

KÜCHENSOUNDS

New Style



VORSPEISE

Zum woan wear...

RINDSUPPE

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

BURRATA

bunter Tomatensalat, Basilikum //€ 9,5

RINDERCARPACCIO

fein mariniert, Rucola, Parmesan //€ 11

GRÜNZEUGS

Fresh & Sexy

BAUERN SALAT

bunte Blattsalate mit Balsamicodressing mariniert, dazu gebratene Kartoffelscheiben, Speckwürfel & Spiegelei //€ 13

GRAMAPHONSALAT DIY

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

SOMMERSALAT

Wassermelone, Mozzarella & Graved Lachs auf bunte Blattsalate mit Balsamicodressing mariniert //€ 14

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

GEBACKENER CAMEMBERT

mit Rucola, Preiselbeeren, Nüsse & getrockneten Feigen //€ 11

vegetarisch

Geht einfach immer!

POCHIERTES EI

auf Trüffel-Kartoffelstampf mit Babyspinat, braune Champignons //€ 13

vegetarisch

RIPPERL HASCHEEKNÖDEL

hausgemacht, dazu Rindsgulasch & warmen Speck-Krautsalat //€ 14

TAGLIOLINI

mit hausgemachten Tomatenragout, Pinienkerne & Parmesan //€ 15
+gegrillter Hühnerbrust im Speckmantel //€ 18
+gegrilltes Lachsfilet //€ 18

vegetarisch

HAUSGEMACHTE CEVAPCICI

Pommes Frites, Salatgarnitur, Zwiebel //€ 11

heißer Scheiß!!

NOM NOM

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

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 BIO OXN Patty, geschmolzener Cheddar, gebratene Speckstreifen, Salat, Tomaten, knusprige Zwiebeln //€ 13



"BIG" SÜSSKARTOFFEL BURGER

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

TERIYAKI LACHS BURGER

Gegrilltes Lachsfilet, Teriyaki - Gurkennudeln, Avocado, Sesam, Koriander-Mayo //€ 12

BEILAGEN //+€ 3

Pommes Frites
Süßkartoffelpommes
Steakhousefries

Salatgarnitur //+€ 2

DIPS //+€ 1

BBQ Dip
Sour Cream
♥ Cashew Sour Cream *vegan*
Trüffel Mayo
hausgemachtes Ketchup

DESSERT

Nicht heiÙe, sondern die...

WAHRE LIEBE

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

AVOCADO SCHOKOMOUSSE

mit Fuxxy's Crazy Nuts //€ 6



vegan

AFFOGATO

Espresso, Vanilleeis //€ 4,9

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 Pusstakraut //€ 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 Horschlagener 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