



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  
und aufgeschlagene Joghurtbutter.  
Auf Wunsch auch gerne zu Mittag.  
3.50 pro Person

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeiter: innen.  
Für Umbestellungen halten wir uns Preisänderungen vor. Alle Preise in Euro und inklusive der gesetzlichen MwSt.

## VORSPEISEN

### **Tomate & Burrata**

marinierte und eingelegte Tomaten,  
Tomatenmarinade, Kohlrabi 14.00

### **Beef Tartare**

frisches und gepickeltes Gemüse, Brot, Butter 15.00

## SUPPEN

### **Bouillon von Rind oder Gemüse**

mit hausgemachter Einlage 5.00

« Nudeln

« Frittaten

### **Karfiolcremesuppe**

6.50

## BEILAGENSALATE

Blattsalat 4.50

Kartoffelsalat 5.00

Gemischter Salat 5.00

## HAUPTSPEISEN

### **Paprikahendl**

Topfenspätzle 24.00

### **Seppelbauer´s Lamm**

rosa Lammrücken, geschmorter Braten, Anna Kartoffeln  
Melanzani, geräucherter Joghurt 36.00

### **Brennnessel Tortellini**

Frischkäse-Brennnessel-Füllung, Zitronenschaum 20.00

### **Zander & Kopfsalat**

gegrillter Kopfsalat, getrocknete Tomaten,  
Beurre Blanc, Bratkartoffeln 29.00

## KLASSIKER

### **Cordon bleu**

mit Petersilienkartoffeln 20.00

### **Das Schnitzel**

vom Kalb 26.00

vom Schwein 16.00

serviert mit Petersilienkartoffeln

# TEES & INFUSIONEN

## **Grüntee**

Nebeltee 4.20

Sencha Fuji 4.60

Japanische Kirschblüte 4.20

## **Schwarztee**

Earl Grey 4.00

Assam Mangalam 4.60

## **Oolong Tee**

Milky Oolong 4.80

## **Infusionen**

Teemischung «Kräuterhexe» 4.00

Früchtetea «Feinster Obstgarten» 4.00

Pfefferminze 4.00

Kamille 4.00

# NACHSPEISEN

## **Malakoff Torte**

unser Klassiker 5.50

## **Zitrone & Gin**

Zitronensorbet & Seppelbauer's Gin 7.50

## **lauwarmer Zwetschkenkuchen**

mit Sauerrahmeis 8.00

## **Mohn Cheesecake**

mit Himbeersorbet 8.00

## **Affogato al caffè**

Espresso mit Vanilleeis 5.00

## **hausgemachtes Eis & Sorbet**

Schokolade, Vanille, Sauerrahm, Himbeere, Erdbeere, Zitrone  
3.50 pro Kugel

# KAFFEE

Kleiner Espresso 2.60

Großer Espresso 4.20

Kleiner Brauner 3.50

Großer Brauner 4.80

Verlängerter 3.50

Verlängerter schwarz 3.00

Cappuccino 4.10

Melange/Hauskaffee 4.10

Alle Kaffees sind auch mit Hafermilch erhältlich

Aufpreis 1.00

# GETRÄNKE

## APERITIF

Sekt Reserve, Weingut Malat	1.25 dl	6.50
Wermut hausgemacht	4 cl	6.00
Wermut mit Tonic Water	1 dl	8.00
Birnen Spritz Gin & Birnencider	2 dl	8.00
Aperol Spritz	2 dl	6.00
Hugo	2 dl	6.00

## VÖSLAUER MINERALWASSER

prickelnd 33 cl | 75 cl 3.00 | 6.00

## HAUSGEMACHT

Limonade mit Geschmäckern der Saison		
prickelnd oder still 50 cl		5.20
Eistee 50 cl		5.20

## SEPPELBAUER'S FRUCHTSAFT

Apfel, Birne, Johannisbeere 25 cl   50 cl		
gespritzt oder still	3.50	4.80
pur	3.90	5.90

## WEINGUT MALAT TRAUBENSAFT

Gelber Muskateller Traubensaft 25cl   50cl		
gespritzt oder still	3.90	5.20
pur	4.20	6.20

## LIMONADEN

Schweppes Indian Tonic Water 20 cl		4.00
Flasche Frucade, Almdudler, Tirola Cola 33 cl		4.50
Flasche Cola mit frischem Zitronensaft 33 cl		4.90
Limo gespritzt oder still 50 cl		4.80

# GETRÄNKE

## BIER

	2 dl	3 dl	5 dl
Trumer Pils vom Fass	3.60	4.20	4.90
Obertrumer Zwickl vom Fass	3.60	4.70	5.50
Spezialbier Flasche		4.70	
Radler		4.20	4.90
Ottakringer Null Komma Josef alkoholfrei		4.20	4.90
Weihenstephaner Hefeweißbier			5.50

## WEIN & SPRITZER

Hauswein, Grüner Veltliner, Weingut Malat	1.25 dl		3.20
<small>Unser bewährter Hauswein seit 1928</small>			
Spritzer weiß oder rot	2.5 dl   5.0 dl	3.50   6.00	
Sommerspritzer	2.5 dl   5.0 dl	3.20   5.00	
Wein gespritzt mit Limo	2.5 dl		4.80
Kaiserspritzer mit Holundersirup	2.5 dl		4.80
Spritz der Saison	2.5 dl		5.50

## OFFENE WEINE

Bei uns gibt es ein vielfältiges Angebot an offenen Weinen.

Wir helfen Ihnen gerne dabei, den richtigen Wein für Sie zu finden!

## COCKTAILS & LONGDRINKS

Espresso Martini	10.00
Negroni	11.50
Negroni Sbagliato	9.00

# SPIRITUOSEN

## SCHNAPSERL

Josef Mock, Oberaigen	2cl Kirsche	4.00
	2cl Zwetschke	4.00
	2cl Kriecherl	4.00
Herbert Hahn, Kicking	2cl Augsbirne	4.50
	2cl Dirndllikör	4.50
Seppelbauer, Amstetten	2cl Williams Birne	4.90
	2cl Kirsche	4.90
	2cl Nusslikör	4.00
Distelberger, Amstetten	2cl Birnengrappa	4.90
C. Schickh, Klein-Wien	2cl Wachauer Marille	4.90

## LIKÖR

Grand Marnier, Frankreich	2cl Cordon Rouge	5.00
Cointreau, Frankreich	2cl Orangenlikör	4.50
Jägermeister, Deutschland	4cl Kräuterlikör	6.50
Averna, Italien	4cl Kräuterlikör	6.50
Baileys, Irland	4cl Sahnelikör	6.00



# SPIRITUOSEN

## **GIN**

Seppelbauer, Amstetten	4cl Prime of Life Gin	8.50
The Stin, Steiermark	4cl Styrian Dry Gin	9.50
Bruichladdich, Schottland	4cl The Botanist Dry Gin	10.00

## **RUM**

Seppelbauer, Amstetten	2cl JD Rum	4.90
Ron Zacapa, Guatemala	2cl Solera 23 years	5.80

## **WEINBRAND/COGNAC**

Remy Martin, Frankreich	2cl Accord Royal 1738	6.20
Asbach, Deutschland	2cl Weinbrand 3 Jahre	4.00

## **WHISK(E)Y**

Seppelbauer, Amstetten	2cl Corn Whisky 6YO	5.00
Glenfiddich, Schottland	2cl Single Malt Whisky 15YO	5.80