

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

Bayerischer Obazda klein // 5,90 | Groß // 10,90
Baguette

SUPPEN

Pfifferlingcremesuppe // 6,80
Sahnehaube | Knusprige Weißbrotcroustons | Schnittlauch

Klare Rinderbouillon | Wurzelgemüse | Schnittlauch // 6,00

Mit...

- Leberspätzle

- Pfannkuchenstreifen

GRUBER'S SALATELLER

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

- **Hähnchenbrustfiletstreifen in Chia-Sesampanade** | Frischkäsedip // 18,50
- **Gebratene Kartoffel-Kräuterroulade** | Sauerrahmdip // 17,50
- **Ziegenbrätlinge vom „Attl's“ Bioziegenhof** | Feigensenf | Walnüsse | Cashewkerne // 17,90
- **Gebratene Pfifferlinge | Champignons** | Walnüsse | Cashewkerne // 18,90

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

GASTHOF GRUBER

— seit 1958 —

Hauptspeisen

Steaks vom Bayerischen

Jungbullen

Filetsteak ca. 250g // 36,90

Ladysteak ca. 180g // 31,90

Lendensteak ca. 200g // 25,50

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

Special der Saison

Rosa gebratener Rehrücken aus heimischer Jagd // 37,50

Rotweinsauce | Preiselbeeren
Kräuterschupfnudeln | Marktgemüse

Unsere Klassiker

Schweinefilet im Alztaler Schinkenmantel // 22,80

Pfifferlingrahmsauce | Hausgemachte Eierspätzle
Gebackene Kartoffelkroketten | Gemischter Salat

Bayerisches Cordon bleu vom Schwein // 18,80

Schinken | Obazda
Bratkartoffeln | Preiselbeeren | gemischter Salat

Zwiebelrostbraten vom bayerischen Jungbullen // 25,50

Dunkelbiersauce | Röstzwiebeln
Bratkartoffeln | Gemischter Salat

„Gruber's Grillteller“ // 21,50

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

Schweineschnitzel „Wiener Art“ // 17,50

Pommes frites | Preiselbeeren | Gemischter Salat

-Putenschnitzel „Wiener Art“ // 17,90

Was es nicht immer gibt

Sommertoast // 18,80

Putensteak | Basilikumpesto | Italienischer Burrata | Rucola | Balsamico
Tomatendip | Pommes frites | Salatgarnitur

Bayerischer Burger // 18,20

200g saftiges Angusrind | Blaukrautsalat | Meerrettichsauce | Salat | Bacon | Tomate
Röstzwiebeln | Laugensemmerl | Wedgeskartoffeln

Kabeljau in Chia-Sesampanade // 19,90

Mediterranes Gemüse | Petersilienkartoffeln

ERHOLUNG IN BAYRISCHER TRADITION

GASTHOF GRUBER

— seit 1958 —

VEGETARISCH

Geschwenkte Tortellini gefüllt mit Mangold und Ricotta // 17,80

Gebratenes Gemüse | Zuckerschoten | Rucola | geriebener Bergkäse

Gebratene Kartoffel-Kräuterroulade // 17,50

Schwammerlrahmsauce | frisches Marktgemüse | Rucola | geriebener Bergkäse

Vegetarischer Burger „Bavarian Style“ // 17,20

Hausgemachtes Gemüse-Kartoffelpflanzerl | Blaukrautsalat | Meerrettichsauce

Bacon | Tomate | Röstzwiebeln | Laugensemmerl | Wedgeskartoffeln

Bayerische Käsespätzle // 15,20

Röstzwiebeln | Schnittlauch | gemischter Salat

DESSERTS

Schokoladen-Sauerkirsch-Brownie // 8,50

Himbeersorbet | Chia-Sesamhippen

Powidltascherl in Butterbrösel // 8,50

Zwetschgenröster | 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 // 12,90

Schweinelende | Toast | frische Pilze | Käse

Teufelstoast mit Salatgarnitur // 12,90

Schweinelende | Toast | warme Teufelssoße

Steaksandwich mit Salatgarnitur // 12,90

Schweinelende | Toast | pikante kalte Cocktailsoße

Grillbrot mit Salatgarnitur // 12,90

Schweinelende | Brot | Röstzwiebeln | Kräuterbutter

Bayerische Fleischpflanzerl // 9,80

Dunkelbiersoße | hausgemachter Kartoffelsalat

Pommes oder Wedges Extra + 3,80

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
Oppenheimer Krötenbrunnen	3,50 // 5,20 // 16,00		
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

Bickensohler Weißherbst	3,50 // 5,50
Spätburgunder 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 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 1,30€**

**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