

## Diese Woche empfehlen wir....

### Vorspeisen:

#### Wildpastete nach Art des Hauses

mit Sauce Cumberland, marinierten Blattslaten und Schwarzbrot € 6,00

#### Geräuchertes Forellenfilet

mit Oberskrenn und getoastetem Weißbrot € 7,00

#### Vogelersalat vom Oberer Bauern mit Erdäpfel, geröstetem Speck und Kürbiskernen

€ 5,10

### Suppen:

#### Knoblauchcremesuppe

mit gerösteten Weißbrotroutons € 3,90

### Hauptspeisen:

#### Kross gebratenes Zanderfilet

auf cremigem Gemüserisotto € 13,90

#### Steirerschnitzerl

Schweinschnitzerl nach Art des Cordon Bleus, mit Bauerngeselchtem und Emmentaler gefüllt, in Kürbiskernpanade, dazu Petersilkartofferl und Preiselbeerapferl €11,90

#### Hirschbutterschnitzerl (Faschierte Wildlaibchen)

mit Erdäpfelpüree und Wildsafterl € 10

#### Geschmorte Kalbsackerl

mit Rosmarin-Braterdäpfel und Gemüse € 14,00

## Suppen

### **„Suppe für die Menschlichkeit“- 2 Euro fürs Leben**

Erdäpfel-Rahmsuppe mit gerösteten Schwarzbrotcroutons (vegetarisch) € 3,-

In Kooperation mit dem VinziDorf Graz, das sich besonders um obdachlose Menschen am Rande der Gesellschaft kümmert, möchten wir, besonders in der hektischen Weihnachtszeit ein Zeichen setzen und pro verkaufter Suppe € 2,- an die Heimat für Heimatlose spenden.

Mit der Konsumation dieser Speise stillen Sie Ihren Hunger und spenden anderen Menschen Wärme, Hilfe und Geborgenheit.

Mehr Info über über Vinziwerke : [www.vinzi.at](http://www.vinzi.at)

Aktion gültig bis 06.01.2019

Klare Rindsuppe<sup>L)</sup> mit Frittaten<sup>A)C)G)</sup>, Fleischstrudel oder Leberknödel<sup>A)C)</sup> € 2,70

## Beim Gruber gibt's...

Grubers Hausplatte für 2 Personen  
gegrilltes Allerlei, Wiener Schnitzerl, Gemüse, Reis, Pommes frites und reichlich  
Garnierung<sup>A)C)D)E)G)M)O)</sup> € 26,90

Gefüllte Kalbsbrust nach Großmutter's Rezept mit Petersilkartoffel und Gemüse<sup>A)C)G)O)</sup>  
€ 12,50

Zwiebelrostbraten (besonders zart!)  
gedünsteter Rinderrostbraten mit Semmelknödel, Gemüse, Backzwiebel und  
Preiselbeerapferl angerichtet <sup>A)C)E)G)M)O)</sup> € 12,90

## Vegetarisch und hausgemacht

Hausgemachte Ravioli mit Wintergemüse-Fülle und mariniertem Ruccolasalat € 11,00

Gebackene Kaspressknödel auf bunten Blattsalaten und Joghurtdressing € 8,50

## immer beliebt

Rumpsteak vom Almoochsen 250g mit Pfefferrahmsauce, Bratkartoffeln und Gemüse	€ 24,90
Truthahnsteak vom Grill mit Kräuterbutter <sup>A)D)</sup> , Kartoffelkroketten <sup>A)G)E)</sup> , Gemüse und Naturafterl <sup>A)</sup>	€ 9,50
Gebackene Hühnerbrust mit Petersilkkartoffeln und Tartarensöße <sup>A)C)D)E)G)M)</sup>	€ 9,50
Grillteller Das Beste von Schwein, Huhn und Rind mit Pommes frites und pikanter Garnierung <sup>A)D)E)M)</sup>	€ 12,50
Mariniertes Grillkotelett vom Schwein mit Pommes frites <sup>A)C)E)G)</sup>	€ 8,20
Wienerschnitzel vom Schwein mit Pommes frites <sup>A)C)E)G)</sup>	€ 8,20

## für unsere kleinen Gäste

Kinderwiener mit Pommes frites <sup>A)C)E)G)</sup>	€ 6,00
Kleines Truthahnsteak gebraten mit Reis und Gemüse <sup>A)G)</sup>	€ 6,50

## Aus unserer Salatecke

(sämtliche Salate werden täglich frisch für Sie zubereitet)

