



GRUBWIESER

Tradition hat einen Namen

Herzlich willkommen im Traditions-Restaurant Grubwieser in Altach!

Wir freuen uns Sie als unseren Gast begrüßen zu dürfen, und werden stets bemüht sein Ihren Aufenthalt so angenehm wie möglich zu gestalten.

Unser Küchenchef Alex ist bemüht darum, immer frische Waren, vorzugsweise aus der Region, zu verarbeiten.

Bitte teilen Sie uns mit wenn Sie in Eile sind, wir finden sicher eine Lösung.

Cafe & Restaurant

Sollten Sie Informationen zu Allergenen in Ihrem Wunschgericht haben, wenden Sie sich bitte an unser geschultes Personal.

Während der Mittagszeit von 11:30 Uhr bis 13:30 Uhr, sowie an Sonn- und Feiertagen, bitten wir Sie um Verständnis, dass wir den gesamten Speisebereich rauchfrei halten.

Zu den übrigen Zeiten ist unser Raucherbereich entsprechend gekennzeichnet.

Sollten Sie Fragen und Anregungen haben, stehe ich Ihnen gerne persönlich jederzeit zur Verfügung.

Häfele Mike
& das Grubwieser Team

*Alle angegebenen Preise verstehen sich in Euro und inklusive der gesetzlichen MwSt.
Preisänderungen vorbehalten*

Vorspeisen

Gemischter Salat <i>mit buntem Salatbouquet an Hausdressing</i>	€ 4,20
Beilagen Salat <i>an Hausdressing</i>	€ 3,10
Gebackener Bergkäse <i>mit Preiselbeer</i>	€ 8,60
Knoblauchbrot <i>mit Südtiroler Speck und Parmesan fein garniert</i>	€ 7,60



...oder doch a Suppa?

Rinderkraftbrühe <i>mit Leberspätzle, Wurzelgemüse & Schnittlauch oder mit Kräuterflädle</i>	€ 3,80
Alex´s legendäre Bregenzerwälder Käsesuppe <i>verfeinert mit Kirschnaps und Brotroutons</i>	€ 4,80
deftige Gerstensuppe <i>mit Geselchtem</i>	€ 4,60

*Alle angegebenen Preise verstehen sich in Euro und inklusive der gesetzlichen MwSt.
Preisänderungen vorbehalten*

Da Alex empfiehlt
...Traditionelle Spezialitäten

Schnitzel „Wiener Art“ € 11,40
vom Schwein
mit Pommes Frites, Preiselbeere & Zitrone
Diese Speise können wir Ihnen gerne Gluten frei zubereiten.

Cordon Bleu € 12,40
vom Schwein
gefüllt mit Beinschinken und würzigem Käse
dazu rustikale Salatvariation
Diese Speise können wir Ihnen gerne Gluten frei zubereiten

Cordon Bleu Rustikal € 12,90
vom Schwein
gefüllt mit Speck, Champignon, Zwiebel und würzigem Käse
dazu rustikale Salatvariation

Tafelspitz € 15,80
zart geschmort,
an Pfannenrösti Taler
mit Rahmspinat, Wurzelgemüse & Kren

Variation vom Grill € 14,80
mit Rind-, Schwein- und Hühnerfleisch
dazu gebratener Speck, Würstchen, Bergkäse und Pommes Frites,
sowie feine hausgemachte Dips.

Zart rosa gebratener Zwiebelrostbraten € 15,80
vom Rinderrostbraten
mit Bratkartoffeln, Speckbohnen und Röstzwiebeln

Schweinsfiletmedaillons € 14,80
an Pfefferrahmsauce
mit Kartoffelkroketten und Marktgemüse

Alex´s Empfehlungen aus der Küche

Grubi Pfännele € 15,90
*Kurz gebratene Rindsfiletscheiben
an feiner Pilzrahmsauce
mit Butterspätzle und frischem Gemüse*

„Spender Toast“ € 15,80
*Schweins- und Rindsfiletscheiben
an Pilzrahmsauce
auf getoastetem Kastenbrot mit Salatgarnitur*

20% des gesamten Umsatzes gehen in die Nachwuchskasse eines Altacher Sportvereines.

