

# HERZLICH WILLKOMMEN IM

## GRUBER'S RESTAURANT

### Aperitif

|   |      |    |
|---|------|----|
| 2018 Riesling Sekt<br>Ried Heiligenstein Große Reserve Brut<br>Weingut Steininger   Kamptal | 0,1  | 12 |
| Rosé Brut Klassik<br>Jurtschitsch   Kamptal   | 0,1  | 10 |
| 2021 Flein Fizz <b>alkoholfrei</b><br>Gross & Gross   Südsteiermark                         | 0,1  | 6  |
| Alfred Ribisel<br>Alfred Wermut (Tement)   Ribisel-Likör   Tonic Water                      | 0,15 | 8  |

### Alkoholfreie Getränke

|                          |      |     |
|--------------------------|------|-----|
| Selbstgemachte Limonaden | 0,2  | 6   |
| Almdudler                | 0,35 | 3,5 |

### Säfte von Stift Kloster Neuburg

|                                      |      |     |
|--------------------------------------|------|-----|
| Apfelsaft Golden Delicious Naturtrüb | 0,25 | 3,5 |
| Traubensaft Grüner Veltliner         | 0,25 | 4   |
| Traubensaft Sankt Laurent            | 0,25 | 4   |
| Marillennektar                       | 0,25 | 5   |

*Nico Veale*  
Sommelier

*Denis Steindorfer*  
Küchenchef

*Ornella Berrini*  
Restaurantleiterin

# EIN STÜCK ÖSTERREICH IM RHEINLAND

## Spargel Lunch

Ceviche vom Elsässer Saibling  
Bunter Spargel | Holunder | Ei  
22

Agnolotti  
Bärlauch | Spargel | Speck  
19

**Spargel vom Mertens Hof**  
Wiener Schnitzel | Hollandaise | Sanderdäpfel  
39  
oder

**Confierte Fjord Forelle**  
Hollandaise | Spargel | Risotto  
39

Rheinland Rhabarber  
Buttermilch | Minze  
16

3 Gang Menü 69 | 4 Gang Menü 77

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

Ab 6 Personen bitten wir um eine einheitliche Auswahl.  
Allergene teilen Sie freundlicherweise unserem Serviceteam mit.  
Alle Preise in Euro.

## TRADITIONS LUNCH

Wildkräutersalat  
Rhabarber | Quinoa

Frittatensuppe  
Hühnerboullion | Lauch

### **Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken**

Preiselbeeren | Erdäpfel-Gurkensalat

Topfenpalatschinken  
Mandel | Marille

3 Gang Menü 46 | 4 Gang Menü 51

## GRÜNER ALPEN LUNCH

Ziegenkäse „Crème brûlée“  
Walnuss | Thymian | Traube

Spargelsuppe  
Maracuja | Sesam Blätterteig

**Spargelrisotto**  
Burrata | Bärlauch

Erdbeertraum  
Zitrone | Pistazie | Ruby

3 Gang Menü 44 | 4 Gang Menü 49

Alle Gerichte auch einzeln bestellbar.

# GRUBER´S KLASSIKER

Backhendl  
Vogersalat | Preiselbeeren  
18

Grafschaffer Weinbergschnecken  
Spinat | Kräuterbutter | Saiblings-Kaviar  
22

Tafelspitzbouillon | Wiener Einlagen  
13

**Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken**  
Preiselbeeren | Erdäpfel-Gurkensalat oder  
Petersilien-Erdäpfel | Rahmgurken  
32

**Gekochter Tafelspitz vom gereiften Pommern Rind**  
Schnittlauchsauce | Rahmspinat | Semmelkren | Salz-Erdäpfel  
32

**Die Klassiker im Duett**  
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken  
Gekochter Tafelspitz vom gereiften Pommern Rind  
Erdäpfel-Gurkensalat | Preiselbeeren  
Semmelkren | Schnittlauchsauce  
39

Apfelstrudel  
Vanille | Haselnuss  
14

Espresso mit dreierlei Petits Fours  
10