



ME NU

VORSCHLÄGE

FESTLICHE
MENÜ-

VORSPESIEN
& SALATE

SUPPEN

R RIBIS.TIROL

Tomaten Rucola Tartar *vegetarisch* 15,0
Ciabatta Brot

Schafskäse Terrine *vegetarisch* 14,0
Marinierte Blattsalat

Tatar vom Rind 18,0
Schalotten | Kapern | Sardellen | Toast | Bauernbutter

Sulze vom marinierten Tafelspitz 16,0
Radieschen Vinaigrette | Kresse | Kernölmarinade

Bunter Salatteller der Saison *vegetarisch* 12,0
Kresse | Geröstete Pinienkerne

Cremiger Mozzarella *vegetarisch* 16,0
Farbenfroher Tomaten Mix | Rucola | Balsamico Essig

Vitello tonnato 16,0/20,0
Saftige Kalbfleischscheiben | Thunfischcreme | Kapern

Italienische Vorspeisen Variation 19,0/24,0
Zuckermelone mit Parmaschinken | Büffelmozzarella |
Tomaten Mix | Basilikum | Grillgemüse | Rinds-Carpaccio mit
gerösteten Pinienkernen

Klare Rindsbouillon 7,0
Juliennegemüse | Griesnockerl

Spargelcreme Suppe *vegetarisch* 8,0
(April – Mitte Juni)

Erdäpfelcreme Suppe *vegetarisch* 8,0
Lauchstreifen

Erdäpfelcreme Suppe 10,0
Streifen vom geräucherten Lachs

Karotten Ingwer Suppe *vegetarisch* 8,0
Fenchel | Sellerie | Kokosmilch | Curry



ME NU

VORSCHLÄGE

HAUPTSPESIE

DESSERTS

R RIBIS.TIROL

FESTLICHE
MENÜ-

Rosa gegrillte Medaillons vom Iberico-Jungschwein 35,0
Pfefferrahmsauce | Brokkoliröschen | Erdäpfelgratin

Braten vom heimischen Milchkalb 30,0
Buntes Marktgemüse | Erdäpfelpüree

Ofenfrischer Spanferkelbraten 24,0
Apfelrotkraut | Serviettenknödel

Rosa gegrillter Kalbsrücken 49,0
Sauce Bernaise | Marktgemüse | Erdäpfelgratin

Filet Steak vom Almochsen 52,0
Grüne Bohnen im Speckmantel | Rosmarin Erdäpfel

Filet vom „Kwell-Saibling“ – von Toni Steixner 52,0
Brokkoli und Pak Soi Gemüse | getrüffeltes Arborio Risotto

Spinat-Risotto *vegetarisch* 19,0
Ziegenkäse | Rucola-Spinatsalat | Pinienkerne

Knödel Tris mit Pilzen und Bärlauch *vegetarisch* 23,0
Spinat-, Bärlauch-, Pfifferling- oder Steinpilzknödel | Pfifferlingsauce | Parmesan | braune Butter | gemischte Blattsalate (ca. Mai – Oktober – nach Verfügbarkeit)

**Saisonale und weitere Tiroler Speisen
laut Tagesangebot auf Anfrage:**
z. B. verschiedene Spargel-, Steinpilz-, Pfifferling- und Kürbisgerichte.

Himbeer & Zitronen Sorbet *vegan* 11,0
Beeren | Zitrone

„Heiße Liebe“ 12,0
Bourbon Vanilleeis | heiße Himbeeren

Panna Cotta 10,0
Beeren | Beerenpüree

Tiramisu 11,0
Beeren

Dessertvariation Grünwalderhof: 16,0
Moosbeernockerl | Dunkles Mousse | Helles Mousse | Waldbeerenmark



VORSCHLÄGE

JAUSEN

TISCHRESERVIERUNG

R RIBIS.TIROL

FESTLICHE
MENÜ-

Gerne servieren wir Ihnen auch kleine und feine Jausen am Tisch eingestellt:

Kleine Jause 25,0

Kleine Wiener Schnitzel | Erdäpfel-Rahmgurkensalat | Preiselbeeren | Schweizer Wurstsalat | Beinschinken | garnierte harte gekochte Eier | Baguette

Feine Jause 49,0

Geräuchertes Forellenfilet | Preiselbeer Oberskren | Apfel-Selleriesalat | Räucherlachs mit Sauerrahmdipp | Marinierte Rindfleischsülze | Kleine Wiener Schnitzel | Erdäpfel-Vogerlsalat | Preiselbeeren | Stubaier Speck | Beinschinken | Bergkäse | Graukäse | garniertes Ei mit Kräutertopfen | lauwarmer Tafelspitz mariniert mit Banana E-Schalotten und Kernöl | verschiedene Brotsorten

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

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