

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 //€ 9

XUNDES FRÜHSTÜCK *vegetarisch*

Avocado Toast – getoastete Schwarzbrotsscheibe mit Frischkäse, Avocado, Ofentomaten, Gurkenwürfel & Kresse / Porridge – mit Chiasamen, Mandelmilch & Beeren / Energise Super Smoothie //€ 12

EXTRAS

Portion Schinken, Käse oder Salami //€ 3

Spiegelei oder Weichgekochtes Ei //€ 2

gemischtes Gemüse //€ 3,5

hausgemachter Hummus mit Gemüsesticks //€ 4

Kresse-Frischkäse mit Gemüsesticks //€ 4

Portion hausgemachte Marmelade oder Gramophon Karamellsauce //€ 2

Portion Honig, Nutella oder Butter //€ 1,5

Portion Frischkäse //€ 2

1 Stück Bio-Gebäck //€ 1,5

2 Scheiben hausgemachtes Toastbrot //€ 2

Croissant //€ 2,5

Frühstücks – Orangensaft //€ 3

KLEINES FRÜHSTÜCK

oder zum kombinieren.

SHAKSHUKA *vegetarisch*

2 Eier gebraten in einer Tomaten-Kreuzkümmelsauce dazu Schwarzbrot //€ 8

♥ PORRIDGE *vegan*

mit Mandelmilch & Beeren //€ 6

AVOCADO TOAST *vegetarisch*

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

HAM & EGGS // BACON & EGGS

mit 1 Stück Bio-Gebäck //€ 6

WAFFEL NUTELLA-BANANE *vegetarisch*

mit Banane, Nutella & Obers //€ 8

MÜSLI

♥ mit frischen Früchten & Joghurt //€ 5 *vegetarisch*
oder mit Soja-Joghurt *vegan*

LACHS WECKERL *vegetarisch*

Vitalweckerl, Hummus, Räucherlachs, Spiegelei, Rucola //€ 5,5

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 //€ 4,5

♥ **CREMESUPPE VOM MUSKATKÜRBIS** *vegan*
geschmorter Kürbis, Kernöl, Kürbiskerne //€ 6

MARINIERTER SCHAFKÄSE

Kernöl, Kürbis-Schafsfrischkäsetascherl, Rucola //€ 10

FRÜHLINGSROLLEN DUETT

Gemüsefrühlingsrollen, Ripperlfrühlingsrollen, Dips //€ 10

GRÜNZEUGS

Fresh & Sexy

TASCHERL SALAT

bunte Blattsalate mit Balsamicodressing mariniert, Kürbis-Schaffrischkäsetascherl, gebratene Buchenpilze, geröstete Haselnüsse //€ 14

GRAMAPHONSALAT DIY

gemischte Salatplatte, Gramaphon Hausdressing, Parmesan und hausgemachte Gemüse-Frühlingsrollen //€ 14 *vegetarisch*
hausgemachte Ripperl-Frühlingsrollen //€ 16

BACKHENDLSALAT

Blattsalate, Balsamicodressing, Kernöl, Kürbiskerne gebackene Hühnerbruststreifen //€ 15
gebackene Hermann Bio Streifen //€ 15 *vegetarisch*

DAZU

Knoblauchbaguette //€ 4
Bio-Gebäck //€ 1,5

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 //€ 14

A ECHTES WIENER SCHNITZEL

vom Kalb, aus der Pfanne in Butterschmalz gebacken, Petersilienkartoffel, Reis, Preiselbeeren //€ 22

Geht einfach immer!

GESCHMORTE SCHWEINSBACKERL

Kartoffel-Rosmarin-Stampf, Pilztascherl, gebratene Buchenpilze, Schweinspopcorn //€ 19

GESCHMORTER KÜRBIS

auf Selleriepüree, frischen Zuckererbsenschotten, Fuxxys Cury Nuts //€ 16 *vegan ♥*

HIRSCHBRATEN

vom Ausseer Hirsch, Wurzelrahmsauce, Semmelknödel, Kroketten, Blaukraut, Preiselbeer-Orange //€ 21

LACHSFORELLENFILET

Eisvogel Moln - Apfel-Selleriepüree, geschmorter Kürbis, Schnittlauchöl //€ 21

HAUSGEMACHTE CEVAPCICI

Pommes Frites, Salatgarnitur, Zwiebel //€ 12

heißer Scheiß!!

NOM NOM

Überbackener Schwarzbrotlaib, Brie, Pastrami, Rucola //€ 9

VORSPEISE / SALAT / HAUPTSPEISE



Der Wannst-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

HERMANN SEIN BIO BURGER

Hermann Bio's Crunchy Burger, Bio Brioch Bun, Rucola, Kürbis, Cashew Sour Cream //€ 12 *vegetarisch*

BEILAGEN //+€ 3,5

Pommes Frites
Süßkartoffelpommes
Steakhousefries

Salatgarnitur //+€ 2

DIPS //+€ 1,5

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

SNACK

Nicht wegzudenken seit 2013.

RENE'S GRAMAPHON TOAST

Hausgemachtes Toastbrot, Speck, Cheddar, Spiegelei //€ 6,5

SCHINKEN - KÄSE TOAST

hausgemachtes Toastbrot //€ 4,5

FRANKFURTER ODER DEBREZINER

Senf, Kren, Gebäck //€ 4,5

BERNER WÜRSTEL

handgedreht // Pommes Frites, hausgemachtes Pusstakraut //€ 10,5

Pro Bier Runde 4 mal je 0,2l Bier // € 14

Junghopfenpils - Freistadt Bier / Original - Hofbräu Kaltenhausen

Linzer Original - Linzer Brauerei / Linzer Edelstahl - Linzer Brauerei

DESSERT

Nicht heiße, sondern die...

WAHRE LIEBE

Waffel mit unserer geliebten Gramaphon Karamellsauce, dazu BIO Vanille Eis von Stadler & Beeren //€ 10

TOPFENKNÖDEL

hausgemacht - Zwetschken-Hollerröster, Vanilleeis //€ 10

BRATAPFELTIRAMISU

Apfelragout, Spekulatius //€ 7

LUST AUF EIS?

dann schau mal in unsere neue Eiskarte

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 Horschlagger in St. Veit im Mühlkreis

TERMINE

Wär da was für dich dabei?

PUB NIGHT - BEDA MIT PALME

Samstag 26.11. ab 20 Uhr

SUSHI SAMSTAG

Samstag 3.12 ab 17 Uhr

MUSIKBRUNCH

mit Joe Prommer
Sonntag 4.12 ab 9 Uhr

PUBLIC VIEWING

WM-Finale
Sonntag 18.12 ab 16 Uhr

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 Gramophon und als Info für dich: Wir haben immer Kapazitäten für helfende Hände und freuen uns über deine Bewerbung.

Dein Gramophon-Team