



Herzlich Willkommen

Liebe Gäste,

wir heißen Sie herzlich Willkommen und laden Sie dazu ein, sich in unserem Haus
eine Zeit des Genusses und des Wohlfühlens zu gönnen.

Ob für den kleinen Hunger zwischendurch, den großen Appetit, Ihre Feierlichkeit oder
Ihre Firmenfeier – wir bewirten Sie gerne!

So wie wir stets einen besonderen Wert auf frische und qualitativ hochwertige
Produkte legen, haben wir auch stets ein offenes Ohr für Ihre Wünsche, Fragen,
Anregungen oder Kritik.

Ihr Gasthaus Grünwald Team

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit.

Vorspeisen

Kleiner gemischter Salatteller mit Rohkostsalaten, Blattsalaten,
Hausdressing, Nüssen und Croutons 6,90 €

Rinderkraftbrühe wahlweise mit selbstgemachten Kräuterflädle
oder Maultaschen 7,30 €
7,60 €

Lauwarmer Ziegenfrischkäse auf Mango-Chutney und Salatbouquet 14,90 €

Salate

Großer gemischter Salatteller mit Rohkostsalaten, Blattsalaten, Hausdressing,
Nüssen und Croutons 14,90 €

Großer gemischter Salatteller mit Rohkostsalaten, Blattsalaten, Hausdressing,
Nüssen und Croutons mit gebratenen Putenstreifen 18,60 €

Vegetarisch

Schwäbische Käsespätzle mit Schmelzzwiebeln 14,90 €

Kürbis-Risotto mit gerösteten Kürbiskernen 15,20 €

Zucchini-Spaghetti an Tomatensoße mit Frühlingslauch, Kirschtomaten
und Burrata 17,70 €

Hauptspeisen

Zwiebelrostbraten vom Weiderind mit Schmelzzwiebeln, Trollingersoße und selbstgemachten Spätzle	29,20 €
Bauernrostbraten mit frischem Meerrettich, selbstgemachter Kräuterbutter und Kroketten	31,00 €
Deluxe Rostbraten vom Rinderfilet mit selbstgemachter Kräuterbutter, Mangold und Kartoffelpüree	38,90 €
Sous vide gegarte Lammhaxe mit Paprikacremesoße und Speckbohnen	26,30 €
Kalbsnieren in Madeira-Balsamico Jus mit Bratkartoffeln	17,90 €
Schweinefiletmedaillon mit Champignonrahmsoße und Spätzle	22,40 €
Selbstgemachte Rinderroulade mit Specksoße, Rotkraut und Kartoffelpüree	22,50 €
Sauerbraten mit Rotkraut und Kartoffelknödel	21,90 €
Grünwaldteller mit kleinem Rostbraten, kleinem Schweinefiletmedaillon mit Trollingersoße und Champignonrahmsoße dazu selbstgemachte Spätzle	24,80 €
Duo von selbstgemachten Maultaschen, Fleischküchle und Kartoffelsalat	15,30 €
Geschmälzte Maultaschen mit Trollingersoße, Schmelzzwiebeln und Kartoffelsalat	14,90 €
Schnitzel Wiener Art wahlweise mit Pommes Frites oder mit Spätzle und Champignonrahmsoße	17,80 € 18,50 €
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Preiselbeeren und selbstgemachtem Kartoffelsalat	29,70 €

<i>Putenschnitzel wahlweise mit Pommes Frites oder mit Spätzle und Champignonrahmsoße</i>	<i>18,70 €</i> <i>19,40 €</i>
<i>Geschmorte Schweinebäckle mit Spätzle</i>	<i>20,60 €</i>
<i>Tranche vom Lachs an Rahmspinat und Linguine</i>	<i>21,80 €</i>

Kinder (bis 12 Jahre)

<i>Selbstgemachte Chicken Nuggets mit Pommes Frites</i>	<i>7,90 €</i>
<i>Kinderschnitzel mit Pommes Frites</i>	<i>7,70 €</i>
<i>Spätzle mit Rahmsoße</i>	<i>5,80 €</i>

Beilagen

<i>Spätzle, Krokettens, Pommes Frites</i>	<i>5,00 €</i>	<i>Trollingersauce, Rahmsoße</i>	<i>3,60 €</i>
<i>Bratkartoffeln</i>	<i>5,40 €</i>	<i>Champignonrahmsoße</i>	<i>3,90 €</i>

Umbestellungen/Extras

<i>Umbestellung auf Bratkartoffeln</i>	<i>+3,50 €</i>	<i>Umbestellung Beilagensalat</i>	<i>+3,50 €</i>
<i>Umbestellung auf Käsespätzle</i>	<i>+6,50 €</i>	<i>Ketchup/Mayo extra</i>	<i>+0,30 €</i>

Dessert

Apfelküchle mit Vanilleeis 8,30 €

Schokoküchlein mit frischen Früchten und Vanilleeis 7,80 €

Flambierte Crème Brûlée 7,90 €

„Heiße Liebe“ Vanilleeis mit heißen Himbeeren 6,30 €

Unsere selbstproduzierten Speisen werden ohne Zusatzstoffe hergestellt.

Bei zugekauften Grundprodukten wie Essig, Senf, Brot, Wurstwaren usw. sind leider kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe enthalten, auf die wir keinen Einfluss nehmen können!

Eine Liste zu den Allergenen und Zusatzstoffen erhalten Sie auf Nachfrage.