

WILDE WOCHEN

TUBA!

Seit über 30 Jahren betreiben wir, Petra und Thomas Altendorfer, das Restaurant Tuba! im Veranstaltungszentrum Manglborg. Wir haben es uns zur Aufgabe gemacht, Ihnen in einer gemütlichen Umgebung bestes Service, in Kombination mit regionaler und hausgemachter Küche, zu bieten.

Besonders stolz sind wir, dass unser Betrieb für
**die Verwendung von Produkten aus umliegenden Regionen
bzw. aus Österreich
mit dem AMA-Gastrosiegel ausgezeichnet wurde.**

Rind: Premium Rind aus Österreich

Schwein: Fleischerei Englmaier & Gourmetfein Fleischproduktion



Wild: aus den Schlöbberger Wäldern

Gebäck: von den Grieskirchner Bäckermeistern

Milch- und Milchprodukte: aus Österreich mit dem AMA Gütesiegel

Eier (Bodenhaltung): Jungmeier aus Wallern

Erdäpfel- und Gemüse: Grabmayr aus Eferding

Fisch: Almtal

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

Ihre Gastgeber Petra & Thomas

Unsere Öffnungszeiten

MO-SO

von 11.00 – 14.00 Uhr

DI-MI-DO-FR -SA

von 17.00 – 24.00 Uhr früh
für Sie geöffnet!

Warme Küche

**MO-SO von 11.00 – 14.00 Uhr
&
DI-MI-DO-FR-SA von 17.00 –
22.00 Uhr**



*Bitte fragen Sie unsere Servicemitarbeiter
nach unserer Allergen Speisekarte.*

Manglborg 13
4710 Grieskirchen

TUBA!

Ein Aperitif?

1 Glas Prosecco
€ 4,80

1 Glas Spritz Aperol
€ 6,90

Martini Bianco
0,1l € 5,90

Campari Orange
€ 5,90



OX Hell oder Dunkel
0,3l € 4,50 0,5l € 5,00

OX Mischbier
0,3l € 4,50 0,5l € 5,00

0,3 l Bier
€ 4,50

0,5 l Bier
€ 5,00



Aus dem SUPPENTOPF



Klare Rindsuppe
mit Frittaten € 5,20

Wildpüreesuppe
mit Sherry und Obershaube € 6,50

Kürbiscrèmesuppe
mit Kernöl und Kürbiskernen € 5,90



Wilde Vorspeisen

Wilder Vorspeisenteller
Geräucherte Entenbrust,
Wildschweinpastete
€ 16,90

Geräucherte Entenbrust
mit Preiselbeeren € 10,50



Inklusivpreise



MITTAGSBRUNCH

Täglich
MONTAG - FREITAG
von
11.30 – 13.30 Uhr

Suppe

2 Hauptspeisen mit Beilagen

frische Salate vom Salatbuffet

€ 12,90 - € 13,90/ Preis pro Person



Inklusivpreise

Wilde Zeiten

Rehbraten

mit Serviettenknödel, Blaukraut und Preiselbeerbirne
€ 25,90



Hirschroulade

mit Kohlsprossen, Serviettenknödel und Rotkraut
€ 26,50

Klassischer Hirschbraten

mit Semmelknödel, Blaukraut und
Prielbeerpfirsich € 24,50

Portion
Blaukraut
€ 3,50
...

Hirschrücken

in Wacholdersauce, Schupfnudeln, Blaukraut
und Preiselbeerpfirsich € 31,90

Portion
Semmelknödel
€ 3,50
...

Wilderer Geschnetzeltes

Geschnetzeltes von Reh und Hirsch
in Schwammerlsauce mit Speckstreifen,
Schupfnudeln und Preiselbeerpfirsich € 25,90

Portion
Gemüse
€ 3,50
...

Bauernente knusprig gebraten

mit Semmelknödel und Weißkraut
 $\frac{1}{4}$ € 22,50 $\frac{1}{2}$ € 24,50

Portion
Serviettenknödel
€ 3,50

Duett von Hirsch & Wildschweinrücken (kurz gebraten)

auf sautierten Pilzen & Schwammerl
Kroketten und Speckbohnen € 28,90



Gegrillte weibliche Entenbrust

mit Rotweinschalotten, Gemüse
und Erdäpfel-Eierschwammerlstrudel € 27,50

Salat und Vorspeisen

Steirischer Backhendlsalat

Hühnerbrust gebacken auf marinierten Blattsalaten
Kartoffelsalat und Kernöl € 15,90

Spezialsalat vom Truthahn

zart gegrillte Truthahnbrust
auf marinierten Blattsalaten
mit gerösteten Pinienkernen € 14,90

Carpaccio vom Rind

Balsamico und Parmesan € 12,50

Büffelmozzarella

mit Tomaten und Rucola € 11,50

Für Umbestellung auf gemischten Salat
verrechnen wir € 1,00



Darf's

vielleicht

ein

Bierstangerl lang
€ 2,10

oder

ein
knuspriges
Knoblauchbrot
€ 3,90

sein?

