

Speisenkarte

11.30 - 14.30 Uhr und 18.00– 21.00 Uhr

Suppen

Kräftige Rindssuppe mit Kräuterfrittaten

Kleine Tasse

€ 4,50

Große Tasse

€ 5,50

Speckknödel- oder Leberknödelsuppe

€ 6,50

Vorspeisen und kleine Speisen

Hausgemachte Erdäpfelblattl'n

€ 12

Speckkraut

Spinatschlutzkrapfen – 3 Stück

€ 8

Parmesan | Braune Butter

Carpaccio vom Rindsfilet

€ 17

Rucola | Pinienkerne | Parmesanspäne | Dodi-Balsamico

Gemischter Salat der Saison

€ 8

Hühnerbrüstl in der Kürbiskernkruste gebacken

€ 15

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**.

Bitte verlangen Sie nach Ihrer Konsumation eine Rechnung und kontrollieren Sie diese.

Hauptspeisen

Schlutzkrapfen Tris – 6 Stück Spinatfülle Steinpilze Osttiroler Schlipfkrapfen Parmesan Braune Butter	€	14
Wiener Schnitzel von der Schweinerose Hausgemachter Erdäpfelsalat Preiselbeeren Zitrone	€	16
Wiener Schnitzel vom Kalb Petersilerdäpfel Preiselbeeren Zitrone	€	25
Steirisches Backhendl von der Maispoularde Erdäpfel-Rahmgurkensalat Preiselbeeren Zitrone	€	20
Tafelspitz vom Jungstier Röstkartoffeln Rahmblattspinat Julienne Gemüse Apfelkren	€	20
Filet vom Branzino mit Kräutern in Olivenöl gebraten getrocknete eingelegte Tomaten Oliven Grillgemüse Petersilerdäpfel	€	21
Zusätzliche Beilagen:		
Kleine Portion Pommes frites inkl. Ketchup und Mayonnaise	€	5
Große Portion Pommes frites inkl. Ketchup und Mayonnaise	€	7
Erdäpfelsalat, Petersilerdäpfel oder Röstkartoffeln	€	5
Erdäpfel-Rahmgurkensalat	€	6
Kleiner grüner Salat	€	5
Speckkraut	€	5
Grillgemüse, Marktgemüse oder Rahmblattspinat	€	7
Brotkörberl	€	4

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

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**.
Bitte verlangen Sie nach Ihrer Konsumation eine Rechnung und kontrollieren Sie diese.

Dessert

Moosbeernockerl	€ 12
Staubzucker 1 Kugel Bourbon-Vanilleeis	
Kaiserschmarren nach Omas Rezept	€ 14
Staubzucker Preiselbeeren Apfelmus	
Apfelstrudel oder Topfenstrudel	€ 4,50
Schlagobers 1 Kugel Bourbon-Vanilleeis	€ 6,60
Portion Vanillesauce	€ 2,50
Marillenkuchen oder Zwetschkenkuchen	€ 4,20
Schlagobers	€ 5
Sachertorte	€ 4,50
Schlagobers	€ 5,30

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



Tiroler Wirtshauskultur



Der Grünwilderhof 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**.

Bitte verlangen Sie nach Ihrer Konsumation eine Rechnung und kontrollieren Sie diese.