



RESTAURANT

GRÜNER HOF

seit 1865

SPEISEN UND GETRÄNKE





Servus und Willkommen im Gröner Hof

Schön, dass du da bist. Ob **Stammgast**, oder **zum ersten Mal hier** - bei uns sitzt du richtig. Gemütlich und mit jeder Menge Geschmack.

Du willst feiern? Perfekt!

Der Grüne Hof ist nicht nur für den kleinen Hunger gut, wir sind auch der richtige Ort für deine nächste Feier:

Geburtstag rund, oder halbrund - egal

Firmenfeier mit Kollegen feiert's sich am besten

Familienfest von der Kommunion bis zur goldenen Hochzeit

Oder einfach so, weil's Leben kurz ist und man zusammensitzen soll

Was wir bieten:

- Gemütliche Räume für kleine und große Gruppen
- Essen, das allen schmeckt, von bayerischen Klassikern bis zu unseren Grill Spezialitäten
- Bier vom Fass, Getränke nach Wunsch
- Und vor allem: Wir kümmern uns um alles! Du feierst, wir arbeiten - so gehört sich das

Einfach vorbeikommen, anrufen oder hereinschneien.

Wir planen mit dir, damit deine Feier genau so wird, wie du sie dir vorstellst.

Also: Setz dich, bestell was Gscheits, und denk schon mal drüber nach, wann wir deine nächste Party schmeißen!

Eure Wirte **Violanda** und **Artion Aliu**



Suppen - Soups

Tomatencremesuppe

mit frischem Basilikum_g

tomato soup with fresh basil

€ 5,90

Kräftige Tafelspitzbrühe

mit Pfannkuchenstreifen_{a,c,g}

strong boiled beef broth with pancake strips

€ 5,90

Rinderkraftbrühe

mit Leberspätzle_{a,c}

beef broth with liver spaetzle

€ 5,90

Vorspeisen & Salate - Appetizers & Salads

Kleiner gemischter Salat mit Hausdressing_a

small mixed salad with house dressing

€ 4,90

Bunte Salatvariation

mit Gurken, Tomaten, Karotten und hausgemachter

Balsamicodressing, dazu frisches Stangenweißbrot_a

colorful salad variation with cucumbers, tomatoes, carrots, balsamic dressing and fresh baguette

€ 9,90

wahlweise mit:

expandable with

gebratene Champignons

fried mushrooms

€ 5,90

gegrillten Putenbruststreifen

grilled turkey breast strips

€ 7,90

gebratenen Rinderlendenstreifen

roasted beef sirloin strips

€ 10,90

Gegrillter Bergziegenkäse

mit Thymian auf knackigen Blattsalaten,

Balsamicodressing und Stangenweißbrot_{a,g}

grilled goat cheese with thyme on leaves with balsamic dressing and baguette

€ 16,90

Unsere Klassiker - Main dishes

Hausgemachte Fleischpflanzerl

€ 14,90

mit Kartoffelsalat und Bratensoße _{a,i}

homemade bavarian meatballs with potato salad and gravy sauce

Bayerischer Schweinsbraten

€ 15,90

in Dunkelbiersauce mit Kartoffelknödel

dazu hausgemachter Krautsalat _{a,i}

bavarian roast pork in dark beer sauce with potato dumplings and homemade cabbage

Schweineschnitzel „Münchner Art“

€ 17,90

mit Meerrettichsenf mariniert, dazu Kartoffelsalat _{a,c,j}

baked pork schnitzel "Munich style" marinated with mustard and served with potato salad

Tiroler Bauernschnitzel

€ 21,90

gefüllt mit Südtiroler Speck und Bergkäse

dazu Bratkartoffeln und kleinen Salat _{a,a,7}

tyrolean farmers schnitzel filled with bacon and cheese served with roasted potatoes and a salad

Grillteller nach Art des Hauses

€ 26,90

Medaillons von Schwein, Rind und Pute

dazu Pommes frites und kleinen Salat

grill plate medallions of pork, beef and turkey with fries and a small salad

Wiener Schnitzel vom bayrischen Milchkalb

€ 29,90

in Butterschmalz gebacken mit Bratkartoffeln

Preiselbeeren und Beilagensalat _{a,c}

wiener schnitzel from bavarian milk calf baked in butter served with roast potatoes, cranberries and a side salad

