



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

## VORSPEISEN

### **Zander & Gurke**

gebeizter Zander, Fenchel,  
Stangensellerie, Gurke, Ceviche 17.00

### **Beef Tatar**

ingelegtes Gemüse, Senfmayo,  
Butter, getoastetes Brot  
Vorspeise 16.00 | Hauptspeise 30.00

### **Kalbsbries & Erbse**

glasiertes Kalbsbries, Erbse, Nussbutter Schaum 19.00

## SUPPEN

### **Bouillon von Rind oder Gemüse**

mit hausgemachter Einlage 5.50

« Nudeln

« Frittaten

### **Kartoffel-Lauch-Suppe**

Kräutertopfen 8.50

## BEILAGENSALATE

Blattsalat 4.50

Kartoffelsalat 5.40

Gemischter Salat 5.90

# HAUPTSPEISEN

## **Paprikahendl**

mit Topfenspätzle 25.00

## **Kalbssteak & Karfiol**

Kalbsrücken rosa gebraten, Bröselkarfiol,  
Schnittlauch, Pommes Anna 42.00

## **Bärlauch Tortellini**

Tortellini mit Bärlauchfüllung, Zitruschaum 22.00

## **Hecht & Brennessel**

gebratenes Hechtfilet, Fregola Sarda,  
Sauerrahm-Beurre Blanc, Brennessel 29.00

# KLASSIKER

## **Cordon bleu**

vom Schwein, mit Petersilienkartoffeln 21.00

## **Das Schnitzel**

vom Kalb 26.00

vom Schwein 17.00

serviert mit Petersilienkartoffeln

# NACHSPEISEN

## **Malakoff Torte**

unser Klassiker 6.00

## **Grießflammerie & Physalis**

mit hausgemachtem Schokoladeneis 10.50

## **Mohnnudeln**

hausgemachte Schupfnudeln  
mit Mohn, Butter und Staubzucker 11.50

## **Käseteller**

Käseauswahl von der Käsehütte in Maria Taferl  
serviert mit Sauerteigbrot, Joghurtbutter,  
eingelegtem Gemüse und Feigensenf 12.00

## **Affogato al caffè**

Espresso mit Vanilleeis 6.00

## **hausgemachtes Eis & Sorbet**

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

# TEES & INFUSIONEN

## **Grüntee**

Sencha Fuji 4.90

Japanische Kirschblüte 4.90

## **Schwarztee**

Earl Grey 4.60

Assam Mangalam 4.90

## **Oolong Tee**

Milky Oolong 4.90

## **Infusionen**

Teemischung «Kräuterhexe» 4.50

Früchtetee «Feinster Obstgarten» 4.50

Pfefferminze 4.50

Kamille 4.50

# KAFFEE

Kleiner Espresso 3.00

Großer Espresso 4.60

Kleiner Brauner 3.50

Großer Brauner 4.90

Verlängerter 3.80

Verlängerter schwarz 3.50

Cappuccino 4.80

Melange/Hauskaffee 4.80

Alle Kaffees sind auch mit Hafermilch erhältlich

Aufpreis 1.00

# GETRÄNKE

## APERITIF

Sekt Reserve Brut Nature, Weingut Malat	1.25 dl	7.90
Champagne Rosé Brut, De Sousa	1.25 dl	12.50
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	7.50
Campari Soda	2.5 dl	6.50

## VÖSLAUER MINERALWASSER

still oder prickelnd 33 cl   75 cl	3.00	6.00
------------------------------------	------	------

## HAUSGEMACHT

Limonade mit Geschmäckern der Saison		
prickelnd oder still 50 cl		5.50
Eistee 50 cl		5.50

## SEPPELBAUER'S FRUCHTSAFT

Apfel, Birne, Johannisbeere 25 cl   50 cl		
gespritzt oder still	3.50	4.90
pur	3.90	5.90

## WEINGUT MALAT TRAUBENSAFT

Gelber Muskateller Traubensaft 25 cl   50cl		
Gespritzt oder still	3.90	5.50

## 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		4.90

# GETRÄNKE

## BIER

	2 dl	3 dl	5 dl
Trumer Pils vom Fass	3.90	4.20	5.20
Spezialbier der Saison vom Fass	3.90	4.70	5.70
Hözl Pale Ale oder IPA		4.80	
Radler		4.20	5.20
Ottakringer Null Komma Josef alkoholfrei		4.20	5.20
Die Weisse hell		4.70	5.70

## 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

## 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	11.00
Gin Fizz	10.50
Negroni	12.50
Negroni Sbagliato	12.50
Amaretto Sour	11.00
Whisky Sour	11.00
Averna Sour	11.00
French Connection	12.00



# SPIRITUOSEN

## SCHNAPSERL

Josef Mock, Oberaigen	2cl Zwetschke	4.00
	2cl Kriecherl	4.00
Herbert Hahn, Kicking	2cl Augsbirne	4.50
	2cl Dirndllikör	4.50
Seppelbauer, Amstetten	2cl Dr. Jules Guyot Birne	5.00
	2cl Williams Birne	4.90
	2cl Kirsche	4.90
	2cl Nusslikör	4.00
C. Schickh, Klein-Wien	2cl Wachauer Marille	4.90

## LIKÖR

Grand Marnier, Frankreich	2cl Cordon Rouge	6.50
Averna, Italien	4cl Kräuterlikör	6.00
Baileys, Irland	4cl Sahnelikör	6.00
Amaretto	4cl Mandellikör	6.00

# SPIRITUOSEN

## **GIN**

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

## **GRAPPA**

Nonino, Venetien	2 cl Riserva di Annata	4.80
------------------	------------------------	------

## **RUM**

Seppelbauer, Amstetten	2cl JD Rum	5.90
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	5.90
Glenfiddich, Schottland	2cl Single Malt Whisky 15YO	5.00

## **ANISÉE**

Ouzo, Griechenland	4 cl Anisschnaps	6.00
--------------------	------------------	------