

## SEHR VEREHRTER GAST,

Gastgeber zu sein und seine Gäste zufriedenstellend zu bewirten, galt immer als Ausdruck einer verfeinerten Lebenskunst.

Unseren Gästen genussreiche Stunden zu bereiten und Sie die Sorgen des Alltages vergessen zu lassen, erfüllt uns mit Freude und Stolz.

Aber wie schwer ist es, dieses Ziel zu erreichen, Gastronomie mit Herz zu vermitteln?

Der gastronomische Beruf ist eine Berufung zur Dienstleistung am Gast, der viel Mühe und Aufregung erfordert, jedoch niemals die Gewissheit des Erfolges garantiert.


Der Grundsatz, den Gast zu verwöhnen, um ihn damit zur Wiederkehr aufzufordern, ist für uns das gesetzte Ziel.

Wir hoffen, dass Sie sich jederzeit bei uns wohl fühlen!

Familie Groß


„Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich. Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.“

## AUS DEM SUPPENTOPF

Klare Rinderbrühe mit Leberspätzle	€ 5,00
Klare Rinderbrühe mit Pfannkuchenstreifen	€ 5,00
Paprikaschaumsuppe 	€ 5,80

## KLEINE GERICHTE / VEGETARISCHE & VEGANE



Allgäuer Käsespätzle mit Röstzwiebeln und gemischtem Salatteller	€ 10,90
Camembert, gebacken mit Petersilie, Preiselbeeren Salatbouquet und Baguette	€ 12,50
Gefüllte Spinat-Teigtasche auf Paprikasofße mit Ratatouille und Rucola 	€ 13,90

## KNACKIGE SALATE

„Mediterraner Salatteller“ Salate der Saison mit Mozzarellakugeln, gefüllten Paprika, Oliven, marinierten Champignons, Zucchini und Baguette	€ 14,50
„Fitness Salat“ FrISChe Blattsalate in Joghurtdressing mit marinierten Putenstreifen, Gurken, Tomaten, Paprikastreifen und Baguette	€ 15,90

## AUS DER PFANNE

Kleines Schnitzel "Wiener Art" mit Salatgarnitur	€ 13,50
Kleines Rumpsteak mit Kräuterbutter und Salatbouquet	€ 16,50
Schnitzel "Wiener Art" mit Pommes frites und Salatteller	€ 16,50
Cordon Bleu mit Pommes frites und gemischtem Salat	€ 17,50
Wiener Schnitzel (vom Kalb) mit Preiselbeeren, Röstkartoffeln und Salat	€ 23,50

## VOM GRILL

„Jägerpfand'l „ Schweinelendchen in Champignonrahmsobe mit Röstzwiebel, Butterspätzle und Salatteller	€ 16,90
Grillteller „Gasthof Grob“ mit Medaillons von der Rinderlende, Schweinelende, Putenbrustfilet und Grillwürstl mit Buttergemüse und Pommes frites	€ 18,50
„Putensteak“ Putensteak vom Grill mit Wedges und gemischtem Salat dazu Kräuterbutter und Sauerrahmdip	€ 18,50
„Schweinefiletmedaillons“ Schweinefiletmedaillons mit Pfefferrahmsobe, Gemüse der Saison und hausgemachten Butterspätzle	€ 22,50
„Kalbsleber“ Gebratene Kalbsleber mit Röstzwiebeln Kartoffelgratin und buntem Salatteller	€ 21,50
„Zwiebelrostbraten“ Saftig gegrillte Rinderlende mit Röstzwiebeln auf Saisongemüse, dazu Röstkartoffeln	€ 25,50

## FISCH

Gebratene Lachsschnitte auf Rieslingsobe mit Bandnudeln und buntem Markgemüse	€ 22,50
--	---------

## FÜR UNSERE KLEINEN

Pommes mit Ketchup	€ 4,00
Kartoffelknödel mit Bratensoße	€ 4,50
Spätzle mit Rahmsobe	€ 4,50
Kinderschnitzel mit Pommes frites und Ketchup	€ 7,00

## ETWAS SÜSSES

Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne	€	6,50
Frische Apfelküchlerl auf Marillensoße mit Vanilleeis und Sahne	€	7,50
Kaiserschmarrn mit Apfelmus und Vanilleeis (dauert ca. 20 Minuten, Sonn- und Feiertags erst ab 15:00 Uhr)	€	10,50

- Eisspezialitäten finden Sie auf unserer Eiskarte -

## Offene Weine:

Riesling	0,2 l	€	5,90
Grüner Veltliner	0,2 l	€	6,50
Lugana	0,2 l	€	6,90
Rose	0,2 l	€	5,90
Blauer Zweigelt	0,2 l	€	5,50
Merlot	0,2 l	€	6,50
Primitivo	0,2 l	€	6,90

## PRINZ-SCHNÄPSE

aus Hörbranz/Österreich

Alter Bodensee-Apfel, Alte Marille	2 cl	€	5,00
Alte Haselnuss, Alte Haus-Zwetschge,	2 cl	€	5,00
Alte Waldhimbere	2 cl	€	5,00

## SPIRITUOSEN

Jägermeister	2 cl	€	3,00
Ramazotti	2 cl	€	3,00
Grappa	2 cl	€	4,50

- Weitere edle Brände finden Sie auf unserem Digestifwagen -