

## *Bayerische Menüs*

Alle Preise sind Bruttopreise und verstehen sich inklusive Bedienungsgeld und der gesetzlichen MwSt.!  
**Die einzelnen Gänge der Menüs lassen sich nach Ihren Wünschen variieren!**

### *Menü 1*

Pfannkuchensuppe mit Gemüsewürfel und Kräuter	4,80 €
~~~~	
Knuspriger Schweinsbraten -frisch aus dem Ofen- in Dunkelbiersoße, dazu gibt's einen Kartoffelknödel und bayerischen Krautsalat	13,50 €
~~~~	
Bayerisch Creme mit Himbeermark	7,20 €
	<b>pro Person 25,50 €</b>

---

### *Menü 2*

Holledauer Hochzeitssuppe	5,60 €
~~~~	
Gesottenes Ochsenfleisch vom Bürgermeisterstück, serviert mit Meerrettich-Schnittlauchsoße und saurem Kartoffelgemüse	17,80 €
~~~~	
Ofenwarmer Apfelstrudel mit Calvados-Vanillesoße	6,90 €
	<b>pro Person 30,30 €</b>

---

### *Menü 3*

Tomatencremesuppe mit Schwarzbrotkrusteln und Basilikum	5,50 €
~~~~	
Pochierte Forellenfilets in Zitronen-Safransoße, dazu eine feine Gemüseauswahl und glasierte Dillkartoffeln	18,90 €
~~~~	
Vanille-Dampfnudel mit Honigrammerl und Zwetschgenröster	7,80 €
	<b>pro Person 32,20 €</b>

---

### *Menü 4*

Grünwalder Festtagssuppe mit verschiedenen Einlagen	5,60 €
~~~~	
Wiener Schnitzel in Butterschmalz wellig gebraten, serviert mit kalt gerührten Preiselbeeren und Bratkartoffeln	19,80 €
~~~~	
Apfelkücherl in der Mandelkruste gebacken, serviert mit heißer Aprikosensoße und Rahmeis	8,40 €
	<b>pro Person 33,80 €</b>

---

*Menü 5*

Kartoffelsuppe mit Speck und Kren	5,60 €
~~~	
Glasierter Milchkalbsbraten in Rieslingsoße, serviert mit buntem Gemüse und Topfenspätzle	19,60 €
~~~	
Hausgemachte Beerengrütze mit Vanillecreme und feinem Gebäck	7,40 €
	<b>pro Person 32,60 €</b>

---

*Menü 6*

Schwammerlsuppe mit Brezn-Croûtons	5,80 €
~~~	
Gefülltes Perlhuhnbrüstchen auf Rotweingläse, dazu gegrillte Tomate, Blumenkohl mit Mandeln und Kartoffelgratin	19,80 €
~~~	
Schokoladen-Ingwer-Eisparfait mit Birnenröster	8,20 €
	<b>pro Person 33,80 €</b>

