

Vorspeisen

Vitello Tonnato

Kalbsfleischscheiben mit Thunfischsauce, Kapern dazu Toastbrot € 12,50

Beef Tatar

Klein € 14,00

Groß € 19,00

Gegrillter Ziegenkäse

auf marinierten Gurken, garniert € 11,50

Lachsforellenfilet geräuchert

mit Sahnekren und Toast € 13,50

Aus dem Suppentopf

Tomatencremesuppe € 5,20

*Unsere hausgemachte Rindsuppe servieren wir mit
Frittaten, Nudeln, Grießnockerln oder Speckknödel € 4,80*

Aus der aktuellen Sommerküche

*Geschmortes Backerl von der Kalbin
mit Wurzelgemüse und Kartoffelpüree € 15,00*

*Speckknödel
3 Stück auf Krautsalat € 12,90*

*Spargelschlutzkrapfen
mit brauner Butter und Parmesan € 12,70*

*gegrillte Maishendlbrust
gefüllt mit Frischkäse, Kräuterkruste dazu Kartoffelpaunzen € 17,50*

Fischgerichte

*Tiroler Lachsforellenfilet gebraten
Kartoffeln und Mandelbutter € 17,40*

*Kross gebratenes Zanderfilet
mit Blattspinat und Selleriepüree € 19,90*

Aus der vegetarischen Küche

Kartoffelblättln mit Sauerkraut € 9,80

Tiroler Käsespätzle mit Röstzwiebel € 9,90

Gemüseplatte

Saisongemüse gegrillt, gekocht dazu Salzkartoffeln € 13,50

Für unsere Kinder

Wiener Schnitzerl

mit Pommes frites € 7,50

Fischstäbchen

mit Pommes und Sauce Tartare € 7,50

Frankfurter Würstel

mit Pommes frites € 7,00

Gemüseplatte klein

dazu Salzkartoffeln € 7,00

Aus Topf, Pfanne und vom Grill

Rinderfiletsteak

mit Pfeffersauce, buntes Gemüse, Bratkartoffeln € 34,00

Filetgeschnetztes vom Schwein & Rind

in Austernpilzrahmsauce, Eierspätzle und Salat

mit Hausdressing € 19,40

Hauspfandl

mit Austernpilzrahmsauce, buntes Gemüse und Kartoffelgratin € 18,40

Sweet Chilli Huhn

mit Wokgemüse und Reis € 14,90

Filettoast „Gruberwirt“

*Schweinerücken oder Hühnerbrust gegrillt auf Toast mit Speckscheiben,
Pfefferoni, Cocktailsauce und Salatgarnitur € 13,50*

Die „Gruberwirt-Klassiker“

*Wiener Schnitzel vom Schwein
mit Petersilienkartoffel und Preiselbeeren € 13,50*

*Grillteller „Gruberwirt“
mit Pommes frites, reichlich garniert € 17,50*

*Steirisches Schnitzel vom Huhn (in der Kürbispanier gebacken)
Mit Kartoffelsalat und Preiselbeeren € 14,50*

*Gekochter Kalbstafelspitz
mit Wurzelgemüse, Röstkartoffel, Sahnekren € 17,50*

Alle Gerichte gibt es auch als kleinere Portion minus 20%.

Beilagenänderungen € 1,00

Bei Fragen zu Allergenen kontaktieren Sie bitte unsere Servicemitarbeiter.

Aus der süßen Ecke

Hausgemachtes Sauerrahm-Eisparfait € 7,30

*Schokoladenmousse
mit Rhabarberagout, im Glas serviert € 6,80*

*Lauwarmes Schokotörtchen
mit flüssigem weißen Schokoladenkern, dazu Vanilleeis € 7,50*

Hausgemachte Topfenknöderl auf Rhabarberagout € 7,90

*Eispalatschinke
mit Vanilleeis, Schokoladesauce, Schlagrahm € 6,80*

Bunte Sommersalate

- mit gebackenen Camembert, dazu Preiselbeeren € 11,50
- mit gegrillten Hühnerstreifen, dazu Sweet Chilli Sauce € 12,30
- mit gebackenen Zanderstreifen im Backteig, dazu Sauce Tartare € 11,30
- mit gegrillten Zucchinischeiben, dazu Kräutersauerrahm € 10,30
- mit gegrillte Garnelen 5 Stück, dazu Knoblauchtip € 19,30

Kleiner gemischter Salat € 4,50

Großer gemischter Salat € 5,90

Blattsalat € 5,00

Alle Salate gibt es mit

Hausdressing Plus € 1,00

oder

mit Olivenöl – Balsamicomarinade mariniert Plus € 0,70

oder

zum Selber anmachen Plus € 0,70

Wochenmenü

à € 25,00

Spargelcremesuppe € 5,60



Gebratene Kalbsleber € 17,90

*Majoransaftl, Speck, Apfel
Röstzwiebel mit Reis*



Frische marinierte Erdbeeren € 7,00

mit Eierlikörparfait

Aperitifempfehlung

Campari 4cl € 3,10

Campari Soda 4cl € 3,80

Martini süß, trocken oder rosso € 3,80

Glas Prosecco 0,1l € 3,10

mit Preiselbeersirup € 3,50

Veneziano 0,2 l

(Prosecco - Aperol- Orange - Soda) € 5,50

Crodino mit Soda € 3,20 alkoholfrei!

Crodino mit Orangensaft € 3,80 alkoholfrei!