

SUPPEN & SPEISEN

Warme Küche: 11.30 - 20.00 Uhr

Suppen Soups

Kräftige Rindssuppe mit Kräuterfrittaten	
Homemade beef broth	
Kleine Tasse / small bowl	6
Große Tasse / big bowl	7
Speckknödel- oder Leberknödelsuppe	8
Homemade beef broth with bacon or liver dumpling	
Kaspreßknödelsuppe	9
Homemade beef broth with tyrolean style cheese dumpling	

Vorspeisen und kleine Speisen Starters

Erdäpfelblattl'n – vegetarisch mit Preiselbeeren und Staubzucker / vegetarian with cranberries	15
Specksauerkraut oder Preiselbeeren Sauerkraut with ham or cranberries	
Spinatschlutzkrapfen – 4/6 Stück – vegetarisch / vegetarian	11/16
Parmesan Braune Butter Mixed filled noodle pockets Spinach filled noodle pockets - 3/6 pieces with parmesan cheese brown butter	
Carpaccio vom Rindsfilet	20
Rucola Pinienkerne Parmesanspäne Dodi-Balsamico Carpaccio of beef Rocket salad pine nuts sliced parmesan cheese Dodi balsamic vinegar	
Salat der Saison & Kräuterdressing – vegetarisch / vegetarian	10
Mixed season salad	
+ gegrillte Hühnerfiletstreifen	+ 10
+ gegrillte chicken breast slices	
+ Spinatknödel oder Kaspressknödel	+ 6
+ spinach dumpling or tyrolean style cheese dumpling	

Für Ihre Tischreservierung inkl. Gedeck mit Stoffserviette, Brot, Olivenöl, Zirbensalz und verschiedenen Aufstrichen (AG) verrechnen wir € 3 pro Person. Für No Show („Nichterscheinen“) bei einer gebuchten Tischreservierung verrechnen wir pro Person € 15. Alle Preise verstehen sich in Euro und inkl. Mehrwertsteuer. Um einen guten Service bieten zu können, bitten wir Sie, entsprechend unserem Angebot zu bestellen. Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir für den Service eines zweiten Tellers € 2,00 verrechnen. Mitnahme von Ihren eigenen Speiseresten ist möglich: Für den Verpackungsaufwand verrechnen wir Ihnen anteilmäßig € 0,50 pro Verpackung. Wir akzeptieren EC, Maestro, Visa und MC ab einem Betrag von € 20,00 pro Person. Bitte verlangen Sie nach Ihrer Konsumation eine Rechnung und kontrollieren Sie diese.

SUPPEN & SPEISEN

Warme Küche: 11.30 - 20.00 Uhr

Hauptspeisen Main courses

„Wiener Schnitzel“ vom Schwein / escalope of pork Hausgemachter Erdäpfelsalat Preiselbeeren Zitrone Homemade potato salad cranberries lemon	20
„Wiener Schnitzel“ vom Kalb / of veal Petersilerdäpfel Preiselbeeren Zitrone Roast potatoes cranberries lemon	30
„Steirisches Backhendl“ von der Maispoularde Erdäpfel-Rahmgurkensalat Preiselbeeren Zitrone of corn poulard – fried chicken „styrian style“ potato cream cucumber salad cranberries	24
„Tafelspitz“ vom Jungstier Röstkartoffeln Rahmblattspinat Julienne Gemüse Apfelkren Boiled prime beef with roast potatoes spinach julienne vegetable home made apple horseradish	24
„Kwellsaibling“, ca. 300 g, von Toni Steixner in Butter gebraten Petersil-Erdäpfel Rahmblattspinat Char fried in butter parsley potatoes spinach	35

Zusätzliche Beilagen

Side dishes:

Kleine Portion Pommes frites inkl. Ketchup und Mayonnaise	6
Große Portion Pommes frites inkl. Ketchup und Mayonnaise	8
Erdäpfelsalat, Petersilerdäpfel oder Röstkartoffeln Potato salad, parsley potatoes or roast potatoes	7
Erdäpfel-Rahmgurkensalat / potato cream cucumber salad	7
Kleiner grüner / gemischter Salat / small green / mixed salad	7
Speckkraut / Sauerkraut with ham	7
Grillgemüse, Marktgemüse oder Rahmblattspinat / vegetable or spinach	8
Brotkörberl / basket with bread slices	5

**Kennen Sie schon unseren kulinarischen Kalender?
An besonderen Tagen genussvoll speisen.**

Für Ihre Tischreservierung inkl. Gedeck mit Stoffserviette, Brot, Olivenöl, Zirbensalz und verschiedenen Aufstrichen (AG) verrechnen wir € 3 pro Person. Für No Show („Nichterscheinen“) bei einer gebuchten Tischreservierung verrechnen wir pro Person € 15. Alle Preise verstehen sich in Euro und inkl. Mehrwertsteuer. Um einen guten Service bieten zu können, bitten wir Sie, entsprechend unserem Angebot zu bestellen. Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir für den Service eines zweiten Tellers € 2,00 verrechnen. Mitnahme von Ihren eigenen Speiseresten ist möglich: Für den Verpackungsaufwand verrechnen wir Ihnen anteilmäßig € 0,50 pro Verpackung. Wir akzeptieren EC, Maestro, Visa und MC ab einem Betrag von € 20,00 pro Person. **Bitte verlangen Sie nach Ihrer Konsumation eine Rechnung und kontrollieren Sie diese.**

