippen

**Topfenknödel in Butterbrösel // 8,50**

Marillenröster | Schokoladenerde | Vanilleeis

**Hausgemachter Apfelstrudel // 7,20**

Vanilleeis | frische Früchte | Sahnehaube

### KÄSE VERSCHLIEßT DEN MAGEN

**Kleine Käseplatte // 8,90**

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

**Teufelstoast mit Salatgarnitur // 11,90**

Schweinelende | Toast | warme Teufelssöße

**Steaksandwich mit Salatgarnitur // 11,90**

Schweinelende | Toast | pikante kalte Cocktailsoße

**Grillbrot mit Salatgarnitur // 11,90**

Schweinelende | Brot | Röstzwiebeln | Kräuterbutter

**Bayerische Fleischpflanzerl // 8,90**

Dunkelbiersöße | 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 // 9,20**

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

**2 Stück Bratwürste | Semmerl | Kartoffelsalat // 9,80**

**2 Paar Schweinswürste | Sauerkraut | Semmerl // 9,80**

**2 Paar Wienerwürste | Semmerl | Senf // 8,50**

**1 Paar Deprecziner | Semmerl | Senf // 7,20**

## Kalte Speisen

**Bayerische Brotzeitplatte | Käse | Wurst | Brot // 10,50**

**Geräucherter Schinken | Butter | Brot // 9,90**

**Schweizer Wurstsalat | Brot // 9,80**

**Wurstsalat | Brot // 9,50**

**Wurstbrot oder Käsebrot // 6,20**

**Schinkenbrot // 6,20**

ERHOLUNG IN BAYRISCHER TRADITION

# GASTHOF GRUBER

— seit 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

## WEIßWEINE

	1/8	1/4	0,7
<b>Oppenheimer Krötenbrunnen</b>	3,50 // 5,20 // 16,00		
Müller-Thurgau   Rheinhessen   Deutschland   Mild   Qualitätswein   Strohgelb   angenehmes Bouquet   Sehr Saftig   Kräuterwürze   Gute Balance			
<b>Volkacher Kirchberg</b>	3,80 // 5,50		
Müller-Thurgau   Franken   Deutschland   Halbtrocken   Qualitätswein   Grüngelb, leichter Wein mit zartwürzigem Aroma   Mild Harmonisch			
<b>Grüner Veltliner</b>	3,50 // 5,50 // 16,00		
Grüner Veltliner   Trocken   Niederösterreich   Österreich   Landwein   Hellgrün   Frischer und jugendlich spritziger Charakter			

## WEIßHERBST

<b>Bickensohler Weißherbst</b>	3,50 // 5,50
Spätburgunder   Mild   Baden   Deutschland   Qualitätswein   Rosafarben   Reife Frucht	

## ROTWEINE

<b>Zweigelt</b>	3,50 // 5,50 // 16,00
Qualitätswein   Trocken   Österreich   Langenlois Dunkles Granatrot   Anklänge von Kirscharomen   Weiche und ausgewogene Art	
<b>Kalterer See</b>	3,50 // 5,50
Trocken   Südtirol   Italien   Qualitätswein   Rubinrot   Feinfruchtiges Bouquet   Dezentem Tannin	

# GASTHOF GRUBER

seit 1958

## Aperitif

**Hugo** // 6,50

Sekt | Holunderblütensirup

**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

## Warme 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.**

Grafetstetter | Innstolz | Bierbichler | Metzgerei Spitzauer | Metzgerei Ott | Koiserhof  
Bäckerei Steinberger | Weideneder Bräu | Kelterei 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**