

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; Metzgerei Haidenthaller, Mettmach Fam. Grabner, Maria Schmolln (Lammfleisch)
Innviertler Knödel:	Fam. Jenichl, Wagharn
Fisch	Fam. Ebner, St. Florian bei Uttendorf (Forelle aus Quellwasser)
Speiseöle	Fa. Inngold, St. Georgen bei Obernberg
Gemüse & Obst	Obsthof Gurtner Geinberg; 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 Haidenthaller, St. Veit
Schnäpse	Josef Pieringer, Fam. Feichtenschlager, Hönhart

Unsere Suppen

Kräftige Rindssuppe
oder klare Gemüsesuppe mit
Frittaten
Kaspressknödel
Grießnockerl € 4,30
Leberknödel € 4,90

Cremesuppe
je nach Tagesangebot € 4,90

Frischer Salat

Gemischter Salat
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 & Kernöl € 13,80

Hausgemachte Gemüselaiabchen
auf buntem Salatteller mit Kräuterdip € 11,50

Für Gesundheitsbewusste

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

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

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

Vegetarisch

Gebratene Gemüselaiabchen
mit Kräutersoße & Salz-erdäpfel € 11,50

Hausgemachte Spinatknödel
mit frischem Parmesan in Nussbutter € 12,90

Pasta mit
-Lauch-Currysoße € 10,50

-Tomatensoße (vegan) € 10,50

-
Käsespätzle
mit Gouda & Röstzwiebeln € 10,90

Original Innviertler Kost

Hausgemachte "Innviertler Knödel"	
4 Stück mit deftigem Sauerkraut	€ 14,20
Knödelauswahl:	
Speck-, Selch oder Grammet Knödel pro Stk.	(€ 2,00)
Blunzengröstl	
Blutwurst- Erdäpfelgröstl & Sauerkraut	€ 13,90
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 & Preiselbeeren	
oder Pommes	€ 12,90
Cordon-Bleu vom Schweinekarree	
mit Petersilerdäpfel & Preiselbeeren	
oder Pommes	€ 13,90
Karree-Steak vom Schweinekarree	
mit Pfeffersoße, Erdäpfelwings & Gemüse	€ 12,70

Auf Vorbestellung ab 4 Personen

Bratl in der Rein (Bauch & Schopf)	
mit Serviettenknödel, Braterdäpfel,	
Stöcklkraut & Radisalat	€ 14,90

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

€ 8,50

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

€ 4,20

Schinken-Käse-Toast
mit Salat
& Spiegelei

€ 4,30

€ 7,60

€ 8,60

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

€ 6,40

Grillwürstel oder Bernerwürstel
mit Pommes
& Salat

€ 10,90

€ 11,90

Gulaschsuppe „selbstgemacht“

€ 5,90

Hauspizza
mit Schinken, Salami, Käse, Pfefferoni
klein

€ 11,50

€ 10,50

Brot & Gebäck

Semmel

€ 1,50

Salzgebäck

€ 1,80

Was Süßes zum Schluss

Schwarzbeertatscherl
mit Vanilleeis serviert € 7,90

Eispalatschinken
mit Schokosoße garniert € 7,90

Palatschinken 2 Stk.
mit hausgemachter Marillenmarmelade € 5,90

Hausgemachte Kuchen & Torten
je nach Saison € 4,40

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

Oscar Wilde

Limonaden & Säfte

Coca Cola	0,33 Lit.	€ 3,30
Coca Cola zero	0,33 Lit.	€ 3,30
	0,50 Lit.	€ 4,90
Almdudler, Fanta, Sprite, Spezi	0,33 Lit.	€ 3,30
	0,50 Lit.	€ 4,90

Soft & Sprudel

Multivitamin-, Mango-, Apfel-, Orangen-, Hollunder- oder Johannisbeersaft	0,33 Lit.	€ 3,90
	0,50 Lit.	€ 4,90
Säfte oder Limo mit Soda	0,50 Lit.	€ 3,80
	0,33 Lit.	€ 3,30
Säfte oder Limo mit Wasser	0,50 Lit.	€ 3,50
	0,33 Lit.	€ 3,00

Mineralwasser	0,33 Lit.	€ 2,80
Soda	0,50 Lit.	€ 2,90
	0,33 Lit.	€ 2,40
Soda mit Zitrone	0,50 Lit.	€ 3,00
	0,33 Lit.	€ 2,50

Heißgetränke

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

Bierspezialitäten

Uttendorfer Export	0,50 Lit.	€ 4,30
Seidl	0,33 Lit.	€ 3,80
Uttendorfer Pils	0,33 Lit.	€ 4,40
Radler Bier & Kräuterlimo	0,50 Lit.	€ 4,30
Rieder Weiße	0,50 Lit.	€ 4,90
Franziskaner dunkle Weiße	0,50 Lit.	€ 4,90
Weißbier Alkoholfrei	0,50 Lit.	€ 4,90
Märzen Alkoholfrei	0,50 Lit.	€ 4,30

Hausweine & Schaumweine

Grüner Veltliner, Schmudermair Hohenw.	1/8 Lit.	€ 4,30
Riesling, Überacker Weinviertel	1/8 Lit.	€ 3,00
Zweigelt Dolle; Weinviertel	1/8 Lit.	€ 3,20
Henkel trocken	0,20 Lit.	€ 3,30
	0,75 Lit.	€ 23,00
Prosecco	0,20 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
Sommerspritzer – weiß oder rot	1/2 Lit.	€ 3,80
Süßer Gspritzer	1/4 Lit.	€ 3,60
Aperolspritz mit Weißwein	1/4 Lit.	€ 5,90
Hugo mit Weißwein und Minze	1/4 Lit.	€ 4,90
Lillet mit Wildberry	1/4 Lit.	€ 5,90

Schnaps & Hochprozentiges

Bauernobstler	2 cl.	€ 2,90
Kornschnaps	2 cl.	€ 2,90
Hausgemachter Nussschnaps	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