Zwiebelrostbraten von der Rinderlende

€ 28,90

mit Röstzwiebeln, Speckbohnen,

Bratkartoffeln und Bratensoße _a

roast beef sirloin with fried onions, bacon beans, roast potatoes and gravy sauce

Vegetarisch - Vegetarian

Kartoffelgnocchi in Gorgonzolasoße € 14,90
mit Kirschtomaten und Basilikum a,c,g,1,7
potato gnocchi with tomato basil sauce and grated parmesan

Allgäuer Käsespätzle mit Röstzwiebeln € 13,90
zweierlei Käsesorten, dazu kleiner gemischter Salat a,c,g,1,7
Allgäuer cheese spaetzle with fried onions and a small mixed salad

Ofenkartoffel - Oven Potato

Ofenkartoffel gefüllt mit frischem Kräuterquark € 10,90
und einen kleinen gemischten Salat an Balsamicodressing g,a,c,j,3,11
oven potato filled with fresh herbal curd cheese, served with a small salad with balsamic dressing

dazu empfehlen wir gebratene Champignons € 5,90
in addition, we recommend: fried mushrooms

gegrillte Putenbruststreifen € 7,90
grilled chicken breast strips

gebratene Rinderlendenstreifen € 9,90
beef strips from the grill

Bei der Zubereitung der Speisen legen wir großen Wert auf Frische und Qualität.
Wann immer möglich, verwenden wir regionale Produkte. Unser Fleisch, Fisch und Gemüse beziehen wir von vertrauenswürdigen Lieferanten aus der Umgebung.

Dank kurzer Transportwege garantieren wir Ihnen stets frische Zutaten mit nachvollziehbarer Herkunft. Falls Sie besondere Wünsche haben, sprechen Sie gerne unser Servicepersonal an.

Fisch - Fish

Zanderfilet

€ 21,90

mit Kartoffelgnocchi und Weißweinsauce _{a,d,g,l}

zander fillet with potato gnocchi and white wine sauce

Gebackenes Rotbarschfilet

€ 17,90

mit Kartoffelsalat und Remouladensauce _{a,c,d,j}

whole baked trout with tomato-caper-butter and steamed potato

Im Ganzen gebackene Forelle

€ 22,90

mit Tomaten- Kapern- Butter und Dampfkartoffeln _{a,d,g,l}

baked redfish fillet with potato salad and remoulade sauce

Brotzeit - Snacks

Kalter Braten

€ 11,90

mit Meerrettich, Essiggurke und Bauernbrot _{a,c,j,2}

cold roast pork with horseradish, pickles and bread

Obazder - Bayrische Käsespezialität

€ 11,90

mit roten Zwiebelringen und Brotkorb _{a,g,17}

obazder - bavarian cheese specialty with red onions and bread

Abgebräunter Leberkäs

€ 13,90

mit Spiegelei und Kartoffelsalat _{c,a,j,2,3,11}

leberkäse with fried egg and potato salad

Bayrischer Wurstsalat

€ 11,90

mit Gurkerl, Zwieberl und Bauernbrot _{1,2,3,j}

bavarian sausage salad with pickles, red onions and bread

Schweizer Wurstsalat

€ 12,90

mit Gurkerl, Zwieberl, Emmentaler und Bauernbrot _{1,2,3,17,j,g,h}

swiss sausage salad with pickles, red onions, emmentaler cheese and bread

Kinderkarte ~ Children's menu

Spätzle mit Soße a,c,i,3,11 € 6,90
spaetzle with sauce

Knödel mit Soße a,c,i,3,11 € 6,90
potato dumplings with sauce

Pommes Frites mit Ketchup 3,11,a,i € 6,90
fries with ketchup

Kleiner Schweinebraten mit Knödel und Soße a,c,i,2,3,11 € 13,90
small roast pork with dumpling and sauce

