

Diese Woche empfehlen wir....

---

### Vorspeisen:

Cesar-Salad mit knusprigen Garnelen und Weißbrotroutons      als Vorspeise € 10  
Als Hauptspeise € 15

Klassisches Vitello-Tonnato  
Gekochtes Kalbstafelspitz mit feiner Thunfischsauce und Kapernbeeren und knuspriges  
Weißbrot      € 12,50

Vogersalat aus Markt Hartmannsdorf (nach Tagesangebot)  
mit Kartoffeln, geröstetem Speck und knusprigen Kürbiskernen      € 6,00

### Suppen:

Klare Rindsuppe mit Frittaten, Leberknödel oder Kaspressknödel      € 4,50

Bärlauchcremesuppe mit gerösteten Weißbrotroutons      € 4,80

Fischsuppe nach Art des Hauses mit knusprigem Weißbrot      € 6,00

### Frischer Fisch

Fischteller  
Gebratene Fischfilets nach Tagesangebot, Garnelen, Muscheln und Calamari Fritti auf  
Bärlauchnudeln      € 27,50

Catch of the day mit Petersilkartoffeln und Gemüse      € 22,50

Kross gebratenes Lachsforellenfilet aus der Heimat auf frühlingshaftem Bärlauchrisotto  
€ 21,00

Spaghetti Vongole,  
Venusmuscheln im Knoblauch-Weißweinsud mit Spaghetti und frischem Parmesan  
€ 14,00

### **Nur für kurze Zeit!**

Rosa gebratenes Schweinefilet auf Bärlauchsauce mit Kroketten und Marktgemüse  
€ 19,00

### 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

Gefüllte Kalbsbrust nach Großmutter's Art, mit Petersilkartoffeln und Marktgemüse  
€ 16,50

#### Getränkertip!

Craft Beer Kramah India Pale Ale, Brauerei Bevog aus Bad Radkersburg  
0,3l Dose € 4,60

### Vegetarisch und hausgemacht

Hausgemachte Steinpilzravioli mit Senfkaviar und mariniertem Ruccola € 17,50

Veg Korma  
Indisches Gemüsecurry (nicht scharf) mit frischem Koriander, Basmatireis und  
hausgemachtem Naan (Weißbrotfladen) € 13,00

#### Vegan:

Mit Zartweizen gefüllte Spitzpaprika in Tomatensauce geschmort, dazu gibts Erdäpfelpüree  
€ 14,50

### 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

Filetsteak vom Steirer-Rind (220g) mit Rosmarinbratkartoffeln und Grillgemüse	€ 32,00
extra Pfeffersauce	+ € 3,50
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**



## Eis tradition seit 1958

Eispalatschinke 3 Kugeln Vanilleeis, Preiselbeeren, Schlagobers und Schokosauce	€ 8,00
Klassischer Eiskaffee	€ 6,50
Affogato al caffè Espresso mit einer Kugel Vanilleeis	€ 5,00
Waldbeerenbecher 3 Kugeln Vanilleeis, Bio-Waldbeeren, Himbeersauce und Schlagobers	€ 7,50
Maronibecher 3 Kugeln Vanilleeis, Maronipüree, Schokoladensauce und Schlagobers	€ 8,00
Bananensplit 3 Kugeln Vanilleeis, Premium Banane, Schokosauce, Schlagobers und geröstete Mandeln	€ 7,50
Packung Waffel (bitte dazubestellen)	€ 1,20

## Süßspeisen

Crème Brûlée mit Cassis-Eis	€ 7,00
Hausgemachter Topfenstrudel	€ 5,50
Schokobrownie auf Himbeersauce, dazu Vanilleeis	€ 7,00
Hausgemachte Torten nach Tagesangebot	€ 4,50-4,80

## Bier vom Fass

Puntigamer Panther	0,3l	€ 3,80
	0,5l	€ 4,50
Hausbier aus MarktHartmannsdorf „Hermax Miisch“	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 nötigem Wissen in der Kunst des Kaffeeröstens. Unser Franco Caffè ist ein Bio Fairtrade Kaffee 60% brasilianischer Arabica und 40% afrikanischer Robusta

<b>Espresso</b>	<b>€ 2,70</b>
<b>Espresso doppio</b>	<b>€ 3,80</b>
<b>Verlängerter</b>	<b>€ 2,80</b>
<b>Cappucino</b>	<b>€ 3,80</b>
<b>Latte Macchiato</b>	<b>€ 4,50</b>