



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**

schwarzer Knoblauch, eingelegtes Gemüse,  
Kren, 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

## **Steirisches Wurzelfleisch**

Schweinsschulter und Zunge im Wurzel-Essigsud,  
Kren, Wurzelgemüse, Salzkartoffeln 26.00

## **Bavette & Fenchel**

rosa gebratenes Flanksteak, geschmorter Fenchel,  
Fenchelsalat, Joghurtcreme, Pommes Anna 35.00

## **Brennnessel Tortellini**

Tortellini mit Ricotta-Brennnessel-Füllung, Zitruschaum 25.00

## **Zander & Erbse**

gebratenes Zanderfilet, Erbsen, Kohlrabi  
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

## **weiße Schokolade & Rhabarber**

Mousse von der weißen Schokolade  
Rhabarberragout, Rhabarbersorbet 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,  
eingelegtem 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

<b>BIER</b>	<b>2 dl</b>	<b>3 dl</b>	<b>5 dl</b>
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