



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 Griesklößchen	7,30 €
Lauwarmer Ziegenfrischkäse mit Walnuss-Krokant auf Aprikosen-Balsamicoreme und Salatbouquet	14,90 €
Lauwarmer Antipasti Salat „Grünwalder Art“ mit Zucchini, Paprika, Aubergine, Fetakäse und Oliven	13,60 €

Salate

Großer gemischter Salatteller mit Rohkostsalaten, Blattsalaten, Hausdressing, Nüssen und Croutons	14,50 €		
Großer gemischter Salatteller mit Rohkostsalaten, Blattsalaten, Hausdressing, Nüssen und Croutons wahlweise mit:			
gebratenen Pilzen	16,50 €	gebratenen Garnelen	23,10 €
gebratenen Putenstreifen	18,60 €	gebratenem Oktopus	24,90 €
panierten Schnitzelstreifen	17,90 €	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>	<i>14,90 €</i>
<i>Spinat-Ricotta-Ravioli in Parmesan-Weißweinsauce</i>	<i>16,60 €</i>
<i>Couscous Salat mit Falafel und Joghurt-Minz Dip</i>	<i>17,30 €</i>
<i>Gebackene Aubergine auf Tomatensugo</i>	<i>13,90 €</i>

Hauptspeisen

<i>Zwiebelrostbraten vom Weiderind mit Schmelzzwiebeln, Trollingersauce und selbstgemachten Spätzle</i>	<i>28,20 €</i>
<i>Bauernrostbraten mit frischem Meerrettich, selbstgemachter Kräuterbutter und Kroketten</i>	<i>29,90 €</i>
<i>Kalbsnieren in Madeira-Balsamico Jus mit Bratkartoffeln</i>	<i>17,50 €</i>
<i>Saure Nierle mit Bratkartoffeln</i>	<i>13,50 €</i>
<i>Rindertafelspitz mit Meerrettichsauce und Bratkartoffeln</i>	<i>21,60 €</i>
<i>Schweinefiletmedaillon mit Champignonrahmsauce und Spätzle</i>	<i>21,90 €</i>
<i>Grünwaldteller mit kleinem Rostbraten, kleinem Schweinefiletmedaillon mit Trollingersauce und Champignonrahmsauce dazu selbstgemachte Spätzle</i>	<i>24,50 €</i>
<i>Duo von selbstgemachten Maultaschen, Fleischküchle und Kartoffelsalat</i>	<i>15,30 €</i>
<i>Geschmälzte Maultaschen mit Trollingersauce, Schmelzzwiebeln und Kartoffelsalat</i>	<i>14,90 €</i>

Schnitzel Wiener Art von der Schweinelachse mit Pommes Frites	17,60 €
Schnitzel Wiener Art mit Spätzle und Champignonrahmsauce	18,30 €
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Preiselbeeren und selbstgemachtem Kartoffelsalat	28,90 €
Cordon Bleu vom Schwein gefüllt mit luftgetrocknetem Schinken und Käse dazu Pommes	22,50 €
Geschmorte Ochsenbäckle mit Spätzle	20,60 €
Linguine in Sahnesoße mit gebratenen Garnelen	24,90 €
Tranche vom Lachs an Rahmspinat und Linguine	20,80 €

Kinder (bis 12 Jahre)

Selbstgemachte Chicken Nuggets mit Pommes Frites	7,50 €
Kinderschnitzel mit Pommes Frites	7,50 €
Spätzle mit Rahmsoße	5,80 €

Beilagen

Spätzle, Kroketten, Pommes Frites	4,90 €	Trollingersauce, Rahmsoße	3,50 €
Bratkartoffeln	5,20 €	Champignonrahmsoße	3,80 €
Umbestellung auf Bratkartoffeln	+3,50 €	Umbestellung Beilagensalat	+3,50 €
Umbestellung auf Käsespätzle	+6,50 €		

Dessert

<i>Apfelküchle mit Vanilleeis</i>	<i>7,50 €</i>
<i>Schokoküchlein mit frischen Früchten und Vanilleeis</i>	<i>7,80 €</i>
<i>Panna Cotta mit Himbeersoße</i>	<i>6,90 €</i>
<i>„Heiße Liebe“ Vanilleeis mit heißen Himbeeren</i>	<i>5,90 €</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.

