

Liebe Gäste,

wie schön, dass Sie bei uns sind!

Willkommen im Grünwalderhof – ein Ort zum Durchatmen, Genießen und Wohlfühlen.

In unserer Karte steckt viel Herz, eine Portion Kreativität und ganz viel Tirol. Ob Klassiker oder neue Ideen - lassen Sie sich überraschen und verwöhnen.

Und falls Sie etwas zum Anstoßen suchen: Unsere **Weinkarte** kommt separat – handverlesen, ehrlich und mit viel Charakter, genau wie unsere Küche. Von Tiroler Höhen bis steirischen Hügeln sowie italienische Klassiker – da ist sicher ein Glas dabei, das Ihnen ein Lächeln ins Gesicht zaubert.

Viel Freude beim Schmecken, Entdecken und Entspannen!

Ihre Familie Ribis & das Team vom Grünwalderhof

Guten Appetit! 🍷🍴



SUPPEN & SPEISEN

Warme Küche: 11.30 - 20.30 Uhr

SUPPEN SOUPS

Kräftige Rindsuppe mit Kräuterfrittaten

Homemade beef broth

Kleine Tasse / small bowl

7

Große Tasse / big bowl

8

Speckknödel-, Leberknödel- oder Kaspreßknödelsuppe

9

Homemade beef broth with bacon, liver or cheese dumpling

VORSPEISEN UND KLEINE SPEISEN STARTERS

Hausgemachte Erdäpfelblattl'n – vegetarisch mit Preiselbeeren und
Staubzucker/ vegetarian with cranberries

16

Specksauerkraut oder Preiselbeeren

Homemade fried potatoe „Blattl'n“ | Sauerkraut with ham or cranberries

Italienische Vorspeisen Variation / für zwei Personen / two persons

24/36

Vitello tonnato | Caprese - Tomaten mit Büffelmozzarella | Basilikum |
Melone mit Parmaschinken | Carpaccio vom Rindsfilet | gehobelter Parmesan
| Grill Gemüse | getrocknete eingelegte Tomaten | Kalamata-Oliven | Dodi-
Balsamico

Vitello tonnato | Caprese tomatoes with buffalo mozzarella | Basil | Melon
with Parma ham | Carpaccio of beef | Sliced Parmesan cheese | Grilled
vegetables | Sundried pickled tomatoes | Kalamata olives | Dodi balsamic
vinegar

Salat der Saison & Kräuterdressing – vegetarisch / vegetarian

12

Mixed season salad

+ gegrillte Hühnerfiletstreifen + Sauerrahmdipp + Zitrone

+ 10

+ grilled chicken breast slices + sour cream dip + lemon

+ Thunfisch + Ei + roter Zwiebel + schwarze Kalamata-Oliven

+10

+ tuna + egg + red onion + black kalamata olives

+ marinierter Spargel – vegetarisch / vegetarian

+8

+ marinated asparagus

+ Kaspressknödel – vegetarisch / vegetarian

+ 7

+ tyrolean style cheese dumpling

Für Ihre Tischreservierung inkl. Gedeck mit Stoffserviette, Brot, Olivenöl, Zirbensalz und verschiedenen Aufstrichen (AG) verrechnen wir € 3,60 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. Die Mitnahme Ihrer Speisen ist in der Genussbox möglich. Wir akzeptieren EC, Maestro, Visa und MC ab einem Betrag von **€ 20,00 pro Person**. Bitte verlangen Sie von unserem Servicemitarbeiter Ihre Rechnung – auch papiersparend mittels QR-Code scannen möglich.

SUPPEN & SPEISEN

Warme Küche: 11.30 - 20.30 Uhr

HAUPTSPEISEN MAIN COURSES

Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein / escalope of pork Erdäpfelsalat Preiselbeeren Zitrone Homemade potato salad cranberries lemon	Kinder Schnitzel 120 g Senioren Schnitzel 150 g Standard Schnitzel 200 g	14 18 21
„Steirisches Backhendl“ von der Maispoularde Erdäpfel-Rahmgurkensalat Preiselbeeren Zitrone of corn poulard – fried chicken „styrian style“ potato cream cucumber salad cranberries		26
„Tafelspitz“ vom Jungstier Röstkartoffeln Rahmblattspinat Julienne Gemüse Apfelkren Boiled prime beef with roast potatoes spinach julienne vegetable home made apple horseradish		27
Risotto mit Gemüse der Saison – vegetarische Variante Risotto with seasonal vegetables + gegrilltes Lachsfilet + grilled filet of salmon Rucolasalat frische Parmesanspäne Zitrone rucola salad parmesan cheese		17 + 10
„Kwellsaibling“, ca. 300 g, von Toni Steixner in Butter gebraten Petersil-Erdäpfel Rahmblattspinat Char fried in butter parsley potatoes cream leaf 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		8
Grillgemüse, Marktgemüse oder Rahmblattspinat / vegetable or spinach		8
Brotkörberl / basket with bread slices		6

**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 € 3,60 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. Die Mitnahme Ihrer Speisen ist in der Genussbox möglich. Wir akzeptieren EC, Maestro, Visa und MC ab einem Betrag von € 20,00 pro Person. Bitte verlangen Sie von unserem Servicemitarbeiter Ihre Rechnung – auch papiersparend mittels QR-Code scannen möglich.

DESSERT & EIS

Warme Küche: 11.30 - 20.30 Uhr

Moosbeernockerl – Grünwalderhof Rezept Staubzucker 1 Kugel Bourbon-Vanilleeis „Gut Ding braucht Weil!“ – ca. 20 Minuten Wartezeit	17
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	7 10 + 2,90
Marillenkuchen oder Zwetschkenkuchen + Schlagobers	6 + 1,20
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, Schokoraspeln 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 kl/gr Crème Vanilla, mit Kaffee sahnig gerührt	9/11


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 € 3,60 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. **Die Mitnahme Ihrer Speisen ist in der Genussbox möglich.** Wir akzeptieren EC, Maestro, Visa und MC ab einem Betrag von € 20,00 pro Person. Bitte verlangen Sie von unserem Servicemitarbeiter Ihre Rechnung – auch papiersparend mittels QR-Code scannen möglich.