

## *Als Aperitif empfehlen wir*

Birnenzauber - Sepplbauers Gin mit Birnensaft 4,50

Muskateller Sprizz - Gelber Muskateller gespritzt 3,00

Aperol Sprizz - Aperol mit Weißwein & Soda 4,50

Rosi - Roséwein gespritzt mit Purple Berry by Red Bull 5,00

Hugo - Weißwein gespritzt mit Hollundersaft 3,50

### *Tagesempfehlung*

#### **Burrata**

mit Tomaten, Kräuterpesto, Parmesan 10,50

#### **Beef Tartare**

mit Butter und Toastbrot 10,50

Steinpilzcremesuppe 4,50

#### **Schweinsfilet Jäger Art**

mit Speck-Champignonsauce, dazu Fettuccine 17,50

#### **WOK-Nudeln**

mit Gemüse, Erdnüssen und Sojasauce

mit Gemüserolle 13,50

mit Huhn 17,50



#### **Rote Bohnen Laibchen**

mit Dip-Sauce, Gemüse und grünen Salat 12,50



### *Wein des Monats*

2019 Grüner Veltliner Federspiel Ried Schön

Weingut Högl, Spitz, 12,5 % vol.

1/8 4,00

Flasche 0,75 lt 24,00

## *Aus dem Suppentopf*

- Herzhafte Rindsuppe  
mit hausgemachten Nudeln 3,50  
mit hausgemachten Fritatten 3,50  
mit Kaspreßknödel der Milzschmitte 4,00



## *Salate*

### Backhendlsalat

Bunter Blattsalat mit gebackenen Hühnerbruststreifen,  
mit knusprigen Erdäpfelscheiben, Tomate und Ei und  
geröstete Sonnenblumen- und Sesamkernen 10,00

### Mozzarellasalat

Bunter Blattsalat mit gebackenen Mozzarellasticks, Tomate & Ei und  
geröstete Sonnenblumen- und Sesamkernen 10,00

### Feinschmeckersalat

Bunter Blattsalat mit Früchten der Saison, Radieschen,  
darauf Schweinsfilet in Kürbiskernparmier, Gemüsetascherl  
und Fetatascherl, mit gerösteten Sesam- und Sonnenblumenkerne 11,50



### Sommerfrische-Salat

Gebackene Mozzarellasticks, Gemüsetascherl, Fetatascherl  
auf buntem Blattsalat mit Früchten der Saison und Radieschen  
mit gerösteten Sesam- und Sonnenblumenkernen 11,50

### Beilagensalat 4,00

auf Wunsch mit Kernöl 0,50



Pulled Pork Burger  
Pulled Pork, Cole-Slaw-Salat, Smoked Honey Sauce  
dazu Pommes Frites 10,00

*Gruber's*  
**KLASSIKER**

**Klassischer Schweinsbraten**  
mit Serviettenknödel 9,50

**Schweinsschnitzel**  
mit Petersilienkartoffel 9,50

### **Gegrilltes Husarensteak**

mit Schinken und Käse gefülltes Schweinsschnitzel  
dazu Kartoffelgebäck und Gemüse 14,50

**Cordon bleu vom Schwein**  
in Schweineschmalz gebacken, dazu Petersilienkartoffeln 12,50

### **Gebackener Karpfen**

mit Erdäpfelsalat 14,00

### **Vitalteller**

Dinkel-Käse-Laibchen, Spinat-Hafer-Laibchen, Gemüselaiabchen,  
serviert mit Tzatziki und Gemüse 10,00

### **Berner Würstel**

mit Pommes Frites und Salatgarnitur 9,00

Gerne servieren wir auch 1/2 Portionen von den Hauptspeisen  
und bringen dafür € 2,00 in Abzug.

Beilagensalat 4,00

Portion Preiselbeeren 0,50

Portion Beilage 3,00

## **TOMAHAWK-STEAK BIO & DRY AGE**

Gibt`s nicht immer - aber immer auf Vorbestellung - ab 2 Personen

Hochrippe am Knochen

mit Pommes Frites, Gemüse und zweierlei Dip-Saucen um 34,00 pro Person

# *Süsse Versuchung*

## *hausgemachte Mehlspeisen*

### Malakofftorte

ein Traum von Biskotten, Vanillepudding und Schlagobers 4,00

### Mohr im Hemd

Schokoladegugelhupf mit zartschmelzender Schokolade

dazu Schlagobers 5,50

mit Vanilleeis und Schlagobers 6,50

### Heisse Liebe

4 Kugeln Mövenpick Vanilleeis, heiße Himbeerern, Schlagobers 6,50

### Affrogato

Espresso, Vanilleeis, Schlagobers 3,50

Eismarillenknödel - Tichy's 3,50

1 Kugel Zitronensorbet 2,50

#### **KAFFEE**

Verlängerter 2,70

Hauskaffee mit Milchschaum 3,00

Latte Macchiato 3,50

Cappuccino mit Schlagobers 3,00

Kleiner Schwarzer 2,10

Grosser Schwarzer 3,10

Kleiner Brauner 2,70

Grosser Brauner 3,70

#### **SCHNÄPSE je 2 cl**

Marille - Familie Schickh 4,00

Kriecherl - Familie Mock 3,00

Augsbirne - Familie Hahn 3,00

Kirsche - Familie Mock 3,50

Nusslikör - Sepplbauer 3,00

Dirndllikör - Familie Hahn 3,00

### **Allergen Information**

Wir fügen leider viele Allergene und zum Glück auch viele Nicht-Allergene-Stoffe unserem Essen zu. Deshalb bitte sagen Sie uns, was Sie nicht essen dürfen, wir finden sicher das richtige Gericht für Sie!

## *Für die Jause*

### Wurstsalat

feine hausgemachte Extrawurst, Gouda, Paprika,  
mit Tomaten & Ei garniert 7,00

### Gemischtes Saures

feine hausgemachte Extrawurst, Haussulz,  
Rindfleischsülzchen, mit Tomaten & Ei garniert 9,00

Schinken-Käse-Toast 4,50

### hausgemachte Würstel

mit Saft 5,00

mit Senf & Kren 3,50

### Brettljause

hausgemachtes Geselchtes, Schweinsbraten, Polnische,  
Gouda, Speck, mit Tomaten, Ei, Gurkerl und Paprika  
garniert, Butter 9,00

Gebäck 1,50

Semmel 0,70





|