Alkoholfreie Getränke

Pepsi	0,3l	3,90 €	0,5l	4,90 €
Pepsi Light			0,33l	4,20 €
Mirinda	0,3l	3,90 €	0,5l	4,90 €
Spezi	0,3l	3,90 €	0,5l	4,90 €
7UP	0,3l	3,90 €	0,5l	4,90 €
Bitter Lemon	0,3l	3,90 €	0,5l	4,90 €
Tafelwasser	0,3l	3,20 €	0,5l	4,30 €
Flasche Teinacher Mineralwasser Still / Medium			0,5l	5,50 €

Säfte

Apfelsaft naturtrüb	0,3l	4,20 €	0,5l	5,30 €
Orangensaft	0,3l	4,20 €	0,5l	5,30 €
Holundersirupschorle	0,3l	3,40 €	0,5l	4,40 €
Schwarzer Johannisbeerennektar	0,3l	4,50 €	0,5l	5,90 €
Maracujanektar	0,3l	4,50 €	0,5l	5,90 €
Rhabarbersaft	0,3l	4,20 €	0,5l	5,30 €
Saftschorle	0,3l	3,90 €	0,5l	4,90 €

Heißgetränke

Tasse Kaffee	3,30 €	Espresso Macchiato	3,90 €
Espresso	2,60 €	Cappuccino	4,50 €
Doppelter Espresso	3,80 €	Milchkaffee	4,60 €
Latte Macchiato	4,80 €	Glas Tee	2,50 €

(Schwarztee, Grüner Tee, Kräutertee, Früchtetee, Kamille)

Bier vom Faß

Dinkelacker Privat Export	0,3l	4,20 €	0,5l	4,90 €
Dinkelacker CD-Pils	0,3l	4,20 €	0,5l	4,90 €
Dinkelacker Hefeweizen	0,3l	4,30 €	0,5l	5,20 €
Cluss Kellerpils	0,3l	4,30 €	0,5l	5,20 €
Radler	0,3l	4,20 €	0,5l	4,90 €

Flaschenbiere

Dinkelacker alkoholfrei	0,33l	3,70 €	Sanwald Hefeweizen dunkel	0,5l	4,70 €
Sanwald Hefeweizen alkoholfrei	0,5l	4,70 €	Sanwald Kristallweizen	0,5l	4,70 €
Radler alkoholfrei	0,5l	4,70 €			

Weißwein

Flotter Dreier, trocken „Edition Gasthaus Grünewald“ 70469R!	0,25l	7,50 €
Fabian Rajtschan, Feuerbach	0,75l	21,00 €
Riesling trocken, Linie Regen 70469R!	0,25l	7,20 €
Fabian Rajtschan, Feuerbach	0,75l	21,00 €
Riesling trocken, Linie Wind 70469R!	0,25l	5,90 €
Fabian Rajtschan, Feuerbach	1,00l	22,20 €
Weißburgunder & Chardonnay, Linie Boden 70469R!	0,25l	8,50 €
Fabian Rajtschan, Feuerbach	1,00l	25,00 €
Gewürztraminer, Linie Boden 70469R!	0,25l	7,30 €
Fabian Rajtschan, Feuerbach	0,5l	14,00 €
Weißburgunder	0,25l	6,60 €
Weingut Fritz Waßmer, Hochschwarzwald	0,75l	19,20 €
Grauburgunder	0,25l	6,70 €
Weingut Fritz Waßmer, Hochschwarzwald	0,75l	19,30 €
Animo Grüner Veltliner	0,25l	6,80 €
Weingut Thiery-Weber, Niederösterreich	0,75l	20,00 €
Sauvignon Blanc	0,25l	7,20 €
Weingut Peth-Wetz, Rheinhessen	0,75l	20,60 €
Pinot Grigio	0,25l	6,20 €
Kellerei Cantina Kurtatsch, Südtirol	0,75l	18,00 €

Rotwein

Primitivo Puglia IGT	0,25l	7,20 €
Suprano Torrevento, Italien	0,75l	20,60 €
Villa Antinori Rosso	0,25l	7,50 €
Marchese, Toscana IGT	0,75l	21,00 €
Black Pepper Shiraz	0,25l	6,50 €
Weingut Pfneisel, Burgenland Österreich	0,75l	19,00 €
Trollinger trocken, Linie Wind 7046gR!	0,25l	5,90 €
Fabian Rajtschan, Feuerbach	1,00l	20,20 €
Cuvée Alois trocken, Linie Regen 7046gR!	0,25l	6,70 €
Fabian Rajtschan, Feuerbach	0,75l	19,50 €
Lemberger trocken, im Eichenfass gereift, Linie Sonne 7046gR!	0,75l	48,00 €
Fabian Rajtschan, Feuerbach		

Roséwein

Rosé trocken	0,25l	6,50 €
Weinmanufaktur Untertürkheim	0,75l	19,00 €
Bardolino Chiaretto	0,25l	6,20 €
Zenato, Venetien	0,75l	18,00 €
Rosé trocken, Linie Wind 7046gR!	0,25l	5,90 €
Fabian Rajtschan, Feuerbach	1,00l	20,20 €
Regentanz Rosé trocken, Linie Regen 7046gR!	0,25l	6,50 €
Fabian Rajtschan, Feuerbach	0,75l	19,00 €
Weinschorle rot/weiß/rosé	0,25l	4,70 €