GRUBER
Gasthaus

Liebe Gäste!
Gerne möchten wir Ihnen schon vorab einen Einblick in unsere Speisekarte geben und freuen uns sehr über Ihren Besuch auf unserer Website!

Bitte beachten Sie, dass wir uns Änderungen an der Speisekarte vorbehalten. Da wir großen Wert auf frische, saisonale und regionale Zutaten legen, kann es zu spontanen Anpassungen kommen. Wir danken für Ihr Verständnis und hoffen, Sie sehr bald bei uns begrüßen zu dürfen!

Familie Gruber
& Team

GRUBER
Gasthaus

Neues und Altes.
Altes und Neues.
Wir lieben Beides.

Das Gedeck

Abends servieren wir Ihnen
unser hausgemachtes Brot.
Dazu gibt´s Speck aus unserer Fleischerei,
aufgeschlagene Joghurtbutter und einen Gruß aus der Küche.
Auf Wunsch auch gerne zu Mittag.
5.50 pro Person

VORSPEISEN

Saibling & Karotte
gebeizter Saibling, confierte Karotte, eingelegte Physalis,
Gewürzcashewkerne, Kerbelmarinade 21.00

Ente & Linsen
rosa Entenbrust geräuchert,
Specklinsen, Rauner 21.00

Tortellini von der Hasenkeule
Sellerie, Pfeffer, Salbei, Madeirasauce 22.00

SUPPEN

Bouillon von Rind oder Gemüse
mit hausgemachter Einlage 7.00
« Nudeln
« Frittaten

Kartoffel-Lauch-Suppe
Lauch, Topfen 9.50

SALATE

Gemischter Salat 6.80
Blattsalat 6.00
Kartoffelsalat 6.50

HAUPTSPEISEN

Hirschbraten
mit unserer traditionellen Wurzelsauce
Flower Sprouts, Preiselbeeren
Kroketten, Serviettenknödel 28.00

Hirschrücken
rosa gebratener Hirschrücken, Topinambur,
Radicchio, Rotweinreduktion, Schupfnudeln 41.00

Rotkraut hausgemacht 5.00

„Capuns“
Bündner Spezialität - vegetarisch
Mangoldwickel gefüllt mit würzigem Spätzleteig,
gereifter Alpenkaiser, Schnittlauch, Nussbutterschaum 26.00

Zander & Kürbis
gebratenes Zanderfilet, Kürbis,
Fregola Sarda, grüner Pfeffer, Beurre Blanc 35.00

KLASSIKER

Das Schnitzel
vom Kalb 28.00
vom Schwein 19.00
serviert mit Petersilienkartoffeln

Cordon bleu
vom Schwein, serviert mit Petersilienkartoffeln 25.00

NACHSPEISEN

Malakoff Torte
unser Klassiker 6.50

Zwetschke & Mandel
Mandelküchlein, Zwetschke,
hausgemachtes Mandeleis 16.00

Sanddorn & Joghurt
Hausgemachtes Sanddornsorbet,
Joghurtschaum, eingelegter Sanddorn 10.50

Käseteller
Käseauswahl von der Käsehütte in Maria Taferl
serviert mit Sauerteigbrot, Joghurtbutter,
eingelegtem Gemüse und Feigensenf 15.00

Affogato al caffè
Espresso mit Vanilleeis 6.50

hausgemachtes Eis & Sorbet
Schoko, Vanille, Mandel, Sanddorn, Kirsche
Himbeere, Erdbeere, Pfirsich, Zitrone, Zwetschke
4.00 pro Kugel

TEES & INFUSIONEN

Grüntee
Sencha Fuji 5.40
Japanische Kirschlblüte 5.40

Schwarztee
Earl Grey 5.10
Assam Mangalam 5.40

Oolong Tee
Milky Oolong 5.60

Infusionen
Teemischung «Kräuterhexe» 5.10
Früchtetee «Feinster Obstgarten» 5.10
Pfefferminze 5.10
Kamille 5.10

KAFFEE

Kleiner Espresso 3.20
Großer Espresso 4.80
Kleiner Brauner 3.70
Großer Brauner 5.10
Verlängerter 3.90
Verlängerter schwarz 3.60
Cappuccino 4.90
Melange/Hauskaffee 4.90
Heiße Schokolade 5.50

GETRÄNKE

APERITIF

Winzersekt, Tagesempfehlung	1.25 dl	8.90
Champange, Tagesempfehlung	1.25 dl	16.00
Wermut hausgemacht	4 cl	6.50
Wermut mit Tonic Water	1 dl	8.50
Birnen Spritz Gin & Birnencider	2 dl	8.50
Aperol Spritz	2 dl	8.00
Campari Soda	2.5 dl	7.00
Sherry Fino, Emilio Hidalgo	8 cl	4.20

