

Speisenkarte

11.30 - 14.30 Uhr und 18.00– 21.00 Uhr

Apfel-Karottensaft 0,2 l € 3,50

Suppen

Kräftige Rindssuppe mit Kräuterfrittaten

Kleine Tasse € 4

Große Tasse € 5

Speckknödel- oder Leberknödelsuppe € 6

Vorspeisen und kleine Speisen

Hausgemachte Erdäpfelblattl'n € 11

Speckkraut

Schlutzkrapfen Tris € 13

Spinatfülle | Steinpilzfülle | Osttiroler Schlipfkrapfen |

Parmesan | Braune Butter

Carpaccio vom Rindsfilet € 15

Rucola | Pinienkerne | Parmesanspäne | Dodi-Balsamico

Gemischter Salat der Saison € 7

Salade Niçoise € 12

Bunter Thunfischsalat mit Ei

Hühnerbrüstl in der Kürbiskernkruste gebacken € 14

Knackige Salate der Saison

Für Ihre Tischreservierung inkl. Gedeck mit Brot und verschiedenen Aufstrichen (AG) verrechnen wir € 2,80 pro Person.

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.

Wir akzeptieren EC, Maestro, Visa und MC ab einem Betrag von **€ 20,00 pro Person**.

Hauptspeisen

Wiener Schnitzel von der Schweinerose Hausgemachter Erdäpfelsalat Preiselbeeren Zitrone	€ 14
Steirisches Backhendl von der Maispoularde Erdäpfel-Rahmgurkensalat Preiselbeeren Zitrone	€ 18
Tafelspitz vom Jungstier Röstkartoffeln Rahmblattspinat Julienne Gemüse Apfelkren	€ 19
Wiener Schnitzel vom Kalb Röstkartoffeln Preiselbeeren Zitrone	€ 22
Filet vom Branzino mit Kräutern in Olivenöl gebraten getrocknete eingelegte Tomaten Oliven Petersilerdäpfel	€ 20
Zusätzliche Beilagen:	
Kleine Portion Pommes frites inkl. Ketchup und Mayonnaise	€ 4
Große Portion Pommes frites inkl. Ketchup und Mayonnaise	€ 6
Erdäpfelsalat, Petersilerdäpfel oder Röstkartoffeln	€ 4
Erdäpfel-Rahmgurkensalat	€ 5
Kleiner grüner Salat	€ 4
Speckkraut	€ 4
Grillgemüse, Marktgemüse oder Rahmblattspinat	€ 5
Brotkörberl	€ 3

Für Ihre Tischreservierung inkl. Gedeck mit Brot und verschiedenen Aufstrichen (AG) verrechnen wir € 2,80 pro Person.
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.
Wir akzeptieren EC, Maestro, Visa und MC ab einem Betrag von **€ 20,00 pro Person.**

Dessert

Moosbeernockerl	€ 10
Staubzucker 1 Kugel Bourbon-Vanilleeis	
Kaiserschmarren nach Omas Rezept	€ 11
Staubzucker Preiselbeeren Apfelmus	
Apfelstrudel oder Topfenstrudel	€ 3,80
Schlagobers 1 Kugel Bourbon-Vanilleeis	€ 5,60
Portion Vanillesauce	€ 2
Marillenkuchen oder Zwetschkenkuchen	€ 3,80
Schlagobers	€ 4,50
Sachertorte	€ 3,80
Schlagobers	€ 4,50

Gern können wir Ihnen auch verschiedene Eissorten von unserer Mövenpick-Eiskarte anbieten.


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 Brot und verschiedenen Aufstrichen (AG) verrechnen wir € 2,80 pro Person.

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.

Wir akzeptieren EC, Maestro, Visa und MC ab einem Betrag von **€ 20,00 pro Person**.