

**HERZLICH WILLKOMMEN IM
GRUBER'S RESTAURANT
EIN STÜCK ÖSTERREICH IM RHEINLAND**

Die Tradition

Backhendl
Vogersalat | Preiselbeeren
15

Tafelspitzbouillon
Wiener Einlagen
11

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken
Preiselbeeren | Erdäpfel-Gurkensalat
oder Petersilien-Erdäpfel
23

oder
Gekochter Tafelspitz
trocken gereiftes Pommern Rind
Rahmspinat | Salz-Erdäpfel
Apfelkren | Schnittlauchsauce
24

Kaiserschmarrn
Zwetschkenröster | Apfelmus
12

4 Gang Menü 52 | plus Käse 62

Die grünen Alpen

Tomaten Vielfalt
Biohof Frings | Pfirsich | Basilikum
16

Kärntner Kasnudel
Spitzkohl | Blaubeeren
15

Schwammerl-Risotto
Ivoire | Gölles Balsamico
21

Apfelstrudel
Haselnuss | Vanille
13

4 Gang Menü 56 | plus Käse 66

Weinempfehlungen

Passend zu Ihrem Menü

Die Tradition

2018 Gelber Muskateller
Steinriegl 1. STK
Weingut Wohlmuth | Steiermark
Flasche 0,75 46

Die Vielfalt

2017 Riesling „Pedalones“
Nussberg
Weingut Pavelescu | Wien
Flasche 0,75 46

Die grünen Alpen

Orange T
Weingut Zahel | Wien
Flasche 0,75 36

Die Vielfalt

Kalbstatar
Pfirsich | Kräuter Brioche
17

Weinbergschnecken
Spinat | Kräuterbutter | Saiblings Kaviar
16

„Die Klassiker im Duett“
Wiener Schnitzel | Erdäpfel-Gurkensalat
Tafelspitz | gekocht & gebacken
29

Marillenknödel
Joghurt | Holunder
13

4 Gang Menü 66 | plus Käse 76

Gruber's Überraschungsmenü

(nur tischweise möglich)

Die Maxime unserer Küche sind die artgerechte Herkunft der Produkte, deren Frische, ihre saisonale und regionale Verbundenheit sowie Vielfalt und Qualität.

Dabei sind wir mehr als ein klassischer Österreicher.

Wir haben die ursprüngliche Küche Österreichs kreativ fortgeführt.

Lassen Sie sich überraschen.

4 Gang Menü 60 | 6 Gang Menü 80

Die Moderne

Weinbegleitung

2018 Sauvignon Blanc
Weingut Grassl
Göttlesbrunn | Niederösterreich

Orange T
Weingut Zahel
Wien

2016 Olaszrizling
Weingut Wachter & Wiesler
Deutsch-Schützen | Burgenland

2015 Blauer Zweigelt
Weingut Sepp Moser
Apetlon | Burgenland

2014 Mostello
Obstdessertwein
Mostelleria Farthofer
Öhling | Niederösterreich

2018 Sämpling 88 Frizzante
Weingut Anita & Richard Goldenits
Tadten | Burgenland

Menü

Yellowfin Thunfisch
Karotte | Sesam | Wasabi
19

Zunge & Bries vom Kalb
Gurke | Rettich | Kresse
18

Gedämpfter Kabeljau
Erbse | Sauerrahm | Zitronengras
19

Duett vom Lamm
Rosa Rücken & geschmorte Haxe
Pfefferlinge | Pistazie | Polenta
33

Käseauswahl der Fromagerie
Gruber aus der Steiermark
Früchtebrot | Mostgelee
14

Ivoire Schokolade
Erdbeere | Thai Basilikum
13

4 Gang Menü 72
4 Gang Wein 36

5 Gang Menü 82
5 Gang Wein 45

6 Gang Menü 92
6 Gang Wein 54

Bei Allergien unterrichten Sie bitte unser Servicepersonal.
Alle Preise in Euro