

Abendkarte

ab 18:00



Egal ob traditionelle, regionale Spezialitäten oder internationale Küche, ein kleiner Snack für zwischendurch oder etwas

Deftiges für den großen Hunger – wir bieten hausgemachte Gerichte die bestimmt jeden Skifahrergeschmack treffen. Damit es auch immer gut schmeckt, ist neben der appetitanregenden Alpenluft eine weitere Zutat besonders wichtig:

Frische!

Fertig-Fast-Food kann jeder, aber die Verarbeitung frischer Zutaten zu kulinarischen SchmankerIn unterscheidet die Besten vom Rest.



Für den Start (0*)



Wachmacher

Espresso
Doppelter Espresso
Verlängerter
Cappuccino (G*)

Milchkaffee (G*)

Gegen die Kälte

Tee (eine Auswahl der Julius Meinl Teewelt)

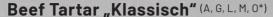
Heiße Schokolade mit Sahne (G*)

Lumumba (G*) (heiße Schokolade mit 4cl Rum)

Glühwein

Jagatee

S'Vorspeiserl



Klassisch mariniert, Bio Butter, mit Wachtelei und Trüffelmayonnaise. dazu Holzofen-Baguette

Carpaccio vom Rinderfilet (A, G, E, M, 0*)

mariniert mit Balsamicoessig, Olivenöl, Parmesansplitter und Rucola, garniert mit Cherrytomaten, Tüffelmayonnaise und Balsamicoglace, dazu Baguette

Burrata (A, G, H, M, O*)

Burrata auf Rucola, Kirschtomaten und Zitronenzesten. Basilikum Pesto und Balsamico- Creme

Crispy gebackene Hühnerstreifen (A, C, G*)

mit Trüffelmayonnaise

Pommes Frites (C, M, G*)

mit Ketchup und Mayonnaise

Salzburger Pommes (C, M, G*)

im Kreuzschnitt mit Ketchup und Mayonnaise

Aus'm Suppentopf

Rindsuppe mit Frittaten (A, C, G, L*)

mit frischem Schnittlauch

Knoblauchsuppe (A, G, L, 0*)

mit Croutons

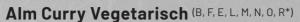
Kaspress-Knödlsupp'n (A, C, G, L, 0, F*)

Kaspressknödel mit Schnittlauch





Berge & Indien



Rotes Curry mit Wok-Gemüse und asiatischem Duftreis (regular oder spicy)

Alm Curry "mit Alpenfrühlingsrolle" (B, F, E, L, M, N, O, R*)

Rotes Curry mit Hausgemachter Frühlingsrolle und asiatischen Duftreis (regular oder spicy)

Hendl Curry (B, F, E, L, M, N, O, R*)

Rotes Curry mit frisch gegrillten Hühnerbruststreifen und asiatischen Duftreis (regular oder spicy)

Curry "both worlds" (B, F, E, L, M, N, O, R*)

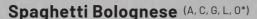
Rotes Curry mit frisch gegrillten Hühnerbruststreifen, Garnelen und asiatischen Duftreis (regular oder spicy)

Scampi Curry (B, F, E, L, M, N, O, R*)

Rotes Curry mit frisch gegrillten Garnelen und asiatischen Duftreis (regular oder spicy)



A bissl Mediterran



mit Fleischsauce und Parmesan

Spaghetti "Aglio Olio" (A, C*)

mit Knoblauch-Olivenöl, frischer Chilli und Parmesan

Spaghetti Garnelen (A, B, C, G, L*)

mit drei gegrillten Riesengarnelen, in Knoblauch-Olivenöl mit Chilli und Parmesan

Scampi vom Rost (A, B, G*)

In Kräuterbutter, Sweet-Chilli-Sauce, getoastetes Brot und in der Pfanne serviert

Traditionelle Latschn Gerichte

Latsch'n Pfandl (A, C, G, O*)

3 zarte Schweinefiletmedallions mit Butterspätzle und Champignonsauce

Hütten Pfandl (G, L, M, O*)

3 Zarte Schweinefiletmedallions vom Rost. Mit Cognac- Pfeffersauce dazu Salzkartoffeln, Pfannengemüse und Würstelrose

Latsch'n Felsensteak (C, G, M*)