Kinderschnitzel mit Pommes Frites a,c € 14,90
children's schnitzel with fries

Süßspeisen ~ Dessert

3 Stück Apfelkücherl a,c,h,g,1,2,8,11 € 7,90
mit Zimtucker und Vanilleeis
3 pieces of apple rings with cinnamon sugar and vanilla ice cream

Apfelstrudel nach Omas Rezept € 7,90
mit Vanillesauce oder Vanilleeis a,c,g,8,11
apple pie after granny's recipe with vanilla sauce or vanilla ice cream

„Heiße Liebe“ € 7,90
Vanilleeis mit heißen Himbeeren a,c,e,g,8,11
"hot love" vanilla ice cream with hot raspberries

„Opas Liebling“ Vanilleeis € 7,90
mit Eierlikör und Sahne g,2,4,11
"grandpa's favorite" vanilla ice cream with eggnog and cream

Eisbecher € 6,90
Vanille-, Schoko-, Erdbeereis mit Sahne a,c,e,g,8,11
ice cream cup vanilla, chocolate, strawberry with cream

Heiße Getränke - Hot drinks

Espresso ,	€ 2,90
Espresso doppelt (espresso double) ,	€ 3,90
Tasse Kaffee (cup of coffee) s,g	€ 3,50
Haferl Kaffee (large coffee) s,g	€ 3,90
Cappuccino s,g	€ 3,90
Milchkaffee (milk coffee) s,g	€ 4,10
Latte Macchiato s,g	€ 4,10
Heiße Schokolade (hot chocolate) s,g	€ 3,90
Tee (Pfefferminze, Früchte, Hagebutte, Schwarz)	€ 2,50

Fruchtsäfte - Fruit Juices

Apfelsaft (apple juice)	0,20l	€ 3,10
Orangensaft (orange juice)	0,20l	€ 3,10
Johannisbeernektar (currant juice)	0,20l	€ 3,10
Maracujanektar (maracuja juice)	0,20l	€ 3,10
Apfelschorle (apple spritzer)	0,40l	€ 4,50
Orangenschorle (orange spritzer)	0,40l	€ 4,50
Johannisbeerschorle (currant spritzer)	0,40l	€ 4,50
Rhabarberschorle (rhubarb spritzer)	0,40l	€ 4,50
Maracujaschorle (maracuja spritzer)	0,40l	€ 4,50

Mineralwasser - Mineral water

Adelholzener still oder classic	0,25l	€ 2,50
Adelholzener still oder classic	0,75l	€ 5,90
Tafelwasser (table water)	0,20l	€ 2,50
Tafelwasser (table water)	0,50l	€ 3,50

Bier - Beer

Hofbräuhaus Urhell vom Fass (from barrel) ^a	0,50l	€ 4,90
Kleines Helles vom Fass (from barrel) ^a	0,25l	€ 3,70
Dunkel Export (dark beer) ^a	0,50l	€ 4,90
Graf Ignaz Pils ^a	0,33l	€ 3,90
Alkoholfrei Hell (alcohol-free) ^a	0,50l	€ 4,90
Radler (helles mixed with sprite) ^{a,11}	0,50l	€ 4,90
Jägerbier Naturtrüb ^a	0,50l	€ 4,90

Huber Weißbier vom Fass (wheat beer) ^a	0,50l	€ 4,90
Kleines Weißbier vom Fass (wheat beer) ^a	0,30l	€ 3,90
Huber Dunkel (dark beer) ^a	0,50l	€ 4,90
Huber Leicht (light beer) ^a	0,50l	€ 4,90
Franziskaner alkoholfrei (alcohol-free) ^a	0,50l	€ 4,90
Russ (wheat beer mixed with sprite) ^{a,11}	0,50l	€ 4,90

Softgetränke - Soft drinks

Coca Cola ^{1,3,9}	0,33l	€ 3,90
Cola Zero ^{1,3,9,12}	0,33l	€ 3,90
Fanta ^{1,3,9}	0,33l	€ 3,90
Sprite ³	0,40l	€ 4,50
Spezi ^{1,3,9}	0,40l	€ 4,50

