

Diese Woche empfehlen wir...

Vorspeise:

Rindercarpaccio mit Rucola-Salat, Sandras Senfkaviar und knusprigem Weißbrot € 14,50

Vogersalat mit Kartoffeln, geröstetem Speck und knusprigen Kürbiskernen, Glutenfrei
€ 7,00

Ziegenfrischkäse vom Bauernhof Gut und Gern/Eichkögel mit gebratenem grünen Spargel
aus Markt Hartmannsdorf € 14,50

Suppen:

Klare Rindsuppe mit Frittaten, Leberknödel, Fleischstrudel € 4,80

Spargelcremesuppe gerösteten Weißbrotcroupons (Veg.) € 5,50

Hauptspeisen

Gebratenes Lachsforellenfilet aus der Heimat auf cremigem Spargelrisotto € 24,00

Kalbsbutterschnitzerl (Faschierte Laibchen) Erdäpfelpüree € 19,50

Gefüllte Kalbsbrust mit Petersilerdäpfel und Gemüse € 24,00

Biolamm von den Weizer Schafbauern

Rosa gebratenes Lammsteak aus der Keule geschnitten, mit Gemüseratatouille und
knusprige Erdäpfelzipf € 27,50

Beim Gruber gibt's...

Grubers Hausplatte für 2 Personen
gegrilltes Allerlei, Wiener Schnitzel, Gemüse, Reis, Pommes frites, gemischter Salat und
reichlich Garnierung € 44,00

Zwiebelrostbraten (besonders zart!)
gedünsteter Rinderrostbraten mit Semmelknödel, Gemüse, Backzwiebel und
Preiselbeerapfel angerichtet € 22,00

Getränketip!

Kramah IPA, Brauhaus Bevog, Radkersburg 0,33l DS € 4,80

Fleischlose Alternativen

Handgedrehte Frühlingsrollen auf bunten Blattsalaten und Sweet-Chilidip € 14,50

Cremiges Risotto vom Hartmannsdorfer Spargel, Ziegenfrischkäse vom Bauernhof Gut und
Gern, Frühlingssprossen € 18,50

Gelbes Thaicurry mit Gemüse, Cashewnüsse, frischem Koriander und Basmatireis € 16,00

Gebackener Camembert mit Preiselbeer-Senfdip und Petersilkartoffeln € 14,00

für unsere kleinen Gäste

Kinderwiener mit Pommes frites € 8,50

Kleine Hühnerbrust gebraten mit Reis und Gemüse € 8,50

Gegrilltes Frankfurter Würstchen mit Pommes Frites € 8,50

immer beliebt

Gebackene Hühnerbrust mit Petersilkkartoffeln und Sauce Tartare	€ 16,00
Grillteller Das Beste von Schwein, Huhn und Rind mit Pommes Frites und pikanter Garnierung	€ 18,00
Mariniertes Grillkotelett vom Schwein mit Pommes Frites und Kräuterbutter (wird am Knochen serviert)	€ 14,00
Wienerschnitzel vom Schwein mit Pommes Frites	€ 14,50
Cordon Bleu mit Pommes Frites	€ 16,50
Portion Mayonnaise	€ 1
Portion Premium Preiselbeeren	€ 2,20
Portion hausgemachte Sauce Tartare	€ 1,50

Aus unserer Salatecke

Backhendlsalat gebackene Hühnerbruststücke auf gemischtem Salat mit Kernöl	€ 14,00
Oststeirische Salatschüssel (grüner Salat mit Käferbohnen, Knoblauch, Apfelessig vom Edelmann Gustl und Kernöl)	€ 5,00
Gemischter Salat (nach Tagesangebot)	€ 5,00
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		€ 7,00
Frankfurter Würstel mit Senf und Kren und 1 Semmel		€ 5,00
Große hausgemachte Beuschelsuppe		€ 6,00
Bauerntoast (Schinken, Käse, Zwiebeln im Schwarzbrot getoastet, dazu Salatgarnitur)		€ 9,50
mit Spiegelei		€ 11,00
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.

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	€ 3,90
	0,5l	€ 4,70

Hausbier aus MarktHartmannsdorf „Hermax Miisch“

0,3l	€ 4,10
0,5 l	€ 4,90

Bierspezialitäten

Hermax Dunkel	0,3l Flasche	€ 4,10
Hermax Hanf	0,3l Flasche	€ 4,10

Kramah IPA, Bevog	0,3l Dose	€ 4,80
Pilsner, Bevog	0,3l Dose	€ 4,80

Gösser Alkoholfrei	0,5l Flasche	€ 4,70
Weizenbier Alkoholfrei	0,5l Flasche	€ 4,70

Weißwein offen

Weissburgunder Weinbau Grabner, Hartmannsdorf	1/8l	€ 4,40
Sauvignon Blanc Weinhof Ladenhauf, Hartmannsdorf	1/8l	€ 4,40
Muskateller, Weinbau Pfeiffer St. Anna/Aigen	1/8l	€ 4,40

Rotwein offen

Zweigelt Krenn 49/Edelsbach	1/8l	€ 4,90
Div. Blaufränkisch 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:

½ Liter Ulrichsbrunn Quellwasser	€ 1,00
1 Liter Karaffe Ulrichsbrunn Quellwasser	€ 2,00

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.

2cl 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

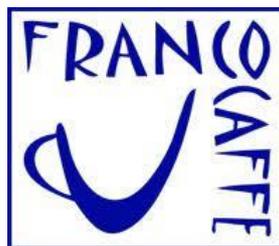
„G`schammige Camilla“

- 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

Espresso	€ 3,00
Espresso doppio	€ 4,10
Verlängerter	€ 3,10
Cappucino	€ 4,10

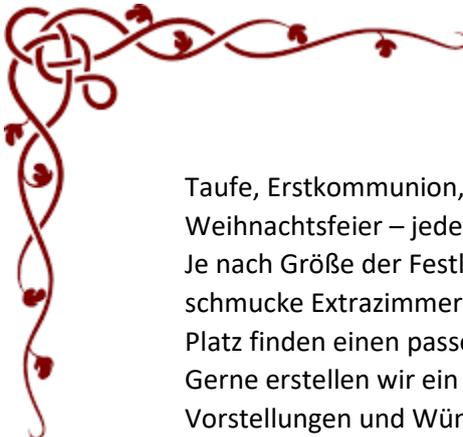
Latte Macchiato

€ 4,80

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.