Ein Erlebnis mehr - ein schönes Stück Rinderfilet auf einem heißen Stein, serviert auf einer Baumscheibe, dazu Ofenkartoffel mit Joghurt-Kräutersauerrahm, gegrillte Champignons, Kräuterbutter und einem knackigen Salat

Veggie-Time (A, C, G, L*)

Spinat- und Kaspressknödel auf tomatisierten Gemüse-Julienne mit Parmesan und zwei Dip`s

SCHNITZELVARIATIONEN:

Schnitzel Wiener Art (A, C, G*)

Vom Schwein, mit Pommes Frites und Preiselbeeren

Wiener Schnitzel (A, C, G*)

Vom Kalb, mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren





Pinzgauer Kasnock'n (A, C, G, O, L*)

Hausgemachte Nockerl, Zwiebeln und Knoblauch, mit Pinzgauer Bierkäse überbacken

Latsch'n-Chicken Wings (A, G, F*)

Gebratene Hühnerflügerl mit hausgemachtem Dip, Knoblauchbrot und Ofenkartoffel mit Joghurt-Kräutersauerrahm

Latsch'n-Spareribs(A, G, F*)

Hausgebeizte, gegrillte Schweine-Ripperl mit hausgemachtem Dip, Knoblauchbrot und Ofenkartoffel mit Joghurt-Kräutersauerrahm

"Almpartie" für 2 Personen (A, G, F*)

Hühnerflügerl und Schweine-Ripperl, hausgemachter Dip, Ofenkartoffel mit Joghurt-Kräutersauerrahm und Knoblauchbrot

"Almpartie" für 4 Personen (A, G, F*)

Hühnerflügerl und Schweine-Ripperl, hausgemachter Dip, Ofenkartoffel mit Joghurt-Kräutersauerrahm und Knoblauchbrot

Knackige Salate

Beilagensalat (B, M, O, G*)

Latsch'n "Knusper-Hendl" Salat (A, C, G, M, 0*)

Goldbraun gebackene Hühnerstreifen auf Knackig bunten Blattsalaten. Dazu Hausdressing und Parmesanspänen

Latsch'n Hendl Salat (A, G, M, O*)

Gebratene Hühnerstreifen auf Knackig bunten Blattsalaten. Dazu Hausdressing und Parmesanspänen

Latsch'n Scampi Salat (B, M, O, G*)

Gebratene Riesengarnelen auf knackig bunten Blattsalaten. Dazu Hausdressing und Parmesanspänen

Für kloane Trickster

Spaghetti "Bambini" (A, C, G, L, 0*)

mit Fleischsauce

Schnitzel "Schneewittchen" (A, C, G*)

Kleines Schnitzel Wiener Art mit Pommes und Ketchup

Grillwürstl(M*)

Ein Paar Grillwürstl mit Pommes und Ketchup

Was wäre Obertauern ohne ...



Die Preise sind pro Person - ab 2 Personen

Schweizer Käsefondue (A, G, O, M*)

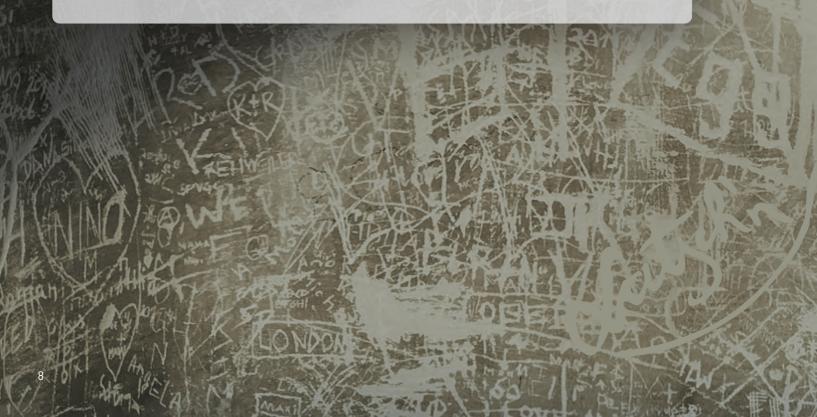
Spezielle Käsezusammenstellung nach altem Engadiner Rezept, mit gemischtem Sauergemüse, Ofenkartoffel mit Joghurt-Kräutersauerrahm, ein kleiner Beilagen Salat und getoastetem Weiß- und Schwarzbrot

