



# 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

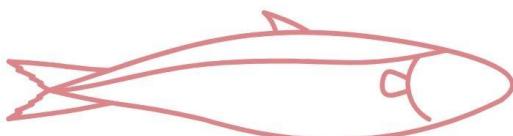
Neues und Altes.  
Altes und Neues.  
Wir lieben Beides.

**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

# FISCH IM FOKUS

18. Februar bis 29. März



# FISCH IM FOKUS

## **Saibling & Kohlrabi**

gebeizter Saibling, Saiblingsrogen  
marinierter Kohlrabi, Rogencreme 18.00

## **Fischsuppe „nah und fern“**

Schaumsuppe von Fisch und Krustentieren,  
Fenchelgemüse, eingelegte Tomaten,  
hausgemachtes Brot, Sauce Rouille 17.00

\*\*\*

## **Zander & Karotte**

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

## **Wels & Linsen**

Welsfilet von Familie Witzlinger Wolfsbach,  
Belugalinsen, Wurzelgemüse,  
Senf, Beurre Blanc 34.00

## **Seezunge**

Filets von der Seezunge  
Blattspinat, Kartoffelmousseline, Beurre Blanc 46.00

# VORSPEISEN

## **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

## **Kalbsrahmgulasch**

Pizokel 25.00

## **Kalbssteak & Pak Choi**

Kalbsrücken rosa gebraten

Pak Choi, schwarzer Knoblauch, Pommes Anna 45.00

## **Spinat Tortellini**

Tortellini mit Spinatfüllung, Nussbutterschaum 24.00

# 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**

eingelegte Physalis

hausgemachtes Schokoladeneis 16.00

## **Gebackene Mäuse**

mit hausgemachtem Vanilleeis 14.00

## **Sanddorn & Joghurt**

hausgemachtes Sanddornsorbet,

Joghurtschaum, eingelegter Sanddorn 9.50

## **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, Himbeere, Erdbeere, Zwetschke, 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
Champange, 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
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	4.10	4.80	5.80
Obertrumer Zwickl / Bier der Saison	4.10	5.20	6.20
Pale Ale		5.20	
Radler		4.80	5.80
Ottakringer Null Komma Josef alkoholfrei		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 Unser bewährter Hauswein seit 1928	1.25 dl	3.80
Spritzer weiß oder rot	2.5 dl   5.0 dl	4.50   7.20
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 Kiecherl	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