



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 & Kohlrabi

gebeizter Saibling,
marinierter Kohlrabi, Rogencecreme 18.00

Carpaccio vom Rind

Knochenmark, eingelegtes Gemüse,
getoastetes Sauerteigbrot 19.00

Kalbsbries & Topinambur

Glasiertes Kalbsbries, gebratener Radicchio
Topinambur, Nussbutter 21.00

SUPPEN

Bouillon von Rind oder Gemüse

mit hausgemachter Einlage 6.00

« Nudeln

« Frittaten

Krensuppe

Croutons, Preiselbeere 8.50

SALATE

Gemischter Salat 6.40

Blattsalat 5.00

Kartoffelsalat 5.90

HAUPTSPEISEN

Donauland Lamm

geschmorter Lamnbraten, Bärlauch,
eingelegte Tomaten, Saubohnen 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 & Karotte

gebratenes Zanderfilet, eingelegte Karotten
Karottencreme, Gewürzschaum, hausgemachte Gnocchi 35.00

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

Limnade 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
Ottakringer Null Komma Josef 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