

KÜCHENSOUNDS

New Style



MITTWOCH

25. Mai 2022

MENÜ 1

Tomaten-Kokossuppe mit Wan Tan Stroh A//
Gebackene Speckknödel mit Petersilienkartoffel &
Krautsalat ACG

MENÜ 2 *vegan*

Tomaten-Kokossuppe mit Wan Tan Stroh A//
Vegane Spaghetti Bolognese mit Soja & Camesan FH

€ 10

DONNERSTAG

26. Mai 2022

MENÜ 1

MENÜ 2

€ 10

FREITAG

27. Mai 2022

MENÜ 1

Gebackene Scholle mit Frischkäse gefüllt, dazu
Petersilienkartoffel ACG//
Kokos-Panna Cotta mit Limettenragout & Granatapfel

MENÜ 2 *vegan*

Udon Nudeln in Teriyakisauce mit Wokgemüse &
Sesam ALN//
Kokos-Panna Cotta mit Limettenragout & Granatapfel
H

€ 10

KLASSIKER

- Snacks und Burger -

RINDSUPPE

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

SPARGELCREMESUPPE

mit Obershaube, Chips //€ 6

SPARGEL SALAT

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

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 RISOTTO

Ofentomaten, Cashewnüsse, Spargel
& Parmesan //€ 17

HAUSEGEMACHTE CEVAPCICI

Pommes Frites, Salatgarnitur, Zwiebel //€ 11

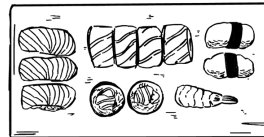
RENE'S GRAMAPHON TOAST

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, Spargel-Tomatengemüse // € 19

FAJITAS BURITO

zum selber rollen - Weizentortilla, gegrilltes Gemüse, Avocado, Frischkäse, mexikanischer Reis // € 15 *vegetarisch*
mit gegrillter Hühnerbrust // € 17

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 //+€3**Pommes Frites
Süßkartoffelpommes
Steakhousefries

Salatgarnitur //+€2

DIPS //+€1BBQ Dip
Sour Cream
♥ Cashew Sour Cream *vegan*
Trüffel Mayo
hausgemachtes Ketchup**DESSERT***Nicht heiß, 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

LUST AUF EIS?

dann schau mal in unsere neue Eiskarte

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 //€6

SANGRIA BRANCA

1l Krug, Wein, Frizzante, Zitronenlimonade, frische Früchte //€19

MARACUJA SPRIZZ

Weißwein, Soda, Maracujasaft, Orange, Minze //€5,2

PHYSALIES SPRITZER

Schurm's Cider, Holundersirup, Soda, Physalies //€5

*Gut für uns & gut für die Region* **BIO BROT**
von der BIO Bäckerei Hörschläger 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