Fondue Bourguignonne (A, C, G, L, M, O, F*)

Classic oder mit Suppe; Rinderfilet, sechs hausgemachte Dips, Baguette, gemischtes Sauergemüse, Ofenkartoffel mit Joghurt-Kräutersauerrahm und einem kleinem Beilagensalat

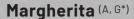
Latsch'n Tatarenhut (A, C, G, L, M, F, O*)

Eine Auswahl an Filetstücken: Rinderfilet, Schweinefilet, Hühnerfilet, welche von Ihnen selbst aufgespießt werden. Zum Abrunden eine würzige Bouillion mit frischen Gemüse-Julienne und 6 hausgemachten Saucen. Dazu servieren wir einen kleinen Beilagen Salat, gemischtes Sauergemüse, Ofenkartoffel mit Joghurt-Kräutersauerrahm und Baguette





Pizza – hausgemacht



Tomatenpulpe, Käse und Oregano

Burrata (A, G*)

Tomatenpulpe, Käse, Burrata, Rucola, Cherrytomaten und Oregano

Funghi (A, G*)

Tomatenpulpe, Käse, frische Champignons, Knoblauch und Oregano

Prosciutto (A, G*)

Tomatenpulpe, Käse, Schinken und Oregano

Toscana (A, G*)

Tomatenpulpe, Käse, Schinken, frische Champignons und Oregano

Salami (A, G*)

Tomatenpulpe, Käse, Salami und Oregano

Diavolo piccante - scharf (A, G*)

Tomatenpulpe, Käse, Salami, Zwiebeln, Pfefferoni, Knoblauch und Oregano

Hawaii (A, G*)

Tomatenpulpe, Käse, Schinken, Ananas und Oregano

Spinaci e Gorgonzola (A, G*)

Tomatenpulpe, Käse, Gorgonzola, Blattspinat und Oregano

Rucola (A, G*)

Tomatenpulpe, Käse, Rucola, Parmesansplitter und Oregano

Jede Pizza wird vor Ort frisch für Sie zubereitet. Daher ist es nicht immer möglich, diese zeitgleich mit dem Hauptgang zu servieren.

Pizza – hausgemacht



Quattro Stagioni (A, G*)

Tomatenpulpe, Käse, Schinken, Salami, frische Champignons, Artischocken und Oregano

Tonno (A, D, G*)

Tomatenpulpe, Käse, Thunfisch, Zwiebeln, Knoblauch und Oregano

Capricciosa (A, G*)

Tomatenpulpe, Käse, Artischocken, Schinken, frische Champignons, Oliven und Oregano

Rustica (A, G*)

Tomatenpulpe, Käse, Schinken, Pfefferoni, Mais, Speck und Oregano

Gamberetti (A, B, G*)

Tomatenpulpe, Käse, Shrimps, Knoblauch und Oregano

Prosciutto crudo (A, G*)

Tomatenpulpe, Käse, Italienischer Rohschinken und Oregano



Für Zu- oder Umbestellungen braucht unser Pizzakoch eine kleine Gedankenstütze, und zwar pro geändertem oder zusätzlichem Belag € 1,50.

Süsse Versuchungen



Frischer Apfelstrudel (A, C, G, O*)

mit Vanilleeis und Schlagobers

Kaiserschmarrn (A, C, G, O*)

mit Zwetschkenröster & Apfelmus

Tiramisu (A, G*)

Im Glas'l

Heiße Liebe (A, C, G*)

Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Schlagobers

Coupe Danmark (A, C, H, G*)

Vanilleeis mit Schokoladensauce und Schlagobers

Gemischtes Eis mit Schlagobers (A, C, G, H*)

mit Schlagobers, Vanille-, Erdbeerund Schokoladeneis

Eine Kugel Eis (A, C, G, H*)





Aprés Ski Karte







LATSCH'N ALM

Dine & Dance á la carte Restaurant DJ's, Live-Auftritte u.v.m.



BLACK DIAMOND SCHIRM

Aprés Ski auf Schienen, immer der Sonne entgegen.



