

Herzlich Willkommen

im Gasthof Gramiller

„Man soll dem Leib
etwas Gutes bieten,
damit die Seele Lust hat,
darin zu wohnen.“

- Winston Churchill

Wir sind bemüht unsere Produkte von regionalen Anbietern zu beziehen:

Fleisch und Wurstwaren:

Jägerschaft Höhnhart, Fa. Kletzl, Metzgerei Hofmann (Helis Hofladen),
Fam. Grabner Maria. Schmolln (Lammfleisch)

Innviertler Knödel:

Fam. Wimmer (Siemandl)

Speiseöle:

Fisch Fam. Ebner St. Florian bei Uttendorf (Forelle aus Quellwasser)

Fa. Inngold St. Georgen bei Obernberg

Gemüse & Obst:

Obsthof Gurtner Geinberg; Christoph Genger Treubach, Fa. Pangerl, Fa. Lackner Eferding

Eier:

Fam. Rachbauer Wildenau, Fam. Feichtenschlager Höhnhart

Brot & Gebäck:

Bäckerei Sailer Mauerkirchen, Fam. Buchecker (Stierl) Höhnhart

Mehl:

Fa. Witzmann Aspach

Marmeladen:

Cilli Haidenthaler St. Veit

Schnäpse:

Josef Pieringer, Alois Wenger, Fam. Feichtenschlager - alle Höhnhart

Unsere Suppen

Kräftige Rindssuppe
oder klare Gemüsesuppe mit
Frittaten
Leberknödel
Kaspressknödel
Grießnockerl

€ 3,50

Cremesuppe
je nach Tagesangebot

€ 3,90

Frischer Salat

Frische Blattsalate
mit Gurken-, Tomaten-, Kraut-, Karotten-, Erdäpfelsalat
& Hausmarinade sowie Kräuterdip

€ 3,90

Bunter Salatteller mit gebratenen Putenstreifen
& Kräuterdip

€ 11,50

Steirischer Backhendlsalat
Hühnerfilet gebacken mit Kürbiskernen und Kernöl

€ 11,90

Hausgemachte Gemüselaiabchen
auf buntem Salatteller mit Kräuterdip

€ 9,20

Für Gesundheitsbewusste

Zartes Forellenfilet („Ebner Quellwasser-Forelle“)
mit Mandelbutter, Saisongemüse & Salzerdäpfel € 15,90

Zanderfilet in Senfsoße mit Selleriestroh
dazu Basmatireis & Salz-Erdäpfel € 12,90

Hühner-Filetstreifen in Sesampanier
auf Basmatireis & „Sweet ChilisöÙe“ € 10,90

G’sunder Vital-Toast - gegrilltes Putensteak
auf Toast mit viel Salat & Kräuterdip € 11,00

Vegetarisch

Gebratene Gemüselaiabchen (selbstgemacht)
mit KräutersöÙe & Salz-Erdäpfel € 9,20

Hausgemachte Spinatknödel mit frischem Parmesan
in Nussbutter € 10,50

Pasta
mit Lauch-CurrysöÙe € 8,90

Original Innviertler Kost

Hausgemachte "Innviertler Knödel"
4 Stück mit deftigem Sauerkraut
Knödelauswahl:
Speck-, Brat- oder Grammel-Knödel (€ 1,50)

€ 10,90

Innviertler Blunzengröstl
Blutwurst- Erdäpfelgröstl & Sauerkraut

€ 10,00

Kalbs-Rahmbeuschel (Oma's Rezept)
(nur im Herbst/Winter) mit gebackenem Leberknödel

€ 7,50

Bauerngröstl
mit Erdäpfel, Zwiebel,
Speck, Ei & Käse

€ 8,90

Lieblingsessen

Wiener Schnitzel vom Schweinekarree
mit Petersilerdäpfel & Preiselbeeren
mit Pommes

€ 10,50

€ 11,00

Cordon-Bleu vom Schweinekarree
mit Petersilerdäpfel & Preiselbeeren
mit Pommes

€ 11,90

€ 12,50

Karree-Steak vom Schweinekarree
mit Pfeffersoße, Erdäpfelwings & Gemüse

€ 10,80

Rindersteak (Beiried)
mit knusprigen Erdäpfeln & Speckfisolten

€ 22,50

Auf Vorbestellung ab 4 Pers.

