



## 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 Hönhart, Fa. Kletzl, Fam. Grabner Maria. Schmolln (Lammfleisch)
Innviertler Knödel:	Fam. Wimmer (Siemandl)
Fisch	Fam. Ebner St. Florian bei Uttendorf (Forelle aus Quellwasser)
Speiseöle	Fa. Inngold St. Georgen bei Obernberg
Gemüse & Obst	Obsthof Gurtner Geinberg; Christoph; Fa. Pangerl, Fa. Lackner Eferding
Eier	Fam. Rachbauer Wildenau, Fam. Feichtenschlager Hönhart
Brot & Gebäck	Bäckerei Zischg Mettmach, Fam. Buchecker (Stierl) Hönhart
Mehl	Fa. Witzmann Aspach
Marmeladen	Cilli Haidenthaler St. Veit
Schnäpse	Josef Pieringer, Alois Wenger, Fam. Feichtenschlager - alle Hönhart

## Unsere Suppen

Kräftige Rindssuppe  
oder klare Gemüsesuppe mit  
Frittaten  
Leberknödel  
Kaspressknödel  
Grießnockerl € 4,30

Cremesuppe  
je nach Tagesangebot € 4,90

## Frischer Salat

Frische Blattsalate  
mit Gurken-, Tomaten-, Kraut-, Karotten-, Erdäpfelsalat  
& Hausmarinade sowie Kräuterdip € 4,60

Bunter Salatteller mit gebratenen Putenstreifen  
& Kräuterdip € 13,20

Steirischer Backhendlsalat  
Hühnerfilet gebacken mit Kürbiskernen und Kernöl € 13,80

Hausgemachte Gemüselaiabchen  
auf buntem Salatteller mit Kräuterdip € 10,50

## Für Gesundheitsbewusste

Zartes Zanderfilet  
mit Mandelbutter, Saisongemüse & Salzerdäpfel € 14,90

Hühner-Filetstreifen in Sesampanier  
auf Basmatireis & „Sweet Chilisauce“ € 13,80

G'sunder Vital-Toast - gegrilltes Putensteak  
auf Toast mit viel Salat & Kräuterdip € 12,40

## Vegetarisch

Gebratene Gemüselaiabchen (selbstgemacht)  
mit Kräutersauce & Salz-Erdäpfel € 10,50

Husgemachte Spinatknödel mit frischem Parmesan  
in Nussbutter € 12,90

Pasta  
mit Lauch-Currysauce oder Tomatensauce (vegan) € 10,50

Käsespätzle  
mit Gouda und Röstzwiebel € 10,90

## Original Innviertler Kost

Hausgemachte "Innviertler Knödel"

4 Stück mit deftigem Sauerkraut € 14,20

Knödelauswahl:

Speck-, Selchfleisch- oder Grammel-Knödel (€ 2,00)

Innviertler Blunzengröstl

Blutwurst- Erdäpfelgröstl & Sauerkraut € 14,20

Kalbs-Rahmbeuschel (Oma's Rezept) nur Herbst/Winter  
mit gebackenem Leberknödel € 8,90

Bauerngröstl

mit Erdäpfel, Zwiebel,  
Speck, Ei & Käse € 11,90

## Lieblingsspeisen

Wiener Schnitzel vom Schweinekarree

mit Petersilerdäpfel oder Pommes & Preiselbeeren € 12,90

Cordon-Bleu vom Schweinekarree

mit Petersilerdäpfel oder Pommes & Preiselbeeren € 13,90

Karree-Steak vom Schweinekarree

mit Pfeffersoße, Erdäpfelwings & Gemüse € 12,70

## Auf Vorbestellung ab 4 Pers.

Bratln in der Rein (Bauch und Schopf)

mit Serviettenknödel, Braterdäpfel,  
Stöcklkraut & Radisalat € 14,20



## Zur Jause & ganztags

G'schmackige Sulze „hausgemacht“  
mit Zwiebel, Tomaten, Paprika & gekochtem Ei  
gerne auch mit Kernöl € 8,90

Herzhafte Essigwurst  
mit Knacker, Zwiebel, Tomate, Paprika  
& gekochtem Ei € 6,90

Schweizer Wurstsalat fein garniert  
mit Käse, Zwiebel, Tomate, Gurkerl, Paprika, Ei € 8,30

Schinkenstangerl oder Käsestangerl  
Salzstangerl mit, Schinken oder Käse  
& frischem Kren oder Paprika € 4,20