Aperitif & Spritz

Prosecco (mit Holunderblüte, Orange oder Aperol) ¹	0,10l	€ 4,50
Aperol Spritz (Aperol, Soda, Prosecco) ^{1,1}	0,25l	€ 7,50
Veneto Spritz (Aperol, Soda, Weißwein) ^{1,1}	0,25l	€ 7,50
Hugo (Holunderblüte, Prosecco, Soda, Minze, Limette) ^{1,3}	0,25l	€ 7,50
Martini Royal (Martini Rose, Prosecco)	0,25l	€ 7,50

Weißweine offen - White wines open

Chardonnay, IGT	0,20l	€ 6,50
Pinot Grigio, IGT	0,20l	€ 6,50
Riesling, DOC	0,20l	€ 6,50
Weißweinschorle (white wine spritzer)	0,20l	€ 5,50
Weißweinschorle (white wine spritzer)	0,50l	€ 7,50

Rotweine offen - Red wines open

Merlot, IGT	0,20l	€ 6,50
Blauer Zweigelt, Landwein (blue twig, country wine)	0,20l	€ 6,50
Rose, Portugieser Weißherbst, DOC	0,20l	€ 6,50

Sekt Flasche 0,75l

Fürst von Metternich Sekt, Riesling trocken	€ 35,50
Prince of Metternich sparkling wine, Riesling dry	

Roséweine Flasche - Rosé wines bottle 0,75l

Merlot Rose, Fortant de France, DOC	€ 24,90
weich und harmonisch, delikate Farbe, feine Aromen und Geschmeidigkeit Rose, soft and harmonious, delicate color, fine aromas	

Weißweine Flasche - White wines bottle 0,75l

Sauvignon blanc - France D.O.C	€ 25,90
trocken, voll & sanft durch fruchtige exotische Noten dry, full and gentle with fruity exotic notes	
Lugana Nova - Italy D.O.C	€ 28,90
trocken, fruchtiges Bukett mit floralen Noten dry, fruity bouquet with floral notes, light and spicy with good acids	

Rotweine Flasche - Red wines bottle 0,75l

Cabernet Sauvignon-France € 25,90
trocken, rubinrot, ausgeglichen und
geschmeidig, weiche Tannine, fruchtbetont
dry, ruby red, balanced and supple, soft tannins, fruity

Nero d'Avola - Italy I.G.T € 26,90
Abf. Concilio, Volano - Sizilien-Intesiv
dunkelrot, einzigartiger Rotwein mit einer
Lebhaftigkeit & einem fruchtigen Geschmack
dept. Concilio, Volano - Sicily, intensiv, dark red color with a vivacity and fruity flavor

Longdrinks - 4cl Alkohol

Cuba Libre (Limette, weißer Rum, Cola) ^{1,3,9} € 8,90
Gin Tonic (Tonic Water, Gin) ¹⁰ € 8,90
Wodka Lemon (Bitter Lemon, Wodka) ^{1,3,9,10} € 8,90
Whisky Cola (Cola, Whisky) ^{a,1,3,9} € 8,90
Campari Soda/Campari Orange ¹ € 7,90
Rüscherl (Asbach, Cola) € 8,90

Kräuter

Jägermeister ¹	2cl	€ 3,50
Averna	2cl	€ 3,50
Ramazzotti	2cl	€ 3,50
Fernet Branca ¹	2cl	€ 3,50
Campari ¹	2cl	€ 3,50

Whisky

Jack Daniels ^{1, a, l}	4cl	€ 7,90
---------------------------------	-----	--------

Brandy & Cognac

Carlos 1.	2cl	€ 3,90
Vecchia Romagna	2cl	€ 3,90
Hennessy VSOP	2cl	€ 3,90
Asbach Uralt	2cl	€ 3,90

Liköre

Blutwurz	2cl	€ 3,50
Amaretto	2cl	€ 3,50
Kirsch	2cl	€ 3,50
Baileys ^{1, a, 8}	2cl	€ 3,50

