

KÜCHENSOUNDS

New Style



PAKET

Ein perfekter Morgen

KLASSIK – FRÜHSTÜCK

Kaffee, Tee oder heiße Schokolade, 1 Glas Orangensaft, 2 Stück frisches Gebäck, dazu Butter, Marmelade, Nutella, Honig, Schinken, Salami, Käse & ein weichgekochtes Ei //€ 7,5

XUNDES FRÜHSTÜCK *vegetarisch*

Avocado Toast – getoastete Schwarzbrotsscheibe mit Frischkäse, Avocado, Ofentomaten, Gurkenwürfel & Kresse / Porridge – mit Chiasamen, Mandelmilch & Beeren / Energise Super Smoothie //€ 9

EXTRAS

Portion Schinken, Käse oder Salami //€ 2

Spiegelei oder Weichgekochtes Ei //€ 1,5

gemischtes Gemüse //€ 3

hausgemachter Hummus mit Gemüsesticks //€ 3

Kresse-Frischkäse mit Gemüsesticks //€ 3

Portion hausgemachte Marmelade oder Gramophon Karamellsauce //€ 1,3

Portion Honig, Nutella oder Butter //€ 1,1

Portion Frischkäse //€ 1,5

1 Stück Bio-Gebäck //€ 1,2

2 Scheiben hausgemachtes Toastbrot //€ 1,5

Croissant //€ 1,7

Frühstücks – Orangensaft //€ 2,8

KLEINES FRÜHSTÜCK

oder zum kombinieren.

SHAKSHUKA *vegetarisch*

2 Eier gebraten in einer Tomaten-Kreuzkümmelsauce dazu Schwarzbrot //€ 7

PORRIDGE *vegan*

mit Mandelmilch & Beeren //€ 4,5

AVOCADO TOAST *vegetarisch*

getoastete Schwarzbrotsscheibe mit Frischkäse, Avocado, Ofentomaten, Gurkenwürfel & Kresse //€ 4,5

HAM & EGGS // BACON & EGGS

mit 1 Stück Bio-Gebäck //€ 4,5

BUTTERBROT *vegetarisch*

Bio Schwarzbrot mit Butter und Schnittlauch //€ 3

MÜSLI *vegetarisch*

mit frischen Früchten & Joghurt //€ 3

FRÜHSTÜCK



Gut für uns & gut für die Region **BIO BROT**
von der BIO Bäckerei Hirschlager in St. Veit im Mühlkreis

VORSPEISE

Zum woan wear...

RINDSUPPE

a echte // mit Frittaten oder Kaspressknödel // aber immer mit a bissl Gemüse // € 3,5

KÜRBISCREMESUPPE

mit Obershaube // € 5,5

CARPACCIO VOM RINDVIEH

fein mariniert, Rucola, Parmesan, Grissini, bisschen Schnickschnack // € 10

GRÜNZEUGS

Fresh & Sexy

WILD SALAT

Preiselbeerdressing, Hirschschinken vom Schwarz aus Lichtenberg, Rotkraut, eingelegte Vogelbeeren // € 12

GRAMAPHONSALAT DIY

gemischte Salatplatte, Gramophon Hausdressing, Tomaten, Parmesan und dazu zur Auswahl
+ hausgemachte Gemüse-Frühlingsrollen // € 12 *vegetarisch*
+ Hirschschinken // € 12

DAZU

Knoblauchbaguette // € 3,5
Bio-Gebäck // € 1,2

HAUPTSPEISE

Gonz schön paniert!

WIENER SCHNITZEL VOM SCHWEIN

"Das Beste, wie man so hört!" // von unserem Haus & Hof Lieferanten Dunzendorfer, aus der Pfanne im Butterschmalz gebacken, Petersilienkartoffel, Reis // € 11,5

A ECHTES WIENER SCHNITZEL

vom Kalb, aus der Pfanne in Butterschmalz gebacken, Petersilienkartoffel, Reis, Preiselbeeren // € 17,5

Geht einfach immer!

REHBRATEN

(vom heimischen Jagdrevier), Wurzelrahmsauce, Semmelknödel, Kartoffelpolster, Preiselbeer-Orange, Blaukraut // € 20

KÜRBISRISOTTO

gebratene Kürbis, Ziegenkäsebällchen, Parmesan, Ofentomaten // € 15 *vegetarisch*
+ krass, krossem Saltim Bocca vom Zander // € 18

WILD HASCHEEKNÖDEL

Kohlsprossen-Blaukrautgemüse, Wurzelrahmsauce, Blaukraut // € 14

HAUSGEMACHTE CEVAPCICI

Pommes Frites, Salatgarnitur, Zwiebel // € 9,5

SPAGHETTI BOLOGNESE

mit Parmesan // € 11
// oder mit Soja Bolognese // € 11 *vegan*

VORSPEISE / SALAT / HAUPTSPEISE



Der Wennst-weißst-wo's-herkommt-GENUSS

Wir stehen für qualitative Produkte aus der Region und kulinarische Spezialitäten aus der Heimat, von denen wir genau wissen, wo's herkommen. Denn wo Genussland Oberösterreich draufsteht, da ist das echte Oberösterreich drin.