GRUBER STADL

Urig & Fetzig bis in die Morgenstunden.



SUN DECK

Unsere sonnige Terasse liegt im Herzen des ganzen Geschehens.





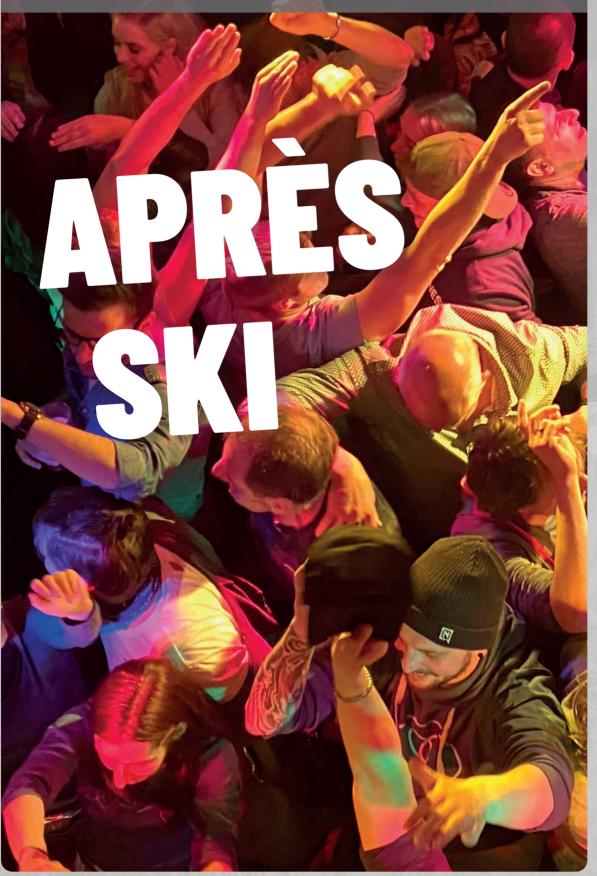














Après Ski im Herzen Obertauerns!

...wenn man sich nach einem langen Skitag gestärkt hat und wieder bei Kräften ist, kommt das Highlight:

The party is where we are!

egal ob Latsch'n Alm, Black Diamond Schirm, Gruber Stadl oder auf dem Sun Deck.

Hier wird jeden Tag ausgiebig gefeiert.

Internationale Après Ski-Künstler wie

Lorenz Büffel,
Markus Becker,
Matty Valentino,
Mickie Krause,
Tim Toupet,
Alm Klausi

und viele mehr treten wöchentlich **LIVE** in der Latsch'n Alm auf!

Leicht erreichbar an der Brücke Nr. 5, lassen wir es auch in unserem Snowwhite Schirm und in der QuBar richtig krachen.









Bier

Bier vom Fass	0,4 lt
Radler süß	0,4 lt
Radler sauer	0,4 lt
Hefeweizen vom Fass	0,4 lt
Corona (Flasche)	0,33 lt
Alkoholfreies Bier (Flasche)	0,5 lt
Alkoholfreies Weizen (Flasche)	0,5 It

Gegen den Durst

Mineralwasser Prickelnd / Still	0,35 lt
Mineralwasser Prickelnd / Still	0,7 lt
Tauernwasser Prickelnd	0,5 lt
Orangensaft	0,25 lt
Apfelsaft	0,25 lt
Apfelsaft gespritzt	0,5 lt
Zitronenlimonade	0,25 lt
Orangenlimonade	0,25 lt
Kräuterlimonade	0,25 lt
Spezi	0,25 lt
Cola	0,25 lt
Skiwasser	0,5 lt
Fruchtsäfte (Marille, Johannisbeere, Multivitamin, Erdbeere)	0,2 lt
Coca Cola Zero	0,3 lt
Schweppes Tonic Water	0,2 lt
Schweppes Bitter Lemon	0,2 lt
Schweppes Wild Berry	0,2 lt
Schweppes Ginger Ale	0,2 lt
Red Bull	0,25 lt

Longdrinks (A, O*) 4CL



Bacardi Cola

Havana Cola

Whiskey Cola

Gin Tonic

Vodka Lemon

Vodka Bull

Die Renner (A, 0*) 2CL

Flying Hirsch

Flügerl

Vodka Feige

Williams Birne

Averna Sour

Jägermeister

Meterweise Partypreise (A, 0*)