APERITIF ALKOHOLFREI

Alp Jus Löwenzahn & Traube, M. Nährer	1.25 dl	5.60
Embrizzo Traubenkombucha, Hardegg	1.25 dl	5.90

HAUSGEMACHT & ALKOHOLFREI

Shrubs mit Geschmäckern der Saison | hausgemachter Eistee prickelnd oder still 50 cl	6.80

SEPPELBAUER'S FRUCHTSAFT

Apfel, Birne, Johannisbeere, Apfel naturtrüb 25 cl | 50 cl gespritzt oder still	4.50	5.50

WEINGUT MALAT TRAUBENSAFT

Gelber Muskateller Traubensaft 25 cl | 50cl Gespritzt oder still	4.90	6.50

LIMONADEN

Schweppes Indian Tonic Water 20 cl	4.00
Fentimans Rose Lemonade 28cl	5.90
Flasche Frucade, Almdudler, Tirola Cola 33 cl	4.80
Flasche Cola mit frischem Zitronensaft 33 cl	5.50
Limo gespritzt oder still 50 cl	5.50

GETRÄNKE

BIER	**2 dl**	**3 dl**	**5 dl**
Trumer Pils vom Fass	4.10	4.80	5.80
Obertrumer Herbstbier	4.10	5.20	6.20
Trumer Freispiel alkoholfrei		4.80	5.80
Pale Ale		5.20	
Radler		4.80	5.80
Die Weisse hell		5.20	6.20

SEPPELBAUER'S MOST		
Most gespritzt	2.5 dl | 5.0 dl	4.50 | 5.50

HASELBERGER MOST	
„Unter der Speckbirne"	1.25dl | 5.80

WEIN & SPRITZER		
Hauswein, Grüner Veltliner, Weingut Malat Unser bewährter Hauswein seit 1928	1.25 dl	4.20
Spritzer weiß oder rot	2.5 dl | 5.0 dl	4.80 | 7.50
Sommerspritzer	2.5 dl | 5.0 dl	4.20 | 5.80

OFFENE WEINE

Bei uns gibt es ein vielfältiges Angebot an offenen Weinen.
Wir helfen Inhen gerne dabei, den richtigen Wein für Sie zu finden!

WASSER		
Vöslauer still oder prickelnd	33 cl | 75 cl	3.00 | 6.00
Karaffe Wasser 1 Liter		3.00

SODA		
Sodawasser	25 cl | 50 cl	2.00 | 3.50
Sodawasser + frischer Zitronensaft	25 cl | 50 cl	3.50 | 4.50

SPIRITUOSEN

SCHNAPSERL

Josef Mock, Oberaigen	2cl Zwetschke	4.20
	2cl Kriecherl	4.20
Herbert Hahn, Kicking	2cl Dirndllikör	4.70
Seppelbauer, Amstetten	2cl Dr. Jules Guyot Birne	5.10
	2cl Williams Birne	4.70
	2cl Kirsche	4.70
	2cl Nusslikör	4.20
C. Schickh, Klein-Wien	2cl Wachauer Marille	5.10

LIKÖR

Grand Marnier, Frankreich	2cl Cordon Rouge	9.20
Averna, Italien	4cl Kräuterlikör	6.20
Baileys, Irland	4cl Sahnelikör	6.20
Amaretto	4cl Mandellikör	6.20

GIN

Seppelbauer, Amstetten	4cl Prime of Life Gin	8.80
The Stin, Steiermark	4cl Styrian Dry Gin	11.50
Bruichladdich, Schottland	4cl The Botanist Dry Gin	7.50

SPIRITUOSEN

GRAPPA		
Nonino, Venetien	2 cl Riserva di Annata	5.10
Nonino, Venetien	2 cl Antica Riserva	6.20
Poli, Venetien	2 cl Cleopatra Moscato	5.40
	2 cl Sarpa Merlot & Cabernet	4.20
RUM		
Seppelbauer, Amstetten	2cl JD Rum	7.30
Ron Zacapa, Guatemala	2cl Solera 23 years	7.60
WEINBRAND/COGNAC		
Remy Martin, Frankreich	2cl Accord Royal 1738	8.90
WHISK(E)Y		
Seppelbauer, Amstetten	2cl Corn Whisky 6YO	7.30
Glenfiddich, Schottland	2cl Single Malt Whisky 15YO	5.10

COCKTAILS & LONGDRINKS

Espresso Martini	11.50
Gin Fizz	11.00
Negroni	13.00
Negroni Sbagliato	13.00
Amaretto Sour	11.50
Whisky Sour	11.50
Averna Sour	11.50