Backendlsalat gebackene Hühnerbruststücke auf gemischtem Salat mit Kernöl <sup>(A)C)D)E)M)O)</sup>	€ 8,90
Oststeirische Salatschüssel (grüner Salat mit Käferbohnen, Knoblauch, Apfelessig und Kernöl) <sup>O)</sup>	€ 3,50
Gemischter Salat (nach Tagesangebot)	€ 3,60
Kartoffelsalat <sup>M)O)</sup>	€ 2,90
Krautsalat <sup>O)</sup>	€ 2,90
Steirischer Käferbohnenalat <sup>O)</sup>	€ 3,20
Karottensalat <sup>A)D)O)</sup>	€ 2,90

## zur Jause gibt's

Rindsgulasch <sup>A)L)O)</sup>	€ 6,50
Frankfurter Würstel mit Saft <sup>A)L)O)</sup>	€ 5,50
Frankfurter Würstel mit Senf und Kren	€ 3,90
Hausgemachte Beuschelsuppe <sup>A)L)O)</sup>	€ 4,50
Bauerntoast (Schinken, Käse, Zwiebeln im Schwarzbrot getoastet, dazu Salatgarnitur) <sup>A)D)G)M)O)</sup>	€ 6,50
mit Spiegelei	€ 7,50
Schinken-Käsetoast <sup>A)G)</sup>	€ 3,80
Gebäck <sup>A)</sup>	€ 0,80

### Desserts:

<u>Mohr im Hemd</u>	€ 3,90
<u>Sorbet von der Wildtraube</u> Wildtraube Frizzante mit 1 Kugel Isabellatraubeneis	€ 4,60
<u>Bratapfel Spekulatius Becher</u> 3 Kugel Vanilleeis, Bratapfelmus, Spekulatiuskeks, Schlagobers und Mandel	€ 6,00
<u>Kastanienreis mit Schlagobers und 1 Kugel Vanilleis</u>	€ 5,50
<u>Klassischer Eiskaffee</u> mit Schlagobers	€ 5,00
<u>Heiße Liebe</u> mit Vanilleeis, Himbeeren und Schlagobers	€ 5,50
<u>Topfenstrudel</u>	€ 3,90
<u>Tagestorten selbstgemacht</u> , auch zum mitnehmen	€ 3-3,50



Für Allergene in unseren Speisen fragen Sie bitte unser Servicepersonal!

Für das einpacken der Speisen verrechnen wir pro Verpackung € 0,30,-

[Folgen Sie uns jetzt auch auf Facebook @gasthofgruberinmarkthartmannsdorf](#)



### Aperitif:

Sherry Porto fino		€ 3,20
Wildtraube Frizzante /Koller Hofstätten		€ 3,60
Campari Soda/Orange		€ 3,50
Martini Fiero mit Tonic Water		€ 4,50

### Bier vom Fass:

Puntigamer	0,3l	€ 3,20
	0,5l	€ 3,50
Hausbier aus Markt Hartmannsdorf „Hermax Miisch“	0,3l	€ 3,50
	0,5 l	€ 3,70
Hermax Dunkel	0,3l Flasche	€ 3,50
Hermax Hanf bio	0,3l Flasche	€ 3,50

### Weisswein offen

Weissburgunder Weinbau Grabner, Hartmannsdorf	1/8l	€ 3,20
Sauvignon Blanc Weinbau Ladenhauf, Hartmannsdorf	1/8l	€ 3,30
Muskateller Weinbau Krenn, Edelsbach	1/8l	€ 3,50

### Rotwein offen

Zweigelt Weinbau Gerstl, Hartmannsdorf	1/8l	€ 3,20
Div. Blaufränkische aus dem Burgenland nach Tagesangebot		€ 3,90-€ 4,50

### Unsere Säfte aus der Region:

Johannisbeernektar vom Maurer Karl/Krennach

Pfirsich und Birnennektar vom Obsthof Kienreich/Mitterfladnitz

Marillennektar vom Weinhof Erlacher/Markt Hartmannsdorf

Hollundersaft vom Bauernhof am Eckweg/Markt Hartmannsdorf

Tip: Hausgemachter Apfel Traubensaft/Gasthof Gruber Markt Hartmannsdorf

### Digestifempfehlung:

Blue Gin Tonic

Blue Gin (4 cl) von der Qualitätsbrennerei Reisetbauer mit Fever Tree Tonic Water € 9,50