



ME NU

WEIHNACHTEN

VORSPEISEN
& SALATE

SUPPEN

HAUPTGANG

R RIBIS.TIROL

Gebackener Kürbis in Kürbiskernpanade 12,0
Parmesan | mariniertes Rucola-Feldsalat *vegetarisch*

Geschmorte Rote Bete im Chicorée-Schiffchen 14,0
Weißer und roter Chicorée | Balsamico Essig | Sauerrahm |
Senf | Preiselbeeren *vegetarisch*

Flammbierte Avocado-Lachsrollchen 16,0
Teriyaki Sauce | Frischkäse

Hirsch-Roastbeef 18,0
Linsen-Vinaigrette | Preiselbeeren

Kürbis Ingwer Suppe *vegetarisch* 7,0
Fenchel | Karotten | Kokosmilch | Curry

„Schätze des Waldes Suppe“ *vegetarisch* 9,0
Kastanien-Pilzcremesuppe

Zweierlei Tomatensuppe *vegetarische Variante* 12,0
weiße und rote Tomaten | Grissini mit/ohne Parmaschinken

Ragout vom heimischen Hirsch 26,0
Apfel Rotkraut | Serviettenknödel | Preiselbeerbirne

Rinderfiletspitzen „Stroganoff Art“ 32,0
Hausgemachte Eierspätzle | Zwiebel-Paprika Julienne

Iberico-Schweinefilet mit Rosmarin-Honig 34,0
Balsamico-Himbeersauce | Walnuss-Baguette
(alternativ: Potato Wedges)

Rückensteak vom Milchkalb 42,0
Kruste aus Maronen und Pinienkernen | Apfel-Selleriepürée

Rosa gegrilltes Rib-Eye Steak 48,0
Balsamico-Honig-Schalotten | Erdäpfelgratin |
knusprige Pastinaken

Gegrillter Heilbutt an leichter Zitronen-Velouté 40,0
Pak Soi im Tempurateig | Wildreis

Spinat-Kasspatzl'n *vegetarisch* 17,0
Röstzwiebeln | gemischte Blattsalate

Tiroler Tris *vegetarisch* 17,0
Spinatknödel | 2 Stück Schlutzkrapfen mit Kürbisfülle |
Kaspressknödel | Parmesan | braune Butter



ME NU

WEIHNACHTEN

DESSERTS

Kaiserschmarrn	12,0
in der Eisenpfanne serviert (auf dem Tisch eingestellt) Apfelmus Preisbeeren Staubzucker	
Apfelradl'n	10,0
Vanillesauce	
Mocca Mousse	12,0 + 3,0
Chili-Kirschen dazu wird ein Espresso serviert	
Lebkuchen-Tiramisu	14,0
Süße Orangenfilets mit frischer Minze	
Dessertvariation Grünwalderhof:	15,0
Moosbeernockerl Dunkles Mousse Helles Mousse Waldbeerenmark	

JAUSEN

Gerne servieren wir dies bei passendem Wetter zu
Glühwein und Punsch im Garten:

Kiachl	8,0 - 10,0
Wahlweise serviert mit: (Speck-)Sauerkraut Preiselbeeren Apfelmus Staubzucker	
Marende	16,0
Stubaijer Speck Kaminwurzeln Alm- und Bergkas Kren Senf Gurke Butter Brot	

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

 **RIBIS.TIROL**



WEIHNACHTEN

TISCHRESERVIERUNG

LIEBE GÄSTE

R RIBIS.TIROL

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

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