B o d e n s t ä n d i g e s



Lachsfilet

auf Kürbisrisotto € 22,90

Cordon Bleu vom Hühnerfilet

mit Reis, Erdäpfeln und Salatteller € 21,90

Cheeseburger

Gebratenes Rindfleisch, Salat, Essiggurkerl
Tomaten, Cocktailsauce dazu Pommes € 17,50

Etwas

SALATiges

dazu?

Gemischter
Salatteller
€ 4,50

Blattsalatteller
€ 4,50



Gefüllte Kürbisnudeln

in Kürbissauce € 16,90

180 g Steak & Salat

Knoblauchbrot dazu Kräuterbutter € 29,90

Wiener Schnitzel (aus der Pfanne)

vom Schwein, mit Petersilienerdäpfel
und Blattsalatteller € 19,90

Erdäpfel-Eierschwammerlstrudel

mit Schwammerlsauce und Kartoffeln € 16,90

SÜSSE VERSUCHUNGEN!

Schokoladenmousse Terrine
mit Obst € 8,90

Warmes Schokosoufflé
mit Schokosauce Vanilleeis und Schlagobers
€ 9,90

Gebackene Apfelradln
mit Vanilleeis € 8,90

Eispalatschinke
mit Schokosauce und Schlagobers € 9,50



KAFFEE und HEISSES!

Cappuccino
mit Milchschaum € 3,80

Verlängerter € 3,60
Großer Brauner € 4,20
Kleiner Brauner € 3,20

Café Latte € 4,20

Tee nach Wahl € 3,00
Tee mit Rum € 4,20

Glühwein
weiß/rot € 4,50

AUF VORBESTELLUNG

ab 4 Personen

Bratl in der Rein

Schweinsbraten, Stöckelkraut,
Semmelknödel und Erdäpfel

All you can eat!
€ 16,50 / Preis pro Person



Tuba! Schmaus

soviel Du essen kannst
- bis dass ansteht!

Schweinsbraten, Geselchtes,
Blunzen und Grammelknödel mit
Stöckelkraut, Semmelknödel und Erdäpfel

€ 17,90 / Preis pro Person

Rufen Sie uns an!
Tel. 07248/64200

Wir reservieren gerne einen Tisch
für Sie und Ihre Freunde

*Thomas & Petra Altendorfer und
TUBA! Mitarbeiter*

Inklusivpreise

UNSERE FLASCHENWEINE

weiß 0,7l

2023 Welschriesling
Weingut Kiss, Jois-Neusiedlersee
0,75l Fl. € 29,50

2024 Grüner Veltliner
Weingut Amon, Poysdorf
0,75 Fl. € 26,50

2024 Riesling
Weingut Amon, Poysdorf
0,75 Fl. € 29,50

2024 Muskateller
Weingut Brolli, Südsteiermark
0,75 Fl. € 29,50

2024 Sauvignon Blanc
Weingut Brolli-Südsteiermark
0,75 Fl. € 26,50



Inklusivpreise

UNSERE FLASCHENWEINE

rot 0,7l

2022 Blaufränkisch Classic
Weingut Reumann, Deutschkreuz
0,75 Fl. € 29,00

2022 Zweigelt
Weingut Tschida ,Apetlon-Neisiedlersee
0,75 Fl. € 27,00

2019 Syrah Ried Jungenberg
Weingut Sattler, Jois-Burgenland
0,75 Fl. € 32,50

2020 Stua mandl
Zweigelt, Blaufränkisch, Pinot Noir
Weingut Kiss, Jois-Burgenland
0,75 Fl. € 31,90



Inklusivpreise

TUBA!

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Römerquelle still / prickelnd 0,25l € 3,60
Cola / Cola light 0,3l € 4,20
Almdudler / Orangensaft / Apfelsaft 0,3l € 4,20
Red Bull / Organics / Schweppes 0,2l € 4,30
Pago Drink - verschiedene Sorten 0,2l € 4,00
Sprite / Fanta / Cola / Spezi 0,5l € 4,90

Orangensaft / Apfelsaft
gespritzt auf 0,3l € 4,40
gespritzt auf 0,5l € 4,80

Pago gespritzt auf 0,3l € 4,40
Pago gespritzt auf 0,5l € 4,80



Zum Abschluss ein Schnapserl?

Destillerie Bauer

Williams € 3,50

Marille € 3,50

Haselnuss € 3,80

Grappa Nonino € 5,00



Inklusivpreise