

# SUPPEN & SPEISEN

Warme Küche: 11.30 - 20.00 Uhr

## Suppen Soups

Kräftige Rindssuppe mit Kräuterfrittaten	
Homemade beef broth	
Kleine Tasse / small bowl	6
Große Tasse / big bowl	7
Speckknödel- oder Leberknödelsuppe	8
Homemade beef broth with bacon or liver dumpling	
Kaspreßknödelsuppe	9
Homemade beef broth with tyrolean style cheese dumpling	

## Vorspeisen und kleine Speisen Starters

Erdäpfelblattl'n – vegetarisch mit Preiselbeeren und Staubzucker / vegetarian with cranberries	15
Specksauerkraut oder Preiselbeeren	
Homemade fried potatoe „Blattl'n“   Sauerkraut with ham or cranberries	
Spinatschlutzkrapfen – 4/6 Stück – vegetarisch / vegetarian	11/16
Parmesan   Braune Butter	
Mixed filled noodle pockets	
Spinach filled noodle pockets - 4/6 pieces with parmesan cheese   brown butter	
Carpaccio vom Rindsfilet	12/20
kleiner Teller oder großer Teller / small plate or big plate	
Rucola   Pinienkerne   Parmesanspäne   Dodi-Balsamico	
Carpaccio of beef	
Rocket salad   pine nuts   sliced parmesan cheese   Dodi balsamic vinegar	
Salat der Saison & Kräuterdressing – vegetarisch / vegetarian	10
Mixed season salad	
+ gegrillte Hühnerfiletstreifen	+ 10
+ grilled chicken breast slices	
+ Spinatknödel oder Kaspressknödel	+ 6
+ spinach dumpling or tyrolean style cheese dumpling	

Für Ihre Tischreservierung inkl. Gedeck mit Stoffserviette, Brot, Olivenöl, Zirbensalz und verschiedenen Aufstrichen (AG) verrechnen wir € 3 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 - 20.00 Uhr

## Hauptspeisen Main courses

„Wiener Schnitzel“ vom Schwein / escalope of pork Hausgemachter Erdäpfelsalat   Preiselbeeren   Zitrone Homemade potato salad   cranberries   lemon	Kinder Schnitzel Senioren Schnitzel Standard Schnitzel	13 18 20
„Wiener Schnitzel“ vom Kalb / of veal Petersilerdäpfel   Preiselbeeren   Zitrone Roast potatoes   cranberries   lemon		30
„Steirisches Backhendl“ von der Maispoularde Erdäpfel-Rahmgurkensalat   Preiselbeeren   Zitrone of corn poulard – fried chicken „styrian style“ potato cream cucumber salad   cranberries		24
„Tafelspitz“ vom Jungstier Röstkartoffeln   Rahmblattspinat   Julienne Gemüse   Apfelkren Boiled prime beef with roast potatoes   spinach   julienne vegetable   home made apple horseradish		24
„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	7
Speckkraut / Sauerkraut with ham	7
Grillgemüse, Marktgemüse oder Rahmblattspinat / vegetable or spinach	8
Brotkörberl / basket with bread slices	5

## 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 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.

# PASTA

Warme Küche: 11.30 - 20.00 Uhr

## Pasta

Pasta Bolognese	12
Pasta Pomodoro	10
Pasta Carbonara	13
Pasta Aglio e olio	10
Lasagne al forno	14

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

Schon probiert?  
RIBIS.TIROL Housewine Cuvée  
Zum Mitnehmen für Daheim: € 29/0,75 l Flasche

Für Ihre Tischreservierung inkl. Gedeck mit Stoffserviette, Brot, Olivenöl, Zirbensalz und verschiedenen Aufstrichen (AG) verrechnen wir € 3 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 - 20.00 Uhr

Moosbeernockerl – Grünwalderhof Rezept Staubzucker   1 Kugel Bourbon-Vanilleeis „Gut Ding braucht Weil!“ – ca. 20 Minuten Wartezeit	16
Kaiserschmarren nach Omas Rezept Staubzucker   Preiselbeeren   Apfelmus „Gut Ding braucht Weil!“ – ca. 20 Minuten Wartezeit	16
<b>Special: Ab 200 Punkten = € 200 gibt es einen Kaiserschmarrn gratis und NUR als registrierter Nutzer der RIBIS APP mit Sammelpass.</b>	
Apfelstrudel oder Topfenstrudel mit Schlagobers   1 Kugel Bourbon-Vanilleeis + Portion Vanillesauce	6 9,80 + 2,60
Marillenkuchen oder Zwetschkenkuchen + Schlagobers	5 + 1
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 Crème Vanilla, mit Kaffee sahnig gerührt	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 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.