Bratl in der Rein (Bauch und Schopf)
mit Servietenknödel, Braterdäpfel,
Stöcklkraut & Radisalat

€12,50

Zur Jause & ganztags

G'schmackige Sulze „hausgemacht“
mit Zwiebel, Tomaten, Paprika & gekochtem Ei
gerne auch mit Kernöl

€ 8,50

Herzhafte Essigwurst
mit Knacker, Zwiebel, Tomate, Paprika
& gekochtem Ei

€ 5,90

Schweizer Wurstsalat fein garniert
mit Käse, Zwiebel, Tomate, Gurkerl, Paprika, Ei

€ 6,90

Schinkenstangerl oder Käsestangerl
Salzstangerl mit, Schinken oder Käse
& frischem Kren oder Paprika

€ 3,50

Großer Schinken-Käse-Toast
mit Salat € 6,50 / & Spiegelei

€ 3,50

€ 7,20

Grillwürstel oder Bernerwürstel
mit Pommes und Salat

€ 8,90 / € 9,90

Original Frankfurter oder Debreziner
mit Senf, frischem Kren und einem Gebäck

€ 5,50

Gulaschsuppe

€ 5,50

Hauspizza (Pizza&Baguette)
mit Schinken, Salami, Käse usw. klein

€ 7,50 / groß € 8,50

Brot & Gebäck

Semmel

€ 1,10

Salzgebäck

€ 1,30

Knoblauchstangerl

€ 1,90

Was Süßes zum Schluss

Topfennockerl in Zuckerbrösel mit Weichselsoße & Vanilleeis	€ 8,50
Schwarzbeertatscherl fein garniert mit Vanilleeis	€ 6,50
Eispalatschinken fein garniert mit Schokosoße	€ 6,50
Palatschinken 2 Stk. mit hausgemachter Marillenmarmelade	€ 4,90
Kuchen und Torten „hausgemacht“ je nach Saison	€ 3,50

Alle Preise sind in Euro inklusive aller Steuern und Abgaben

„Versuchungen sollte
man nachgeben.
Wer weiß, ob sie
wiederkommen.“

Oscar Wilde

Limonaden aus der Flasche

Coca Cola 0,33 Lit.	€ 3,20
Almdudler 0,33 Lit.	€ 2,90
Schartner Bombe 0,33 Lit.	€ 2,90
Saft & Sprudel	
Multivitamin (zuckerfrei) 0,25 Lit.	€ 2,60
Apfel-, Orangen- oder Johannisbeersaft 0,25 Lit.	€ 2,60
Säfte oder Limo mit Soda	
0,5 Lit. € 3,30 / 0,25 Lit.	€ 2,20
Säfte mit Wasser 0,5 Lit.	€ 3,00 / 0,25 Lit. € 2,00
Mineralwasser 0,3 Lit.	€ 2,20
Soda 0,5 Lit.	€ 2,50 0,25 Lit. € 1,80
Soda-mit echter Zitrone 0,5 Lit.	€ 2,80 0,25 Lit. € 1,90

Heiße Getränke

Verlängerter	€ 2,80
Kleiner Brauner	€ 2,50
Großer Brauner	€ 3,50
Cappuccino oder Milchkaffee	€ 3,50
Latte Macchiato	€ 3,80
Schwarzer Tee	
€ 2,50	€ 2,50
Kräuter- oder Früchtetee mit Zitrone	€ 2,50
Heiße Schokolade	€ 3,50
Wärmender Glühwein	
€ 3,80	€ 3,80
Tee mit Rum	€ 3,80

Bierspezialitäten

Aspacher - Urbräu 0,5 Lit.	€ 3,90
Seidl 0,3 Lit.	€ 3,50
Uttendorfer Export 0,5 Lit.	€ 3,90
Uttendorfer Pils 0,3 Lit.	€ 4,00
Bräu am Berg - Hefe Weißbier 0,5 Lit.	€ 4,10
Dunkles Weißbier 0,5 Lit.	€ 4,10
Radler - Bier & Kräuterlimo 0,5 Lit.	€ 3,90
Clausthaler - Alkoholfrei 0,5 Lit.	€ 3,90
Franziskaner Weißbier „Alkoholfrei“ 0,5 Lit.	€ 4,10

Hausweine & Schaumweine

Grüner Veltliner Schmudermair Hohenwart 1/8 Lit.	€ 2,60
Riesling Überacker Weinviertel 1/8 Lit.	€ 2,60
Zweigelt Dolle, Weinviertel 1/8 Lit.	€ 2,80
Henkel trocken 0,2 Lit. € 3,30 / 0,75 Lit.	€ 20,00
Prosecco 0,2 Lit. € 3,30 / 0,75 Lit.	€ 20,00

Qualitätsweine finden

Sie auf unserer Weinkarte

Spritz & Aperitif

Gespritzter – weiß oder rot	1/4 Lit.	€ 2,80
Sommer Gespritzter – weiß oder rot	1/2 Lit.	€ 3,40
Süßer Gespritzter	1/4 Lit.	€ 3,30
Aperol Spritz mit Weißwein	1/4 Lit.	€ 4,00
Hugo mit Weißwein und Minze	1/4 Lit.	€ 4,00

Schnaps & Hochprozentiges

Bauernobstler	2 cl.	€ 2,50
Kornschnaps	2 cl.	€ 2,50
Hausgemachter Nusschnaps	2 cl.	€ 2,50
Marillenbrand	2 cl.	€ 2,50
Williamsbrand	2 cl.	€ 2,50
Jägermeister	2 cl.	€ 2,50
Ramazotti mit Zitrone	2 cl.	€ 3,00
Averna mit Zitrone	2 cl.	€ 3,00

Für Barmischgetränke fragen Sie bitte unser Servicepersonal!