



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 Pfannkuchenstreifen	€ 4,10
Klare Rinderbrühe mit Leberspätzle	€ 4,10
Tomatensuppe mit Sahnehäubchen und Croutons	€ 4,50

KLEINE SCHMANKERL

Camembert, gebacken mit frittiertes Petersilie, Preiselbeeren und Salatbouquet und Baguette	€ 8,50
Heimische Ofenkartoffel mit Sauerrahmdip, gebratenem Speck, Egerlingen und Salatbouquet	€ 10,50
Heimische Ofenkartoffel mit Sauerrahmdip, feinem Räucherlachs und geraspelttem Meerrettich	€ 11,50

KNACKIGE SALATE

„Chefsalat“ Knackige Blattsalate mit Schinken, Käse, Ei (*3) und Baguette	€ 10,50
„Fitness Salat“ Frische Blattsalate in Joghurtdressing mit marinierten Putenstreifen, Gurken, Tomaten, Paprikastreifen und Baguette	€ 11,50
„Salat Thunfisch“ Blattsalate in Cocktailsoße mit Thunfisch, Zwiebelringen und Baguette	€ 11,90
„Garnelensalat“ In Knoblauchöl gegrillte Garnelen auf knackigen Blattsalaten in Tomaten-Vinaigrette dazu Baguette	€ 14,50

NUDELN

Tagliatelle „Gasthof Grob“ € 12,80
Al dente gekochte Nudeln mit Rinderfiletspitzen,
Champignons und Tomaten in Trüffelsahnesoße

VEGETARISCHE KÜCHE

Käsespätzle mit Röstzwiebeln € 8,50
und gemischtem Salat

Hausgemachte Auberginen Lasagne € 9,50
Gefüllte Auberginenblätter mit Spinat
und Fetakäse auf Tomatensoße und Tagliatelle

AUS DER PFANNE

Kleines Schnitzel "Wiener Art" mit Salatgarnitur € 9,50

Kleines Rumpsteak mit Kräuterbutter € 11,50
und Salatbouquet

Schnitzel "Wiener Art" mit Pommes frites € 11,50
und Salatteller

Cordon Bleu mit Pommes frites und gemischtem Salat € 12,50

Wiener Schnitzel (vom Kalb) mit Preiselbeeren, € 16,50
Röstkartoffeln und Salat

VOM GRILL

„Jägerpfand'l „ € 12,50
Schweinelendchen in Champignonrahmsöße mit
Röstzwiebel, Butterspätzle und Salatteller

Grillteller „Gasthof Grob“ € 12,90
mit Medaillons von der Rinderlende, Schweinelende,
Putenbrustfilet und Grillwürstl mit Buttergemüse
und Pommes frites

„Putensteak“ Putensteak vom Grill mit Wedges und gemischtem Salat dazu Kräuterbutter und Sauerrahmdip	€ 14,50
„Schweinefiletmedaillons“ Schweinefiletmedaillons mit Pfefferrahmsobe, Gemüse der Saison und hausgemachten Butterspätzle	€ 15,50
„Kalbsleber“ Gebratene Kalbsleber mit Röstzwiebeln Kartoffelgratin und buntem Salatteller	€ 16,50
„Zwiebelrostbraten“ Saftig gegrillte Rinderlende mit Röstzwiebeln auf Saisongemüse, dazu Röstkartoffeln	€ 17,50
„Pfeffersteak“ Saftig gegrilltes Rinderlendensteak in Pfeffersobe auf Gemüse der Saison und Pestokartoffeln	€ 17,90
„Surf & Turf“ Gegrilltes Rinderlendensteak und Riesengarnelen in Knoblauchöl mit Kräuterbutter, dazu Folienkartoffeln mit Sauerrahm und gemischter Salatteller	€ 18,50
„Kalbsrückensteak“ Rosa gebratenes Kalbsrückensteak auf mediterranem Pfannengemüse und Pestokartoffeln	€ 18,50
„Rinderfilet“ Gebratenes Rinderfilet mit Kräuterbutter, Kartoffelgratin und gemischtem Salatteller	€ 19,50

FÜR UNSERE KLEINEN

Pommes mit Ketchup	€ 3,50
Knödel oder Spätzle mit Soße	€ 3,50
Bandnudeln mit Tomatensoße	€ 3,50
Kinderschnitzel mit Pommes frites und Ketchup	€ 5,50
(NUR für unsere Kinder)	

AUS DER WURSTKÜCHE

Stück Weißwurst mit Senf (*1/*2)	€ 2,00
mit ofenfrischer Breze	€ 1,00
Zwei Paar Schweinswürstl mit Sauerkraut (*1/*2)	€ 8,50
und Hausbrot	
Milzwurst, gebacken mit Kartoffelsalat (*1/*2)	€ 8,90

BROTZEITEN

Schweizer Wurstsalat	
mit Zwiebelringen und Brot (*1/*2/*3)	€ 7,90
Gemischte Schinkenplatte	€ 9,50
mit Meerrettich, Butter und Hausbrot (*3)	
Brotzeitbrett'l	€ 9,50
verschiedene Wurstsorten und Käse, Butter	
und Hausbrot (*1/*2/*3)	
Käsebrett'l	€ 9,50
verschiedene Käsesorten mit Butter und Hausbrot	
Tatar, garniert mit Butter und Hausbrot	€ 12,50

*1) Phosphat, *2) Glutamat, *3) NPS

ETWAS SÜSSES

Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne	€	5,50
Frische Apfelküchlerl auf Marillensoße mit Vanilleeis und Sahne	€	5,90
Kaiserschmarrn mit Apfelmus und Vanilleeis (dauert ca. 20 Minuten)	€	8,50

- Eisspezialitäten finden Sie auf unserer Eiskarte -

PRINZ-SCHNÄPSE

aus Hörbranz/Österreich

Alter Bodensee-Apfel, Alte Marille	2 cl	€	4,50
Alte Haselnuss, Alte Haus-Zwetschge,	2 cl	€	4,50

LANTENHAMMER

Vom Schliersee/Bayern

Haselnuss Spirituose	2 cl	€	4,60
Schlehen / Waldhimbeer Geist	2 cl	€	4,60
Williams / Mirabellen / Sauerkirsch Brand	2 cl	€	4,60
SLYRS (Malt Whisky)	2 cl	€	5,20

SPIRITUOSEN

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

- Weitere edle Brände finden Sie auf unserem Digestifwagen -

Offene Weine:

Riesling	0,2 l	€	4,50
Chardonnay	0,2 l	€	4,80
Grüner Veltliner	0,2 l	€	4,90
Rose (Merlot)	0,2 l	€	4,50
Blauer Zweigelt	0,2 l	€	4,50
Merlot	0,2 l	€	4,80
Primitivo	0,2 l	€	5,00