Latsch'n Meter

10 + 1 FOR FRFF

11 x Bier (A*)

11 x Flying Hirsch

11 x Flügerl

11 x Williams Birne

11 x Vodka Feige

Latsch'n 2 Meter

20 + 2 FOR FREE

1 Meter Bier (A*)

11 Stk.

mit

1 Meter Vodka Feige

11 Stk.

oder

1 Meter Williams Birne

11 Stk.



Wöchentlich Live-Auftritte von internationalen Après-Ski-Stars wie

Mickie Krause, Markus Becker, Lorenz Büffel und viele mehr.

Weitere Infos zu den Eventsfindest du auf Instagram, Facebook oder auf TikTok: **@gruberobertauern**

Degistif (A, O*) 2CL



Ramazzotti

Averna

Grappa Julia Superiore

Sambuca

Fernet Branca oder Menta

Portwein

Jack Daniel's (Bourbon)

Jim Beam (Bourbon)

Chivas Regal (Scotch)

Hennessy VS (Cognac)

Asbach (Weinbrand)

Schnapserl (0*) 2CL

Zirberl

Nusserl

Williams

Himbeergeist

Vogelbeer

Enzian

Marille

Kirschwasser

Zwetschke

Heidelbeere

Salzburger Bauernschnaps

Tequila (weiß oder gold)

Reisetbauer Brand (0*) 2CL

Apfelbrand

Vogelbeerbrand

Zwetschgenbrand

Marillenbrand

Holunderbrand

Williamsbrand

Weisswein 0,75 L

Grüner Veltliner Ried Neuberg (0*)

WEINGUT MÜLLER, KRUSTETTEN - KREMSTAL

Strahlendes Gelb, eleganter, vielschichtiger Charakter mit reifen Fruchtaromen und feiner Würze im Abgang

Grüner Veltliner DAC Klassik (0*)

WEINGUT HOFBAUER-SCHMIDT, HOHENWARTH - WEINVIERTEL

Er bietet knackige, grüne Äpfel mit Kräuterwürze, mit weißem Pfeffer und schwungvoller Säure

Riesling vom gelben Löss (0*)

WEINGUT EHMOSER, TIEFENTHAL, WAGRAM

Die Trauben dafür stammen aus ausgesuchten Weingärten, deren Böden aus tiefgründigem Löss bestehen, ruhige feine Pfirsichnote, exotische Mangofrucht, ein perfekter, rundum harmonischer Wein mit Substanz, toller Frucht und Eleganz

Sauvignon Blanc Südsteiermark DAC (0*)

WEINGUT ERWIN SABATHI,

LEUTSCHACH - SÜDSTEIERMARK

Duftig nach roten Ribiseln und Wiesenkräutern, urwüchsig und herkunftstypisch. Saftige Holunderblüten, balanciertes Säuregerüst, grasige Komponenten, entwickelt im Glas ein tiefwürziges Aroma

Weißburgunder (0*)

WEINGUT ANDREAS GSELLMANN, GOLS, NEUSIEDLERSEE

Gelb mit Grünreflexen, mineralisch ausgeprägte Weingarten-Pfirsich-Aromen, etwas Exotik, gut gespannter Säurebogen

Pinot Grigio IGT Ontagnano (0*)

WEINGUT AZIENDA AGR. DI LENARDO, OTTAGNANO (FRIAUL) ITALIEN

Seine Frucht reicht von Honig und Wassermelone über Papaya und Kiwi bis hin zu exotischen Aromen von reifer Ananas. Die attraktive Fülle und Konzentration machen diesen Pinot Grigio zu etwas wirklich Besonderem





Roséwein 0,75 L



Rosé (0*)

BIOWEINBAU CHRISTIAN MROZOWSKI, WEINVIERTEL

Kräftiges Altrosa, süße Kirschblüten und Herzkirschen in der Nase. Am Gaumen reife rote Beerenfrüchte, ein fülliger, cremiger Abgang. Eine fruchtige Cuvée aus Blauburger und Zweigelt mit österreichischem Charme

Zweigelt Rosé Göttweiger Berg (0*)

