



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 & Spargel

gebeizter Saibling, gegrillter weißer Spargel
Vinaigrette, Haselnüsse, Thymian 21.00

Carpaccio vom Rind

Knochenmark, eingelegtes Gemüse,
getoastetes Sauerteigbrot 19.00

Kalbsbries & Karfiol

Glasiertes Kalbsbries, geröstete Karfiolcreme
marinierter Karfiol, Zitrone, Nussbitterschaum 21.00

SUPPEN

Bouillon von Rind oder Gemüse

mit hausgemachter Einlage 6.00

« Nudeln

« Frittaten

SALATE

Gemischter Salat 6.40

Blattsalat 5.00

Kartoffelsalat 5.90

SPARGEL SPEZIALITÄTEN

Lehner's Spargel Stadt Haag

Spargel Schaumsuppe

grüner Spargel, Parmesan, Estragon 9.50

Weißer Spargel

mit Petersilienkartoffeln und Sauce Hollondaise

Vorspeise 16.00 | Hauptspeise 21.00

Weißer Spargel & Schinken

mit Petersilienkartoffeln, Sauce Hollondaise
und hausgemachtem Schinken

Vorspeise 19.00 | Hauptspeise 24.00

Ötscherblick Schwein

Schweinskotelette, weißer Spargel
Sauce Hollondaise, Petersilienkartoffeln 28.00

HAUPTSPEISEN

Seppelbauer's Lamm

geschmorter Lamnbraten, Bärlauch,
eingelegte Tomaten, Bohnen, Serviettenknödel 28.00

Kalbssteak & Pak Choi

Kalbsrücken rosa gebraten, Pak Choi,
schwarzer Knoblauch, Pommes Anna 45.00

Brennnessel Tortellini

Tortellini mit Ricotta-Brennnessel-Füllung, Zitruschaum 25.00

Zander & Kohlrabi

gebratenes Zanderfilet, Kohlrabi, Erbsen
eingelegte Morcheln, Beurre Blanc, Dauphinekartoffeln 36.00

KLASSIKER

Das Schnitzel

vom Kalb 28.00

vom Schwein 18.00

serviert mit Petersilienkartoffeln

Cordon bleu

vom Schwein, serviert mit Petersilienkartoffeln 24.00

NACHSPEISEN

Malakoff Torte

unser Klassiker 6.50

Grießflammerie

ingelegte Physalis

hausgemachtes Schokoladeneis 16.00

Gebackene Mäuse

mit hausgemachtem Vanilleeis 14.00

Erdbeere & Topfen

hausgemachtes Erdbeersorbet, marinierte Edbeeren
Topfen-Vanille-Schaum, Crumble 10.50

Käseteller

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

Affogato al caffè

Espresso mit Vanilleeis 6.50

hausgemachtes Eis & Sorbet

Schoko, Vanille, Mandel, Himbeere, Erdbeere, Birne, Zitrone
4.00 pro Kugel

TEES & INFUSIONEN

Grüntee

Sencha Fuji 5.20

Japanische Kirschblüte 5.20

Schwarztee

Earl Grey 4.90

Assam Mangalam 5.20

Oolong Tee

Milky Oolong 5.40

Infusionen

Teemischung «Kräuterhexe» 4.90

Früchtetee «Feinster Obstgarten» 4.90

Pfefferminze 4.90

Kamille 4.90

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 | 8.50 |
| Champagne, Tagesempfehlung | 1.25 dl | 14.00 |
| 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

| | | |
|--|---------|------|
| Glücksgriff Verjus prickelnd, Brandhof | 1.25 dl | 5.30 |
| Embrizzo Traubenkombucha, Hardegg | 1.25 dl | 5.90 |

HAUSGEMACHT & ALKOHOLFREI

| | | |
|---|--|------|
| Limonade 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 Zwickl / Bier der Saison | 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 & CIDER

| | | | |
|---------------------|-----------------|------|------|
| Most pur | 2.5 dl | | 4.90 |
| Most gespritzt | 2.5 dl 5.0 dl | 4.50 | 5.50 |
| Baron Birdnen Cider | 1.25 dl | | 4.20 |

WEIN & SPRITZER

| | | | |
|---|-----------------|------|------|
| Hauswein, Grüner Veltliner, Weingut Malat | 1.25 dl | | 3.80 |
| <small>Unser bewährter Hauswein seit 1928</small> | | | |
| Spritzer weiß oder rot | 2.5 dl 5.0 dl | 4.50 | 7.50 |
| Sommerspritzer | 2.5 dl 5.0 dl | 4.00 | 5.80 |

OFFENE WEINE

Bei uns gibt es ein vielfältiges Angebot an offenen Weinen.

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

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 |

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 |