Schweinsrückensteak € 13,80
*vom Grill
an Pfefferrahmsauce
dazu Basmatireis und Brokkoli Gemüse*

Huft Steak (ca. 220g) € 21,20
*vom Qualitätsrind
mit Speckbohnen, Pommes Frites, hausgemachter
Kräuterbutter und Dips*

Maishendl Brüstchen € 13,80
*an Wolfis legendärer Currysauce
auf lauwarmem grünen Bohnensalat*

Biergulasch € 11,40
*von der Rindswade,
verfeinert mit dem Fohrenburger Oberländer Ur-Spezialbier
dazu Butterspätzle und Blattsalat*

Überbackene Ofenkartoffel € 11,80
*mit Ragout von der Hühnerbrust
und Brokkoli Gemüse*

A gehörige Portion Gerstensuppe € 10,80
*mit Geselchtem, Speck
und reichlich Selchripple*

Alle angegebenen Preise verstehen sich in Euro und inklusive der gesetzlichen MwSt.
Preisänderungen vorbehalten

Gschmackig´s us m Wasser, vo Feald & Wiesa

Gebratener Zander € 14,80
„Serbische Art“
mit Kartoffeln und frischem Gemüse

Bregenzerwälder Kässpätzle € 11,30
mit Kartoffelsalat & frischen Röstzwiebeln

Spinat-Ei-Omelett € 11,30
„ohne Mehl“
mit grünem Salat

Pilzragout € 10,80
mit Pilzen der Saison
und gebratenen Serviettenknödelscheiben

Vegetarische Ofenkartoffel € 10,80
mit Sauerrahm
und gebratenem Gemüse
auch vegan erhältlich, ohne Sauerrahm



Veganes Rotes Curry € 10,60
mit Wokgemüse
im Reising

Für die klenna Grubi Fans...damit d Mama amol ned kocha muas

Kinderschnitzel € 7,90
mit Pommes Frites & Ketchup

hausgemachte Fischstäble € 7,90
mit Pommes & Ketchup

Wienerle € 6,40
mit Pommes & Ketchup

Feine Salatvariationen

Kikeriki € 11,20

*Bunt gemischter Salat an Hausdressing
mit gebratenen Hühnerfiletstreifen in Currymarinade
dazu Cocktaildip*

Backhendlsalat € 11,80

*Hausgemachter Kartoffelsalat
mit gebackenem Hühnerbrüstchen in Kürbispanade & Kernöl*

„Grubwieser´s“ Haussalat € 12,80

*Feine Blattsalatvariation
mit kurz gebratenen Rindsfiletstreifen
an Hausdressing*

Alex´s Lumpensalat € 9,80

*mit Extrawurst, Bergkäse, gehacktem Ei &
Essiggemüse, mit Salatgarnitur
an feinem Hausdressing*

Gemischter Salatteller € 6,80

an Hausdressing

Falls no Platz isch...

*...empfehlen wir unsere frischen Torten und Kuchen von der Konditorei
Lorenz in Hohenems*

da ganz Tag, ab 14:00

Klapptoast mit getoastetem Kastenbrot, Beinschinken und Käse	€ 4,20
Klapptoast Spezial mit getoastetem Kastenbrot, Beinschinken, Speck, Käse & Zwiebeln	€ 5,20
Schinken-Käse Toast Feiner Beinschinken auf getoastetem Kastenbrot mit Käse überbacken, an Salatgarnitur	€ 6,80
Toast Hawaii Feiner Beinschinken und frische Ananas vom Grill auf getoastetem Kastenbrot, mit Käse überbacken, an Salatgarnitur	€ 7,80
Wurstsalat mit Schüßling und roten Zwiebeln an Senfdressing dazu Schwarzbrot und Salat Bouquet	€ 6,90
Lumpensalat mit Schüßling, Vlbg. Bergkäse und roten Zwiebeln an Senfdressing dazu Schwarzbrot und Salat Bouquet	€ 7,90
Wienerle mit Senf, Kren und Schwarzbrot	€ 4,80