

Diese Woche empfehlen wir....

Vorspeise:

Bunter Herbstsalat mit gebratenen Speckpflaumen, Birne und Nüsse	€ 11,50
Gegrillter Kürbis mit Ziegenfrischkäse vom Bauernhof Gut und Gern, dazu Schwarzbrot	€ 12,50

Suppen:

Klare Rindsuppe mit Frittaten, Leberknödel oder Fleischstrudel	€ 4,50
Kürbiscremesuppe mit gerösteten Weißbrotcroustons und Kernölspur	€ 4,80

Hauptspeisen

Kross gebratenes Lachsforellenfilet aus Österreich auf cremigem Schwammerlrisotto	€ 21,00
Winzerkotelett Gebratene Schweinekoteletts mit Trauben, Nüsse, Speck, dazu servieren wir Rosmarinbratkartoffeln	€ 16,50
Kalbsrahmgulasch mit Butternockerln	€ 17,00
Nach Wunsch gebratenes Pfeffersteak (220g) vom Österreichischen Rind mit Krokettten und Gemüse	€ 30,00

Beim Gruber gibt's...

Grubers Hausplatte ab 2 Personen
gegrilltes Allerlei, Wiener Schnitzerl, Gemüse, Reis, Pommes frites, gemischter Salat und
reichlich Garnierung pro Person € 18,00

Zwiebelrostbraten (besonders zart!)
gedünsteter Rinderrostbraten mit Semmelknödel, Gemüse, Backzwiebel und
Preiselbeerapferl angerichtet € 20,00

Vegetarisch und hausgemacht

Hausgemachte Kürbisravioli mit Rucola und Parmesan € 16,50

Vegane Erdäpfel-Gemüseroulade auf buntem Blattsalat und Joghurtdressing € 12,50

für unsere kleinen Gäste

Kinderwiener mit Pommes frites € 7,00

Kleines Truthahnsteak gebraten mit Reis und Gemüse € 7,50

Gegrilltes Frankfurter Würstchen mit Pommes Frites € 7,50

immer beliebt

Gebackene Hühnerbrust mit Petersilkkartoffeln und Sauce Tartare	€ 14,00
Grillteller Das Beste von Schwein, Huhn und Rind mit Pommes Frites und pikanter Garnierung	€ 17,00
Mariniertes Grillkotelett vom Schwein mit Pommes Frites und Kräuterbutter	€ 13,50
Wienerschnitzel vom Schwein mit Pommes Frites	€ 14,00
Cordon Bleu mit Pommes Frites	€ 15,00
Portion Mayonnaise	€ 1
Portion Premium Preiselbeeren	€ 2
Portion hausgemachte Sauce Tartare	€ 1,50

Aus unserer Salatecke

(sämtliche Salate werden täglich frisch für Sie zubereitet)

Backhendlsalat gebackene Hühnerbruststücke auf gemischtem Salat mit Kernöl	€ 13,00
Oststeirische Salatschüssel (grüner Salat mit Käferbohnen, Knoblauch, Apfelessig vom Edelmann Gustl und Kernöl)	€ 4,70
Gemischter Salat (nach Tagesangebot)	€ 4,70
Hausgemachter Kartoffelsalat	€ 4,50
Krautsalat	€ 4,50
Steirischer Käferbohnenalat mit frischen Zwiebel	€ 4,50

zur Jause gibt's

Rindsgulasch	groß	€ 13,50
	klein	€ 8,50
Frankfurter Würstel mit Saft		€ 6,50
Frankfurter Würstel mit Senf und Kren und 1 Semmel		€ 4,50
Große hausgemachte Beuschelsuppe		€ 5,50
Bauerntoast (Schinken, Käse, Zwiebeln im Schwarzbrot getoastet, dazu Salatgarnitur)		€ 8,50
mit Spiegelei		€ 10,00
Schinken-Käsetoast		€ 4,50
1 Stück Semmel oder 2 Scheiben Brot		€ 1,20

Bezüglich Allergene in unseren Speisen fragen Sie bitte unser Servicepersonal!

Für das Einpacken bzw. Mitnehmen der Speisen erlauben wir uns, pro recyclebarer Ökoverpackung € 0,30 zu verrechnen.

Lieferdienst auf Anfrage

Bei „kleine Portion“ wird € 1,- abgezogen

Folgen Sie uns jetzt auch auf **Facebook** unter **Gasthof Gruber in Markt Hartmannsdorf**

oder auf **Instagram** unter **gasthof_gruber**



Bier vom Fass

Puntigamer Panther	0,3l	€ 3,80
	0,5l	€ 4,50
Hausbier aus MarktHartmannsdorf „Hermax hell“	0,3l	€ 4,00
	0,5 l	€ 4,70
Hermax Dunkel	0,3l Flasche	€ 4,00
Hermax Hanf bio	0,3l Flasche	€ 4,00
Kramah IPA, Bevog	0,3l Dose	€ 4,60

Weisswein offen

Weissburgunder Weinbau Grabner, Hartmannsdorf	1/8l	€ 4,20
Sauvignon Blanc Weinbau Pfeifer St. Anna/Aigen.	1/8l	€ 4,20
Muskateller, Weinbau Pfeiffer St. Anna/Aigen	1/8l	€ 4,20

Rotwein offen

Zweigelt Krenn 49/Edelsbach	1/8l	€ 4,70
Div. Blaufränkische aus dem Burgenland nach Tagesangebot		€ 4,60

Wasser bedeutet Leben und ist selbstverständlich gratis!