Klare Schnäpse & Rum ~ Clear spirits & Rum

Grappa Frattina	2cl	€ 3,50
Williamsbirne	2cl	€ 3,50
Obstler	2cl	€ 3,50
Waldhimbeere	2cl	€ 3,50
Marillenbrand	2cl	€ 3,50
Absolut Wodka ^a	2cl	€ 3,50
Dry Gin	2cl	€ 3,50
Bacardi weiß	2cl	€ 3,50

Wermut

Martini bianco ¹	4cl	€ 5,50
Martini rosso ¹	4cl	€ 5,50
Martini rosato ¹	4cl	€ 5,50

Allergene:

- a=glutenhaltiges Getreide (namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Mater, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon sowie Erzeugnisse daraus)
- b = Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
- c = Eier und Eierzeugnisse
- d = Fische und Fischerzeugnisse
- e = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- f= Sojabohnen und Sojaerzeugnisse
- g = Milch und Milchprodukte
- h= Schalenfrüchte (namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecanüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- und Queenslandnüsse sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- i = Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- j= Senf und Senferzeugnisse
- k = Sesamsamen und Sesamerzeugnisse
- l= Schwefeldioxid und Sulphite mit einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10ml/l
- m = Lupinen und Lupinenerzeugnisse
- n = Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Zusatzstoffe:

- 1 = mit Farbstoffen
- 2 = mit Konservierungsstoffen
- 3 = mit Antioxidationsmittel
- 4 = mit Geschmacksverstärkern
- 5 = mit Schwefeldioxid
- 6 = mit Schwärzungsmitteln
- 7 = mit Phosphat
- 8 = mit Milcheiweiß
- 9 = koffeinhaltig
- 10 = chininhaltig
- 11 = mit Süßungsmitteln
- 12 = enthält eine Phenylalaninquelle
- 13 = gewachst
- 14 = mit Nitritpökelsalz
- 15 = Taurin
- 16 = Tartrazin (kann die Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinflussen)
- 17 = Rohmilchkäse

Haftungsausschluss:

Obwohl wir uns stets um die Richtigkeit der Produktangaben bemühen, kann es mitunter vorkommen, dass Hersteller ihr Zutatenverzeichnis ändern. Die Produktverpackung und zugehörigen Dokumente enthalten möglicherweise Angaben, die in der Speise- und Getränkekarte gemachten Angaben hinausgehen und/oder sich von ihnen unterscheiden. Sämtliche Produktangaben in unserer Speise- und Getränkekarte werden allein zu Informationszwecken bereitgestellt.

Wir empfehlen Ihnen, sich nicht allein auf die Angaben zu verlassen, die in unserer Speise- und Getränkekarte angezeigt werden, sondern sich vor Gebrauch bzw. Verzehr der Ware stets auch sorgfältig bei unseren Mitarbeitern zu erkundigen, bzw. Sie uns direkt auf bestimmte Allergene und Zusatzstoffe hinweisen. Die Angaben in dieser Speise- und Getränkekarte können eine fachkundige Auskunft Ihres Arztes, Apothekers oder einer anderen medizinischen Fachkraft nicht ersetzen.

Bei Fragen zur Verträglichkeit, zu Risiken oder Nebenwirkungen der Einnahme oder Anwendung des Produktes wenden Sie sich bitte an Ihren Arzt oder Apotheker. Unsere Beschreibungen und sonstigen Angaben zu den Waren dienen nicht dem Zweck der Diagnose, Behandlung, Heilung oder Vorbeugung einer Krankheit oder eines Gesundheitszustandes.

Wir haften nicht für ungenaue oder unrichtige Produktangaben seitens der Hersteller oder sonstiger Dritter. Ihre gesetzlichen Ansprüche bleiben unberührt.

Öffnungszeiten der Warme Küche:

Mo. - Ruhetag

Di. - Sa. ab 11 - 14 Uhr und 17 - 22 Uhr

So. von 11 - 15 Uhr

Für Gruppen, Feiern und Tagungen ab 20 Personen sind wir nach Absprache selbstverständlich auch zu anderen Zeiten gern für Sie da!

Reservierungen und Informationen unter Tel: 081618624830

E-Mail: gasthof@gasthof-gruenerhof.de