WEINGUT MÜLLER, KREMSTAL

Fruchtig-frischer Rosé mit Aromen von Erdbeeren und Himbeeren, unterlegt von einer dezenten Würze. Die feine Säure sorgt für Lebendigkeit und Trinkfreude – ein idealer Begleiter für leichte Speisen

Rosé vom Zweigelt (0*)

WEINGUT JOSEF EHMOSER, WAGRAM

Fruchtige Aromen von Himbeeren und Erdbeeren mit einer dezenten Kräuterwürze. Am Gaumen frisch und knackig, mit ausgewogener Säure – perfekt für Terrassenmomente



Rotwein 0,75 L

Blauer Zweigelt Ried Heideboden BIO (0*)

WEINGUT ANDREAS GSELLMANN, GOLS, NEUSIEDLERSEE

Dichtes Dunkelrot, saftige Weichselfrucht und weiches Tannin. Animierender Trinkfluss mit größtem Trinkvergnügen. Reift länger im Holzfass

Blaufränkisch Classic DAC (0*)

WEINGUT REUMANN,
DEUTSCHKREUTZ, MITTEL-BURGENLAND

Fruchtbetonter, würziger Wein mit mineralischen Anklängen von Zwetschken, Kirschen und Weichseln. Saftig, ausgewogen und schmeichelnd im Abgang

Merlot BIO (0*)

JOHANNESHOF-REINISCH, TATTENDORF, THERMENREGION

Eleganter Rotwein mit Aromen von Brombeeren und Johannisbeeren. Am Gaumen kräftig, mit fein eingebundenen Tanninen. Perfekt zu dunklem Fleisch und kräftigem Käse

Kreos Cuvée (BF, SY, ZW, ME, CS) (0*)

WEINGUT JOSEF TESCH,
NECKENMARKT, MITTELBURGENLAND

Tiefdunkles Rubingranat, feine Edelholzwürze und Herzkirschnoten. Saftig, elegant und mit feiner Fruchtsüße – ein kraftvoller Speisenbegleiter

Chianti Classico Colombi DOCG (Sangiovese) (0*)

CASTELLO DI QUERCETO, GREVE, TOSKANA

Leuchtendes Rubinrot mit Kirschen und roten Beeren im Bukett. Harmonisch und elegant mit guter Säure und zarter Fruchtigkeit nach bis zu 10-monatigem Ausbau in Eichenfässern

Falls Sie Interesse an einer **größeren Weinauswahl** haben, wenden Sie sich bitte an unsere **Bedienung**.

Gerne präsentieren wir Ihnen unsere umfangreiche Weinkarte, in welcher auch **Magnumflaschen** enthalten sind.



Schlumberger Rosé La Jara Prosecco Champagner (0*) O,75 I 1,5 I Moët & Chandon Brut Moët & Chandon Rosé Moët & Chandon Ice M	1,5 I -	0,75 l - -	Schlumberger Sparkling Schlumberger White
Moët & Chandon Brut	-		La Jara
Moët & Chandon Brut			Champagner (0*)
Moët & Chandon Rosé	1,5 I	0,751	
Moët & Chandon Ice Moët & Chandon Ice Rosé Veuve Cliquot Brut Veuve Cliquot Rosé Veuve Cliquot Rich Veuve Cliquot Rich Veuve Cliquot Rich Roederer Collection Roederer Cristal Brut ab Ruinart Rosé Laurent Perrier Rosé Pommery	-51	-	Moët & Chandon Brut
Moët & Chandon Ice Rosé Veuve Cliquot Brut Veuve Cliquot Rosé Veuve Cliquot Rich Veuve Cliquot Rich Rosé Dom Pérignon Roederer Collection Roederer Cristal Brut ab Ruinart Rosé Laurent Perrier Rosé Pommery -	-		Moët & Chandon Rosé
Veuve Cliquot Brut Veuve Cliquot Rosé Veuve Cliquot Rich Veuve Cliquot Rich Rosé Dom Pérignon Roederer Collection Roederer Cristal Brut ab Ruinart Rosé Laurent Perrier Rosé Pommery	-		Moët & Chandon Ice
Veuve Cliquot Rosé Veuve Cliquot Rich Veuve Cliquot Rich Rosé Dom Pérignon Roederer Collection Roederer Cristal Brut ab Ruinart Rosé Laurent Perrier Rosé Pommery	-		Moët & Chandon Ice Rosé
Veuve Cliquot Rich Veuve Cliquot Rich Rosé Dom Pérignon Roederer Collection Roederer Cristal Brut ab Ruinart Rosé Laurent Perrier Rosé Pommery	-		Veuve Cliquot Brut
Veuve Cliquot Rich Rosé - Dom Pérignon - Roederer Collection - Roederer Cristal Brut ab - Ruinart Rosé - Laurent Perrier Rosé - Pommery -	-		Veuve Cliquot Rosé
Dom Pérignon - Roederer Collection - Roederer Cristal Brut ab - Ruinart Rosé - Laurent Perrier Rosé - Pommery -			Veuve Cliquot Rich
Roederer Collection - Roederer Cristal Brut ab - Ruinart Rosé - Laurent Perrier Rosé - Pommery -			Veuve Cliquot Rich Rosé
Roederer Cristal Brut ab - Ruinart Rosé - Laurent Perrier Rosé - Pommery -			Dom Pérignon
Ruinart Rosé - Laurent Perrier Rosé - Pommery -			Roederer Collection
Laurent Perrier Rosé - Pommery -			Roederer Cristal Brut ab
Pommery -		-	Ruinart Rosé
			Laurent Perrier Rosé
Taittinger -			Pommery
			Taittinger