Großer Schinken-Käse-Toast € 4,30  
mit Salat € 7,60 / & Spiegelei € 8,60

Grillwürstel oder Bernerwürstel  
mit Pommes und Salat € 10,90 / € 11,90

Original Frankfurter oder Debreziner  
mit Senf, frischem Kren und einem Gebäck € 6,40

Gulaschsuppe € 5,90

Hauspizza (Fa. Pizza & Baguette)  
mit Schinken, Salami, Käse usw. klein € 9,50 / groß € 10,50

## Brot & Gebäck

Semmel € 1,50

Salzgebäck € 1,80

## Was Süßes zum Schluss

Schwarzbeertatscherl fein garniert  
mit Vanilleeis € 7,60

Eispalatschinken fein garniert  
mit Schokosoße € 7,60

Palatschinken 2 Stk.  
mit hausgemachter Marillenmarmelade € 5,50

Kuchen und Torten „hausgemacht“  
je nach Saison € 4,40

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

Oscar Wilde

## Limonaden aus der Flasche

Coca Cola 0,33 Lit. € 3,30

Almdudler 0,33 Lit. € 3,30

Schartner Bombe 0,33 Lit. € 3,30

## Saft & Sprudel

Multivitaminsaft 0,25 Lit. € 2,90

Apfel-, Orangen- oder

Johannisbeersaft 0,25 Lit. € 2,90

Säfte oder Limo mit Soda

0,5 Lit. € 3,80 / 0,25 Lit. € 2,80

Säfte mit Wasser 0,5 Lit. € 3,50 / 0,25 Lit. € 2,50

Mineralwasser 0,3 Lit. € 2,60

Soda 0,5 Lit. € 2,60 0,25 Lit. € 2,00

Soda mit Zitrone 0,5 Lit. € 2,90 0,25 Lit. € 2,50

## Heiße Getränke

Verlängerter € 3,20

Kleiner Brauner € 3,00

Großer Brauner € 3,90

Cappuccino oder Milchkaffee € 3,90

Latte Macchiato € 4,20

Schwarzer Tee € 2,90

Kräuter- oder Früchtetee mit Zitrone € 2,90

Heiße Schokolade € 3,90

Wärmender Glühwein € 4,20

Tee mit Rum € 4,20



## Bierspezialitäten

- Aspacher – Urbräu 0,5 Lit. € 4,30  
Seidl 0,3 Lit. € 3,80  
Uttendorfer Export 0,5 Lit. € 4,30  
Uttendorfer Pils 0,3 Lit. € 4,40  
Bräu am Berg – Hefe Weißbier 0,5 Lit. € 4,50  
Dunkles Weißbier 0,5 Lit. € 4,50  
Radler – Bier & Kräuterlimo 0,5 Lit. € 4,30
- Märzen – Alkoholfrei 0,5 Lit. € 4,30  
Weißbier „Alkoholfrei“ 0,5 Lit. € 4,50

## Hausweine & Schaumweine

- Grüner Veltliner Schmudermair Hohenw. 1/8 Lit. € 3,00  
Riesling Überacker Weinviertel 1/8 Lit. € 3,00  
Zweigelt Dolle, Weinviertel 1/8 Lit. € 3,20
- Henkel trocken 0,2 Lit. € 3,30 / 0,75 Lit. € 23,00  
Prosecco 0,2 Lit. € 3,30 / 0,75 Lit. € 23,00

## Qualitätsweine finden

## Sie auf unserer Weinkarte

## Spritz & Aperitif

- Gespritzter – weiß oder rot 1/4 Lit. € 3,00
- Sommer Gespritzter – weiß oder rot 1/2 Lit. € 3,80
- Süßer Gespritzter 1/4 Lit. € 3,60
  
- Aperol Spritzt mit Weißwein 1/4 Lit. € 4,90
- Hugo mit Weißwein und Minze 1/4 Lit. € 4,50
- Lillet mit Wildberry 1/4 Lit. € 5,40

## Schnaps & Hochprozentiges

- Bauernobstler 2 cl. € 2,90
- Kornschnaps 2 cl. € 2,90
- Hausgemachter Nusschnaps 2 cl. € 3,00
- Marillenbrand 2 cl. € 2,90
- Williamsbrand 2 cl. € 2,90
- Jägermeister 2 cl. € 3,20
- Ramazotti mit Zitrone 2 cl. € 3,20
- Averna mit Zitrone 2 cl. € 3,20

Für Barmischgetränke fragen Sie bitte unser Servicepersonal!