BURGER & CO.*Fingerfood, aber in Groß!***GRAMAPHON HOUSE BURGER**

gegrilltes Rindfleisch Patty, geschmolzener Cheddar, gebratene Speckstreifen, Salat, Tomaten, knusprige Zwiebeln //€ 10

EYJAFJALLAJÖKULL - VULKAN BURGER

Bio OXN Patty vom Weißengruber aus St Veit, Nachos, Tomatensauce, Cheddar, Rucola, Bacon, warmer Cheddarsauce //€ 12

als vegetarische Variante mit Gemüselaiabchen //€ 10 *vegetarisch***BEILAGEN //+€ 3**Pommes Frites
Süßkartoffelpommes
Steakhousefries

Salatgarnitur //+€ 2

DIPS //+€ 1BBQ Dip
Guacamole
Sour Cream♥ Cashew Sour Cream *vegan*
hausgemachtes Ketchup**SNACK***Nicht wegzudenken seit 2013.***BERNER WÜRSTEL**

handgedreht // Pommes Frites, hausgemachtes Puztakraut //€ 12

RENE'S GRAMAPHON TOAST

Hausgemachtes Toastbrot, Speck, Cheddar, Spiegelei //€ 5,5

SCHINKEN - KÄSE TOAST

hausgemachtes Toastbrot //€ 3,7

FRANKFURTER ODER DEBREZINER

Senf, Kren, Gebäck //€ 3,7

WEISSWURST

süßer Senf von Farmgoodies, Bio Laugenbreze //€ 5

FRÜHSCHOPPENAKTION

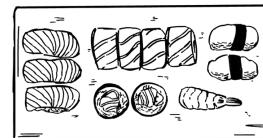
Sonntag bis zum 12-Läutn um nur //€ 3

DESSERT*Nicht heiß, sondern die...***WAHRE LIEBE**

Waffel mit unserer geliebten Gramaphon Karamellsauce, dazu BIO Vanille Eis von Stadler & Beeren //€ 8,5

DAS BESTE TIRAMISU*

*außerhalb Italiens aber dafür auch mit Nutella //€ 6

SUSHI SAMSTAG**JEDEN 1. SAMSTAG IM MONAT**

Im Restaurant & als Take-Away.

Immer informiert: gastro.gramaphon.at/events*Special Drinks***PLUM FIZZ**

4cl Gin, Soda, Zitrone, Zwetschkennektar, Thymian //€ 5,7

BLUE VELVET GIN TONIC

4cl Blue Velvet Gin, LORE Tonic, Brombeere //€ 7,5

MARACUJA SPRIZZ

Weißwein, Soda, Maracujasaft, Orange, Minze //€ 4,8

PORTO TONIC

4cl Grüner Veltliner Kraftvoll WG Steiningen, LORE Tonic, Soda, Zitrone, Orange, Basilikum //€ 5,4

OFFENE STELLEN

Wär da was für dich dabei?

JUNGKOCH / JUNGKÖCHIN

m/w/d

KÜCHENHILFE

m/w/d

SERVICEKRAFT

m/w/d

Mehr Infos kannst du gerne bei Rene erfragen oder dir in Ruhe auf gastjobs.at/gramaphon durchlesen.

ARBEITEN IN DER

GASTRONOMIE

...wenn Genuss & Geselligkeit ein Update bekommen.

Es fühlt sich an, wie damals als das neue Microsoft Word kam. Nichts mehr so, wie man es im Computerkurs gelernt hatte. Allein das Wählen einer fetzigen Schriftart für die Geburtstags-Einladung; „Sowas von umständlich, oder?!“

Gastronomie erlebt gerade vielleicht einen sehr ähnlichen Umschwung. Hat zwar niemand wirklich nach einem Update gefragt, aber „Gastronomie wie Früher“ wird auch immer unwahrscheinlicher. Darum machen WIR jetzt das Beste daraus und versuchen dabei, so wenig Genuss und Geselligkeit wie möglich auf der Strecke zu lassen.

Dieses 'WIR' ist leider im Moment eine immer kleiner werdende Zahl und damit das wohl zentralste Thema des Umschwungs. Wir hoffen sehr, dass unsere Branche schnell wieder Aufschwung nimmt und sich Menschen (wieder) Gusta holen, in einer aktualisierten Version der Gastronomie zu arbeiten. Denn um ehrlich zu sein: Für Servier- und Kochroboter sind wir dann doch noch nicht bereit. Du etwa?

Daher gilt nach wie vor fürs Gramaphon und als Info für dich: Wir haben immer Kapazitäten für helfende Hände und freuen uns über deine Bewerbung.

Dein Gramaphon-Team