

Gasthaus Grünewald

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	7,30 €
oder Maultaschen	7,60 €
Carppacio von der Roten Beete an lauwarmen Ziegenfrischkäse	13,90 €

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 Hähnchenstreifen	18,80 €

Vegetarisch

Schwäbische Käsespätzle mit Schmelzzwiebeln	14,90 €
Risotto mit Kürbis und Gorgonzola	17,20 €
Rote Beete – Kartoffelpfanne mit Lauchzwiebeln, Feta und Rucola	16,90 €

Hauptspeisen

Zwiebelrostbraten vom Weiderind mit Schmelzzwiebeln, Trollingersoße und selbstgemachten Spätzle	29,40 €
Bauernrostbraten mit frischem Meerrettich, selbstgemachter Kräuterbutter und Kroketten	31,00 €
Kalbsnieren in Madeira-Balsamico Jus mit Bratkartoffeln	17,90 €
Saure Nierle mit Bratkartoffeln	13,90 €
Schweinefiletmedaillon mit Champignonrahmsoße und Spätzle	22,40 €
Selbstgemachte Rinderroulade mit Specksoße, Rotkraut und Kartoffelpüree	22,80 €
Kalbstafelspitz mit Meerrettichsoße und Bratkartoffeln	22,70 €
Grünewaldteller mit kleinem Rostbraten, kleinem Schweinefiletmedaillon mit Trollingersoße und Champignonrahmsoße dazu selbstgemachte Spätzle	24,90 €
Duo von selbstgemachten Maultaschen, Fleischküchle und Kartoffelsalat	15,70 €
Geschmälzte Maultaschen mit Trollingersoße, Schmelzzwiebeln und Kartoffelsalat	14,90 €
Schnitzel Wiener Art wahlweise mit Pommes Frites oder mit Spätzle und Champignonrahmsoße	17,90 € 1860 €
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Preiselbeeren und selbstgemachtem Kartoffelsalat	29,90 €
Putenschnitzel wahlweise mit Pommes Frites oder mit Spätzle und Champignonrahmsoße	18,80 € 19,50 €

Cordon Bleu von der Pute gefüllt mit luftgetrocknetem Schinken und Käse dazu Pomme	23,70 €
Cordon Bleu vom Schwein gefüllt mit luftgetrocknetem Schinken und Käse dazu Pomme	22,50 €
Geschmorte Ochsenbäckle mit Spätzle	21,60 €
Tranche vom Lachs an Rahmspinat und Linguine	21,80 €
Gebratenes Zanderfilet auf Kartoffelpüree und Sauerkraut	24,90 €

Kinder (bis 12 Jahre)

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

Beilagen

Spätzle, Kroketten, Pommes Frites	5,00 €	Trollingersauce, Rahmsoße	3,60 €
Bratkartoffeln	5,40 €	Champignonrahmsoße	3,90 €

Umbestellungen/Extras

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

Dessert

Apfelküchle mit Vanilleeis	8,30 €
Schokoküchlein mit frischen Früchten und Vanilleeis	7,80 €
Kaiserschmarrn mit Vanilleeis	9,90 €
„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.