PASTA

Warme Küche: 11.30 - 20.00 Uhr

Pasta

Pasta Bolognese	12
Pasta Pomodoro	10
Pasta Carbonara	13
Pasta Aglio e olio	10
Lasagne al forno	14

**Freuen Sie sich täglich neue saisonale Gerichte
auf unserer Tageskarte zu finden.**

Schon probiert?

RIBIS.TIROL Housewine Cuvée

Zum Mitnehmen für Daheim: € 29/0,75 l Flasche

Für Ihre Tischreservierung inkl. Gedeck mit Stoffserviette, Brot, Olivenöl, Zirbensalz und verschiedenen Aufstrichen (AG) verrechnen wir € 3 pro Person. Für No Show („Nichterscheinen“) bei einer gebuchten Tischreservierung verrechnen wir pro Person € 15. Alle Preise verstehen sich in Euro und inkl. Mehrwertsteuer. Um einen guten Service bieten zu können, bitten wir Sie, entsprechend unserem Angebot zu bestellen. Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir für den Service eines zweiten Tellers € 2,00 verrechnen. Mitnahme von Ihren eigenen Speiseresten ist möglich: Für den Verpackungsaufwand verrechnen wir Ihnen anteilmäßig € 0,50 pro Verpackung. Wir akzeptieren EC, Maestro, Visa und MC ab einem Betrag von € 20,00 pro Person. **Bitte verlangen Sie nach Ihrer Konsumation eine Rechnung und kontrollieren Sie diese.**

DESSERT & EIS

Warme Küche: 11.30 - 20.00 Uhr

Moosbeernockerl – Grünwalderhof Rezept Staubzucker 1 Kugel Bourbon-Vanilleeis „Gut Ding braucht Weil!“ – ca. 20 Minuten Wartezeit	16
Kaiserschmarren nach Omas Rezept Staubzucker Preiselbeeren Apfelmus „Gut Ding braucht Weil!“ – ca. 20 Minuten Wartezeit	16
Special: Ab 200 Punkten = € 200 gibt es einen Kaiserschmarrn gratis und NUR als registrierter Nutzer der RIBIS APP mit Sammelpass.	
Apfelstrudel oder Topfenstrudel mit Schlagobers 1 Kugel Bourbon-Vanilleeis + Portion Vanillesauce	6 9,80 + 2,60
Marillenkuchen oder Zwetschkenkuchen + Schlagobers	5 + 1
Kleiner Genuss Köstliches Mövenpick Eis Ihrer Wahl - 2 Kugeln-, gekrönt von einer Schlagobershaube und abgerundet mit einer Sauce	10
„Schokokuss“ Köstliches Stracciatella Cioccolata und Chocolate Chips, garniert mit Schokosauce, Schlagobers, Schokoraseln und Eiswaffel	11
Coup Danmark Crème Vanilla, garniert mit Schokoladensauce und Schlagobers	11
„Heiße Liebe“ Crème Vanilla, serviert im warmen Himbeerbeet, garniert mit Schlagobers	12
Eiskaffee gerührt Crème Vanilla, mit Kaffee sahnig gerührt	11


MÖVENPICK®



Tiroler Wirtshauskultur

Der Grünwalderhof ist Mitglied im Verein Tiroler Wirtshauskultur. Die grundlegendsten Elemente der Initiative:

- die Liebe zur Tiroler Kost
- die Frische der verwendeten Produkte aus Landwirtschaft, Gewässern und Wäldern
- das besondere Augenmerk auf authentische Atmosphäre und Architektur

Für Ihre Tischreservierung inkl. Gedeck mit Stoffserviette, Brot, Olivenöl, Zirbensalz und verschiedenen Aufstrichen (AG) verrechnen wir € 3 pro Person. Für No Show („Nichterscheinen“) bei einer gebuchten Tischreservierung verrechnen wir pro Person € 15. Alle Preise verstehen sich in Euro und inkl. Mehrwertsteuer. Um einen guten Service bieten zu können, bitten wir Sie, entsprechend unserem Angebot zu bestellen. Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir für den Service eines zweiten Tellers € 2,00 verrechnen. Mitnahme von Ihren eigenen Speiseresten ist möglich: Für den Verpackungsaufwand verrechnen wir Ihnen anteilmäßig € 0,50 pro Verpackung. Wir akzeptieren EC, Maestro, Visa und MC ab einem Betrag von € 20,00 pro Person. **Bitte verlangen Sie nach Ihrer Konsumation eine Rechnung und kontrollieren Sie diese.**