



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 Zwetschgencreme 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 wahlweise mit:			
gebratenen Maultaschen	19,30 €	gebratenen Garnelen	23,30 €
gebratenen Hähnchenstreifen	18,80 €	gebratenem Oktopus	24,90 €
panierten Schnitzelstreifen	18,20 €	Tunfisch u. Ei	17,90 €
Schweizer Wurstsalat mit Essiggurken, Zwiebelringen und Käse dazu Holzofenbrot	13,90 €		
Schwäbischer Wurstsalat mit Essiggurken, Zwiebelringen und Schwarzwurst dazu Holzofenbrot	14,80 €		

Vegetarisch

<i>Schwäbische Käsespätzle mit Schmelzzwiebeln</i>	14,90 €
<i>Spaghetti mit Bärlauch-Pesto, Frühlingslauch, Kirschtomaten und Burrata</i>	17,60 €
<i>Medaillon von der Aubergine an Ratatouille-Gemüse und Reis</i>	17,30 €
<i>Couscous Salat mit Falafel und Joghurt-Minz Dip</i>	16,50 €

Hauptspeisen

<i>Zwiebelrostbraten vom Weiderind mit Schmelzzwiebeln, Trollingersoße und selbstgemachten Spätzle</i>	29,20 €
<i>Bauernrostbraten mit frischem Meerrettich, selbstgemachter Kräuterbutter und Kroketten</i>	31,00 €
<i>Kalbsnieren in Madeira-Balsamico Jus mit Bratkartoffeln</i>	17,90 €
<i>Saure Nierle mit Bratkartoffeln</i>	13,80 €
<i>Rindertafelspitz mit Meerrettichsoße und Bratkartoffeln</i>	21,80 €
<i>Schweinefiletmedaillon mit Champignonrahmsoße und Spätzle</i>	22,40
<i>Grünwaldteller mit kleinem Rostbraten, kleinem Schweinefiletmedaillon mit Trollingersoße und Champignonrahmsoße dazu selbstgemachte Spätzle</i>	24,80 €
<i>Duo von selbstgemachten Maultaschen, Fleischküchle und Kartoffelsalat</i>	15,30 €
<i>Geschmälzte Maultaschen mit Trollingersoße, Schmelzzwiebeln und Kartoffelsalat</i>	14,90 €

Schnitzel Wiener Art wahlweise mit Pommes Frites oder mit Spätzle und Champignonrahmsauce	17,80 € 18,50 €
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Preiselbeeren und selbstgemachtem Kartoffelsalat	29,70 €
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>„Heiße Liebe“ Vanilleeis mit heißen Himbeeren</i>	<i>6,30 €</i>
<i>Panna Cotta mit Himbeersoße</i>	<i>6,90 €</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.