



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 Grünewald 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

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

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

Kinder (bis 12 Jahre)

Selbstgemachte Chicken Nuggets mit Pommes Frites	7,90 €
Kinderschnitzel mit Pommes Frites	7,70 €
Spätzle mit Rahmsauce	5,80 €

Beilagen

Spätzle, Kroketten, Pommes Frites	5,00 €	Trollingersauce, Rahmsauce	3,60 €
Bratkartoffeln	5,40 €	Champignonrahmsauce	3,90 €

Umbestellungen/Extras

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

Dessert

<i>Apfelküchle mit Vanilleeis</i>	<i>8,30 €</i>
<i>Schokoküchlein mit frischen Früchten und Vanilleeis</i>	<i>7,80 €</i>
<i>Flambierte Crème Brûlée</i>	<i>7,90 €</i>
<i>„Heiße Liebe“ Vanilleeis mit heißen Himbeeren</i>	<i>6,30 €</i>

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.