

KÜCHENSOUNDS

New Style



MITTWOCH

11. Mai 2022

MENÜ 1

Minestrone A//
Surschnitzel auf Kartoffel-Rucolasalat ACGM

MENÜ 2 *vegetarisch*

Minestrone A/
Zucchini Cordon blue mit Käse gefüllt, dazu
Sauerrahmdip & Petersilienkartoffel ACG

€ 10

DONNERSTAG

12. Mai 2022

MENÜ 1

Rindssuppe mit Kaspressknödel ACGL//
Gedünsteter Zwiebelrostbraten mit Röstzwiebel &
Spätzle ACG

MENÜ 2 *vegan*

Gemüsesuppe mit Kaspressknödel ACGL//
Falafel Salad Bowl mit Bulgur, Baba Ganoush &
Orange N

€ 10

FREITAG

13. Mai 2022

MENÜ 1

Gegrilltes Zanderfilet auf Spargel-Tomaten-
Kartoffelgröstl//
Veganes Mangomousse mit Brombeere & Himbeer
Sorbet F

MENÜ 2 *vegan*

Pilz-Jackfruit Gulasch mit Bandnudeln A//
Veganes Mangomousse mit Brombeere & Himbeer
Sorbet F

€ 10

KLASSIKER

- Snacks und Burger -

RINDSUPPE

a echte // mit Frittaten oder Kaspressknödel //aber immer
mit a bissl Gemüse //€ 4

SPARGELCREMESUPPE

mit Obershaube, Chips //€ 6

"BIG" SÜSSKARTOFFEL BURGER

Gegrillte Süßkartoffelscheiben, Coleslaw, Rucola,
Kräutersaitlinge, Paprikastreifen //€ 11 *vegan*

WIENER SCHNITZEL VOM SCHWEIN

"Das Beste, wie man so hört!" // von unserem Haus & Hof
Lieferanten Dunzendorfer, aus der Pfanne im
Butterschmalz gebacken, Petersilienkartoffel, Reis //€ 13

SPARGEL TAGLIATELLE

Ofentomaten, Cashewnüsse, Bärlauch *vegetarisch*
& Parmesan //€ 15
+ gegrilltes Lachsforellenfilet //€ 18

HAUSGEMACHTE CEVAPCICI

Pommes Frites, Salatgarnitur, Zwiebel //€ 11

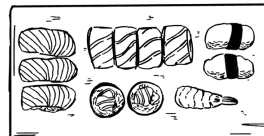
RENE'S GRAMAPHON TOAST

Hausgemachtes Toastbrot, Speck, Cheddar, Spiegelei //€ 6

KRAPFER'L PARFAIT

Brownie Crumble, Beerenragout, Himbeer Sorbet //€ 9

SUSHI FREITAG



JEDEN 1. FREITAG IM MONAT

Im Restaurant & als Take-Away.
Immer informiert: gastro.gramaphon.at/events



WOCHENCHARTS MI - FR 11 - 14 UHR

VORSPEISE

Zum woan wear...

RINDSUPPE

a echte // mit Frittaten oder Kaspressknödel // aber immer mit a bissl Gemüse // € 4

GRÜNE SPARGELCREMESUPPE

mit Obershaube, Chips // € 6

GRÜNER SPARGEL-TEMPURA

mit Miso-Mayo & Sesam // € 10

RINDERCARPACCIO

fein mariniert, Rucola, Parmesan // € 11

GRÜNZEUGS

Fresh & Sexy

SPARGEL SALAT

bunte Blattsalate mit Balsamicodressing mariniert, dazu Spargel & Erdbeeren // € 14 *vegan*

GRAMAPHONSALAT DIY

gemischte Salatplatte, Gramaphon Hausdressing, Tomaten, Parmesan und hausgemachte Gemüse-Frühlingsrollen // € 13 *vegetarisch*

DAZU

Knoblauchbaguette // € 3,5

Bio-Gebäck // € 1,4

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 // € 13

A ECHTES WIENER SCHNITZEL

vom Kalb, aus der Pfanne in Butterschmalz gebacken, Petersilienkartoffel, Reis, Preiselbeeren // € 19

SPARGEL CORDON BLEU

mit Schinken & Käse umwickelter Spargel dazu Reis, Petersilienkartoffel & Preiselbeeren // € 17

Geht einfach immer!

SPARGEL RISOTTO

Ofentomaten, Cashewnüsse, Spargel & Parmesan // € 17 *vegetarisch*
+ gegrilltes Lachsfilet // € 19

LAMMBRATEN

im Natursaft'l, Erdäpfeltascherl, Spragel-Tomatengemüse // € 19

HOCHNOBEL & GEIL

Nudeltascherl, Pilze, Kräuterseitlinge, Rucola, Parmesan & frischer Trüffel 7 Stk // € 13,5 *vegetarisch*
als Vorspeise 3 Stk // € 8,5 je weiteres Stk // € 1,30

HAUSGEMACHTE CEVAPCICI

Pommes Frites, Salatgarnitur, Zwiebel // € 11

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.*heißer Scheiß!!***AJO SILVESTRE**

Überbackener Schwarzbrotlaib, Cheddar, Bärlauch, Tomate //€7

NOM NOM

Überbackener Schwarzbrotlaib, Brie, Pastrami, Rucola //€8

*Fingerfood, aber in Groß!***GRAMAPHON HOUSE BURGER**gegrilltes Rindfleisch Patty, geschmolzener Cheddar, gebratene Speckstreifen, Salat, Tomaten, knusprige Zwiebeln //€11
+ Bio OXN Patty vom Weißengruber aus St Veit //€13**"BIG" SÜSSKARTOFFEL BURGER**Gegrillte Süßkartoffelscheiben, Coleslaw, Rucola, Kräutersaitlinge, Paprikastreifen //€11 *vegan***BEILAGEN** //+€3Pommes Frites
Süßkartoffelpommes
Steakhousefries

Salatgarnitur //+€2

DIPS //+€1BBQ Dip
Sour Cream
♥ Cashew Sour Cream *vegan*
Trüffel Mayo
hausgemachtes Ketchup**DESSERT***Nicht heiße, sondern die...***WAHRE LIEBE**

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

AVOCADO SCHOKOMOUSSEmit Fuxxy's Crazy Nuts //€6 *vegan***KRAPFER'L PARFAIT**

Brownie Crumble, Beerenragout, Himbeer Sorbet //€9

EISMOHR

warmer Schokokuchen, cremiges Vanilleeis, Schokosauce, Schlagobers //€5,9

SNACK*Nicht wegzudenken seit 2013.***RENE'S GRAMAPHON TOAST**

Hausgemachtes Toastbrot, Speck, Cheddar, Spiegelei //€6

SCHINKEN - KÄSE TOAST

hausgemachtes Toastbrot //€4

FRANKFURTER ODER DEBREZINER

Senf, Kren, Gebäck //€4,2

BERNER WÜRSTEL

handgedreht // Pommes Frites, hausgemachtes Puztakraut //€9,5

*Special Drinks***PLUM FIZZ**

4cl Gin, Soda, Zitrone, Zwetschkenektar, 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 Steinger, LORE Tonic, Soda, Zitrone, Orange, Basilikum //€5,4

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

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