

*Restaurant: Montag bis Samstag 17 bis 21.00 Uhr
Sonn- & Feiertage erst wieder ab Mai und auf Anfrage
Cafe: täglich von 14.30 bis 17.30 Uhr (außer Sonntag)*

Herzlich Willkommen im Hotel Grünwald



Wir verabschieden den Winter - der war jetzt wirklich lange genug grau! - und starten in die Frühlingssaison! Mit leckeren und frisch zubereiteten Gerichten - so versucht unser Küchenteam jeden Tag aufs Neue, Ihnen ein Lächeln ins Gesicht zu zaubern. Traditionell, vegetarisch, vegan - unsere Vielfalt ist unsere Stärke!

Suppen & Vorspeisen

Tagessuppe

3,90 €

Rinderkraftbrühe mit Leberklößen

4,50 €

Rote Beete Carpaccio mit Rucolasalat, gerösteten Pinienkernen, Feigensenf dressing und Baguette

6,90 €

Salate

Frühlingssalat mit Senf-Honig-Dressing & Körner-Mix, mit

- knusprigem Baguette* *6,90 €*
- gebratenen Hühnchenstreifen* *12,90 €*
- gebratenen Garnelen* *11,90 €*



Hauptgänge

*Knusprig gebratenes Wiener Schnitzel mit
Bratkartoffeln und Beilagensalat*

16,90 €

*Homestyle-Burger mit Rindfleisch, Käse, Tomate,
Gurke, Salat, Cocktailsoße und Country Potatoes*

11,90 €

*Rumpsteak medium gebraten mit Kräuterbutter,
Speck-Bohnen und Country Potatoes*

18,90 €

*Gebratene Hühnchenstreifen in Sesampanade auf
gebratenem Gemüse mit Orangenfilets, Risotto
und Beilagensalat*

13,90 €

*Zanderfilet im Ofen gegart mit Birne und Parmesan,
Zitronenbutter und Bratkartoffeln*

14,90 €

*Lachsfilet mit Zitrone auf gedünstetem Spinat,
Kräuterquark und Zitronen-Cous-Cous*

14,90 €

Vegetarische Hauptgänge

*Hausgemachter Ricotta-Spinat-Strudel auf gebratenen
Champignons und Beilagensalat*

11,90 €

*Risotto mit Gorgonzola, Birne, gerösteten Walnüssen
und Beilagensalat*

11,90 €

*Belugalinsentaler mit Minzjoghurt auf
Orangengemüse und Beilagensalat*

10,90 €



Vegane Hauptgänge

*Aubergineneintopf mit Tomaten und Knoblauch,
Zitronen-Cous-Cous und Beilagensalat*

9,90 €

*Kichererbsen-Bratlinge auf gebratenem Gemüse,
Soja-Dip und Beilagensalat*

10,90 €

*Mini-Paprika gefüllt mit Ratatouille auf
Tomatenrisotto und Beilagensalat*

10,90 €

Flammkuchen

mit

Speck, Zwiebeln, Frühlingszwiebeln 9,90 €

Champignons, Rucolapesto, Zwiebeln, Parmesan 9,90 €

Zwiebeln, Birne, Walnuss, Gorgonzola 9,90 €

Dessert

Crème brûlée mit Mangosorbet und Früchten

5,50 €

Halber Flammkuchen mit Äpfeln, Zimt und Mandeln

4,80 €

*Halber Flammkuchen mit Banane,
Nutella und Haselnüssen*

4,80 €

Schokoladen-Soufflee mit Vanilleeis und Früchten

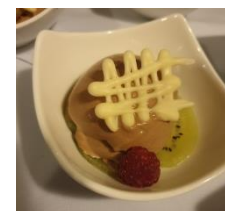
5,90 €

Eis

Kugel: 1,50 € / Sahne 0,50 €

Eisarten: Vanille, Erdbeere, Schokolade, Walnuss, Mango

*Bananensplit mit Vanille- und Schokoladeneis, Sahne
und Schokostreusel 6,50 €*



Wenn Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich bitte beim Service! Unsere separate Allergikerkarte gibt über die Inhaltsstoffe Auskunft.