

**HERZLICH WILLKOMMEN IM**

**GRUBER'S RESTAURANT**

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.

Gruber's Überraschungsmenü

(nur tischweise möglich)

Menü in 4 Gängen 99

Menü in 6 Gängen 125

Käsewagen

Fromagerie Gruber aus der Steiermark  
Gelee | Trauben | Früchtebrot

Käse nach Auswahl  
pro Stück 4

**EIN STÜCK ÖSTERREICH IM RHEINLAND**

*Nico Veale*  
Sommelier

*Denis Steindorfer*  
Küchenchef

*Ornella Berrini*  
Restaurantleiterin

# Die Moderne

*Gruber's Brotkorb*

Gebeizte Jakobsmuschel

Citrus | Pflaume | Grüner Tee

*Grüner Veltliner Wachauer Liebedich, Peter Veyder-Malberg*

Rosa Kalbstafelspitz

Liebstöckel | Grüner Spargel | Karotte

*Orange T, Zahel*

Tranche vom Steinbutt

Sushi Reis | Miso | Sesam

*Riesling Ried Loibenberg Smaragd, Domäne Wachau*

Ravioli Primavera

Bärlauch | Pinienkerne | Vulcano

*Chardonnay Zwickl Reserve, K+K Kirnbauer*

## **Gebratener Lammnacken**

Feige | Romesco | Haxen-Canneloni

*The Butcher Cuvée, Hans Schwarz*

Yuzu Panna Cotta

Granny Smith | Weiße Schokolade

*Granny Smith Gin Tonic*

4 Gang Menü 99

4 Gang Wein 40

5 Gang Menü 115

5 Gang Wein 50

6 Gang Menü 125

6 Gang Wein 60

# Die Tradition

*Gruber's Brotkorb*

Backhendl  
Vogelsalat | Preiselbeeren

Tafelspitzbouillon  
Wiener Einlagen

Grafschaffer Weinbergschnecken  
Spinat | Kräuterbutter | Forellen Kaviar

## **Spargel vom Mertenshof**

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken  
Hollandaise | Sanderdäpfel  
oder

## **Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken**

Preiselbeeren | Erdäpfel-Gurkensalat  
oder Petersilien-Erdäpfel | Rahmgurken  
oder

## **Gekochter Tafelspitz**

trocken gereiftes Pommern Rind  
Schnittlauchsauce | Rahmspinat  
Semmelkren | Salz-Erdäpfel

Kaiserschmarrn  
Zwetschkenröster | Apfelmus

3 Gang Menü 68    4 Gang Menü 77    5 Gang Menü 87  
Aufpreis Spargel vom Mertenshof 9 Euro

## Weinempfehlung

2022 Buddy Talk (Cuvée aus Muskat Ottonel, Sauvignon Blanc & Gelber Muskateller)

Michael Opitz | Burgenland

Flasche 0,75                      40

# Die grünen Alpen

*Gruber's Brotkorb*

Ziegenkäse „Crème brûlée“  
Walnuss | Thymian | Traube

Spargelsuppe  
Maracuja | Sesam Blätterteig

Kärntner Kasnudel  
Salatherzen | Buttermilch | Blaubeere

## **Gefüllte Erdäpfelknödel**

Weinkraut | Rauchzwiebel | Belper Knolle

Erdbeertraum  
Macaron | Zitrone | Ruby

oder

Apfelstrudel  
Haselnuss | Vanille

3 Gang Menü 68    4 Gang Menü 77    5 Gang Menü 87

## Weinempfehlung

2019 Welschriesling vom Opok (demeter)  
Werlitsch | Steiermark  
Flasche 0,75                      59