



# ME NU

VORSCHLÄGE

FESTLICHE  
MENÜ-

VORSPESIEN  
& SALATE

SUPPEN

**R** RIBIS.TIROL

**Tomaten Rucola Tartar** *vegetarisch* 15,0  
Ciabatta Brot

**Schafskäse Terrine** *vegetarisch* 14,0  
Marinierte Blattsalat

**Tatar vom Rind** 18,0  
Schalotten | Kapern | Sardellen | Toast | Bauernbutter

**Sulze vom marinierten Tafelspitz** 16,0  
Radieschen Vinaigrette | Kresse | Kernölmarinade

**Bunter Salatteller der Saison** *vegetarisch* 12,0  
Kresse | Geröstete Pinienkerne

**Cremiger Mozzarella** *vegetarisch* 16,0  
Farbenfroher Tomaten Mix | Rucola | Balsamico Essig

**Vitello tonnato** 16,0/20,0  
Saftige Kalbfleischscheiben | Thunfischcreme | Kapern

**Italienische Vorspeisen Variation** 19,0/24,0  
Zuckermelone mit Parmaschinken | Büffelmozzarella |  
Tomaten Mix | Basilikum | Grillgemüse | Rinds-Carpaccio mit  
gerösteten Pinienkernen

**Klare Rindsbouillon** 7,0  
Juliennegemüse | Griesnockerl

**Spargelcreme Suppe** *vegetarisch* 8,0  
(April – Mitte Juni)

**Erdäpfelcreme Suppe** *vegetarisch* 8,0  
Lauchstreifen

**Erdäpfelcreme Suppe** 10,0  
Streifen vom geräucherten Lachs

**Karotten Ingwer Suppe** *vegetarisch* 8,0  
Fenchel | Sellerie | Kokosmilch | Curry



# ME NU

VORSCHLÄGE

HAUPTSPESIE

DESSERTS

**R** RIBIS.TIROL

FESTLICHE  
MENÜ-

**Rosa gegrillte Medaillons vom Iberico-Jungschwein** 35,0  
Pfefferrahmsauce | Brokkoliröschen | Erdäpfelgratin

**Braten vom heimischen Milchkalb** 30,0  
Buntes Marktgemüse | Erdäpfelpüree

**Ofenfrischer Spanferkelbraten** 24,0  
Apfelrotkraut | Serviettenknödel

**Rosa gegrillter Kalbsrücken** 49,0  
Sauce Bernaise | Marktgemüse | Erdäpfelgratin

**Filet Steak vom Almochsen** 52,0  
Grüne Bohnen im Speckmantel | Rosmarin Erdäpfel

**Filet vom „Kwell-Saibling“ – von Toni Steixner** 52,0  
Brokkoli und Pak Soi Gemüse | getrüffeltes Arborio Risotto

**Spinat-Risotto** *vegetarisch* 19,0  
Ziegenkäse | Rucola-Spinatsalat | Pinienkerne

**Knödel Tris mit Pilzen und Bärlauch** *vegetarisch* 23,0  
Spinat-, Bärlauch-, Pfifferling- oder Steinpilzknödel | Pfifferlingsauce | Parmesan | braune Butter | gemischte Blattsalate (ca. Mai – Oktober – nach Verfügbarkeit)

**Saisonale und weitere Tiroler Speisen  
laut Tagesangebot auf Anfrage:**  
z. B. verschiedene Spargel-, Steinpilz-, Pfifferling- und Kürbisgerichte.

**Himbeer & Zitronen Sorbet** *vegan* 11,0  
Beeren | Zitrone

**„Heiße Liebe“** 12,0  
Bourbon Vanilleeis | heiße Himbeeren

**Panna Cotta** 10,0  
Beeren | Beerenpüree

**Tiramisu** 11,0  
Beeren

**Dessertvariation Grünwalderhof:** 16,0  
Moosbeernockerl | Dunkles Mousse | Helles Mousse | Waldbeerenmark

Ribis Gastronomie GmbH  
Römerstraße 1 - 6082 Patsch  
Tel. +43 512 377 304  
info@gruenwalderhof.at  
www.gruenwalderhof.at

Hotel Restaurant Grünwalderhof  
RB Neustift im Stubaital  
IBAN AT76 3628 5000 0004 7712  
BIC RZTIAT22285



VORSCHLÄGE

JAUSEN

TISCHRESERVIERUNG

FESTLICHE  
MENÜ-

**Gerne servieren wir Ihnen auch kleine und feine Jausen am Tisch eingestellt:**

**Kleine Jause** 25,0

Kleine Wiener Schnitzel | Erdäpfel-Rahmgurkensalat | Preiselbeeren | Schweizer Wurstsalat | Beinschinken | garnierte harte gekochte Eier | Baguette

**Feine Jause** 49,0

Geräuchertes Forellenfilet | Preiselbeer Oberskren | Apfel-Selleriesalat | Räucherlachs mit Sauerrahmdipp | Marinierte Rindfleischsülze | Kleine Wiener Schnitzel | Erdäpfel-Vogerlsalat | Preiselbeeren | Stubaier Speck | Beinschinken | Bergkäse | Graukäse | garniertes Ei mit Kräutertopfen | lauwarmer Tafelspitz mariniert mit Banana E-Schalotten und Kernöl | verschiedene Brotsorten

**Gedeck mit Brot, Olivenöl, Zirbensalz und verschiedene Aufstriche** pro Person 3,0

- ab 10 Personen (einheitliches Menü für all Ihrer Gäste)
- zwei Hauptgerichte zur Auswahl mit Vorbestellung möglich
- Angebote auch aus unserer „Standardkarte“ und „Festlichen Menüs“ möglich
- Anmeldung bis 1 Woche vorher
- Rechnungen sind sofern nichts anderes vereinbart, unverzüglich zu entrichten. Wir akzeptieren EC, Eurocard, Visa o. Mastercard
- Falls Sie eine bestimmte Rechnungsadresse benötigen, informieren Sie uns darüber im Vorfeld. Nachträgliche Änderungen sind in der Registrierkasse nicht möglich. Unsere Rechnungen unterliegen allen finanzamtskonformen Richtlinien
- Preise pro Person, in Euro /inkl. MwSt.
- Preisänderung vorbehalten
- AGB´s finden Sie auf unserer Website
- Wir geben Auskunft über Allergene (Schautafel im Eingangsbereich)

**Wir freuen uns auf Sie und Ihre Gäste**

Ihr Team vom Hotel Restaurant Grünwalderhof

Ribis Gastronomie GmbH  
Römerstraße 1 - 6082 Patsch  
Tel. +43 512 377 304  
info@gruenwalderhof.at  
www.gruenwalderhof.at

Hotel Restaurant Grünwalderhof  
RB Neustift im Stubaital  
IBAN AT76 3628 5000 0004 7712  
BIC RZTIAT22285

**R** RIBIS.TIROL