爲

CHARMA

9

Unsere ganz Großen (0*)

La Jara	31
La Jara	61
Schlumberger Sparkling	31
Veuve Cliquot Brut	31
Veuve Cliquot Brut	61
Veuve Cliquot Brut	91
Veuve Cliquot Brut	12
Veuve Cliquot Brut	15
Veuve Ciquot Rosé	31
Moët & Chandon Brut	31
Moët & Chandon Brut	61
Moët & Chandon Rosé	31
Moët & Chandon Ice	31





FlascherIn (A, O*)

VODKA

Eristoff Red	0,70 lt
Absolut	0,35 lt
Absolut	0,70 lt
42 Below	0,70 lt
Grey Goose	0,70 lt
Belvedere	0,70 lt

GIN

0,35 lt
0,70 lt
0,70 lt
0,70 lt
0,50 lt
0,50 lt
0,70 lt
0,70 lt
0,70 lt

RUM

Bacardi	0,35 lt
Bacardi	0,70 lt
Havana 3 Jahre	0,70 lt
Havana 7 Jahre	0,70 lt
Captain Morgan	0,70 lt

WHISKEY

Jack Daniels	0,35 lt
Jack Daniels	0,70 lt
Jim Beam	0,35 lt
Jim Beam	0,70 lt
Chivas Regal	0,70 lt

Gibt's auch in groß (A, O*)

VODKA

Absolut 1,75 lt
Absolut 3 lt
Grey Goose 1,5 lt
Grey Goose 3 lt
Grey Goose 4,5 lt
Belvedere 1,75 lt
Belvedere 3 lt

GIN & RUM

Hendrick's 1,75 lt
Bacardi 1,5 lt



Du möchtest nichts verpassen?



Bleibe up-to-date und folge uns auf Instagram und TikTok:

@Gruberobertauern.

Dort posten wir Infos und Termine zu unseren Live-Events und viel mehr.

*Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung: Wein enthält Sulfite (0)

*ALLERGENINFORMATION GEMÄSS CODEX-EMPFEHLUNG:

A: Glutenhaltiges Getreide E: Erdnuss L: Sellerie P: Lupinen

B: Krebstiere F: Soja M: Senf R: Weichtiere

D: Fisch H: Schalenfrüchte 0: Sulfite

Inklusivpreise, etwaige Irrtümer sowie Druck- und Satzfehler vorbehalten.



LIEBE GÄSTE!

Diese Karte ist sehr begehrt.

Sollten Sie diese Karte gerne
Ihr Eigen nennen wollen, ersuchen wir Sie
höflichst, für die Neubeschaffung
einen Beitrag von € 10,- zu leisten.

Vielen Dank!

Gruber Gastronomie & Hotelbetriebe





















E 11/24

check us out and stay tuned for future events







@gruberobertauern