Jedoch erlauben wir uns für das Servieren und Reinigen des Glases folgende Pauschalen zu verrechnen:

Glas Ulrichsbrunn Quellwasser	€ 0,50
Liter Karaffe Ulrichsbrunn Quellwasser	€ 1,50

Bei einer Weinbestellung wird Wasser automatisch kostenfrei mitserviert.

Top Tip nach dem Essen!

Fernet Hunter-Ein klassischer Bitter aus Österreich - neu interpretiert

Fernet Hunter ist eine erfrischend-moderne Interpretation eines klassischen italienischen Bitters. Die aromatische Spirituose, deren Rezept aus dem frühen 20. Jahrhundert stammt, wird aus ausgewählten Pflanzenextrakten wie Arnika, Florentinerwurzel und Lavendel hergestellt, wie man sie im österreichischen Brunnwald/OÖ und den umliegenden Wäldern findet.

3cl Fernet Hunter on Ice mit frischer Orange € 4,00

BIOTEAQUE

Chiemgauer Tee Manufaktur

„Schwarzer Franzi“

- Bio Schwarztee/Assam/kräftig malzig

„Schwarza Beni“

- Bio Schwarztee/Earl Grey/erfrischend, natürlich

„Greana Simmerl“

- Bio Grüntee/China Sencha/frisch, grasig

„Nette Nani“

- Bio Kräutertee/Pfefferminz/frisch, minzig

„Guada Luggi“

- Bio Kräutertee/Bergkräutertee/würzige Kräuter

„G`schammige Camilla“

- Bio Kräutertee/Kamillenblüten/aromatisch, mild

„Schene Leni“

- Bio Früchtetee/Waldfrucht-Himbeer/fruchtig, beerig

1 Tasse Bio-Tee 350ml € 4,20



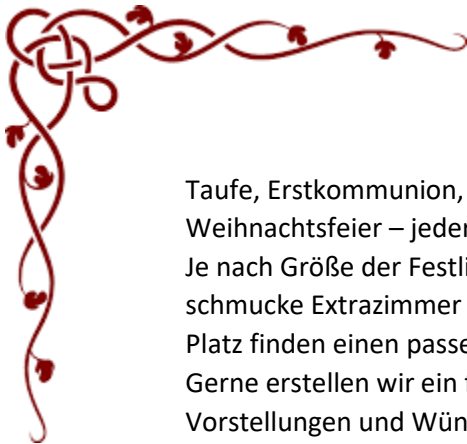
Eine junge Kaffeerösterei aus Norditalien mit langjähriger Erfahrung und dem nötigen Wissen in der Kunst des Kaffeeröstens. Unser Franco Caffè ist ein Bio Fairtrade Kaffee 60% brasilianischer Arabica und 40% afrikanischer Robusta

Espresso	€ 2,70
Espresso doppio	€ 3,80
Verlängerter	€ 2,80
Cappucino	€ 3,80
Latte Macchiato	€ 4,50

Gasthof Gruber begleitet Sie kulinarisch durchs Jahr!

<u>Februar/März</u>	Fischwochen- Das Beste aus Fluß & Meer
<u>April/Mai</u>	Frischer heimischer Spargel
<u>Ostern</u>	Lammspezialitäten aus der Region
<u>April -Oktober</u>	Gruber`s Eisspezialitäten
<u>Juli/August</u>	Jeden Freitag Heurigen Grillabend
<u>Oktober</u>	Ente gut alles gut
<u>November</u>	Martiniganserl
<u>Oktober-Dezember</u>	Gruber`s traditionelle Wildbretwochen

Feiern Sie mit uns !



Taufe, Erstkommunion, Firmung, Geburtstag, Hochzeit oder Weihnachtsfeier – jeder amüsiert sich und feiert gerne.

Je nach Größe der Festlichkeit bieten unser gemütliches Stüberl, das schmucke Extrazimmer oder der große Saal in welchem bis zu 70 Personen Platz finden einen passenden Ort für Sie und Ihre Lieben.

Gerne erstellen wir ein für Sie zugeschnittenes Menü ganz nach Ihren Vorstellungen und Wünschen.

Feiern Sie lieber zuhause?

Lehnen Sie sich zurück! Gerne übernehmen wir das Catering sowie das Service für Sie und verwöhnen Ihre Gäste mit kulinarischen Köstlichkeiten.