---

*Menü 7 – Fleischlos glücklich*

Salatkomposition „Vitaminus“ mit Früchten der Saison, gröste Körndl, Parmesan und feinem Balsamico-Dressing	9,80 €
~~~	
Sellerierahmsuppe mit gebräunte Mandeln	5,80 €
~~~	
Gemüse-Lasagne mit zweierlei Käse überbacken, serviert mit Rucola und Tomaten-Orangenragout	14,90 €
~~~	
Millirahmstrudel mit Mangokompott und Vanillesoße	7,80 €
	<b>pro Person 38,30 €</b>

**Weitere vegetarische Hauptgerichte erfragen Sie bitte in unserer Verkaufsabteilung.**

---

*Menü 8*

Tafelspitz-Gemüse-Terrine mit Radieserl-Kürbis-Vinaigrette	11,50 €
~~~	
Seezungenwickerl in Kokos-Curryschaum	15,80 €
~~~	
Melonen-Sorbet mit Prosecco	7,50 €
~~~	
Milchkalbsfilet mit Wirsingfleckerl, leichter Senfsoße und Weißwurst-Maultascherl	25,80 €
~~~	
Geeiste Aprikosen-Creme brûlée	8,90 €
	<b>pro Person 69,50 €</b>

---

## *Italienisch-Bayerische Menüs*

Alle Preise sind Bruttopreise und verstehen sich inklusive Bedienungsgeld und der gesetzlichen MwSt.!

**Die einzelnen Gänge der Menüs lassen sich nach Ihren Wünschen variieren!**

### *Menü 9*

Getrüffelte Kohlrabisuppe	6,20 €
~~~	
Saltimbocca vom Buntbarschfilet (grätenfrei) umwickelt mit Salbei und Parmaschinken, serviert auf Tomaten-Kartoffel-Ratatouille mit Camparischaum	21,80 €
~~~	
Mousse au chocolat	7,80 €
	<b>pro Person 35,80 €</b>

### *Menü 10*

Hausgemachte Gemüse-Antipasti mit gebackener Schafskäsepraline, Basilikumpesto und Honig-Weißbierdressing	10,90 €
~~~	
Fruchtiger „Tomaten-Orangen-Cappuccino“	5,40 €
~~~	
Kalbsfiletspitzen in Portweinsoße glasiert, serviert auf Limonen-Spaghetti mit scharfer Melone	24,50 €
~~~	
Früchte-Schaschlik mit gebackenem Eis	8,60 €
	<b>pro Person 49,40 €</b>

### *Menü 11*

Italienisch-bayerisches Vorspeisenpotpourri (Gemüse-Antipasti, Melone, Landschinken, Rauchlachs und gegrillte Garnele)	13,50 €
~~~	
„Schwammerl-Cappuccino“ mit Gemüsemikado	5,60 €
~~~	
Mit Kräuter mariniertes Ochsenfilet in kräftiger Chiantisoße, dazu Gemüse der Saison und in Olivenöl gebratene Kartoffeln	27,80 €
~~~	
Schokoladen-Crêpes mit Aprikosenparfait	8,60 €
	<b>pro Person 55,50 €</b>

*Menü 12*

Mild gebeizter Lachs auf Honig-Senf und Apfel-Feigensalat	12,90 €
~~~	
Grießnockerlsuppe	5,20 €
~~~	
Ochsenbraten aus dem Schmortopf, serviert mit glasierten Wurzelgemüse und Breznuglhupf	19,50 €
~~~	
Apfelkücherl à l'orange mit Rahmeis	8,60 €
	<b>pro Person 46,20 €</b>

---

*Menü 13*

Joghurt-Terrine von Lachs und Keta-Kaviar mit Gurkenspaghetti	12,50 €
~~~	
Minestrone mit Brezn-Croûtons	6,00 €
~~~	
Milchkalbsfilet mit Rucola-Parmesankruste, serviert mit feinem Gemüse und Kartoffel-Birnenpflanzerl	25,80 €
~~~	
Champagner-Weißbier-Tiramisu mit Mango und Himbeeren (eine ganz besondere Spezialität unseres Hauses)	8,40 €
	<b>pro Person 52,70 €</b>

---

*Menü 14*

Gegrillte Riesen-Scampi auf Caesars Salat	14,50 €
~~~	
Ochsenbouillon mit Parmesanknödel	5,60 €
~~~	
Das Beste von Perlhuhn und Hirsch in Barolosoße, serviert auf Gorgonzolaspinat mit „Grünwalder Ritterzipfe“	24,80 €
~~~	
Karamellierter Topfenstrudel mit Beeren und Nußeis	7,60 €
	<b>pro Person 52,50 €</b>

---

## Unsere Tisch-Menüs

Alle Preise sind Bruttopreise und verstehen sich inklusive Bedienungsgeld und der gesetzlichen MwSt.!

*Alle Speisen werden tischweise serviert,  
jeder nimmt sich was und wie viel er mag – ganz wie Zuhause!*

### Menü 15 - „Grünwalder G'schichten“

#### Vorspeisen-Potpourri

San Daniele Schinken mit Melone	
Fleischpflanzerl auf Kartoffel-Rucolasalat	
Eingelegte Gemüse-Antipasti	
Krabben-Mango-Cocktail	
Chili-Kräuterquark	
Radieserl, Butter und verschiedene Brotsorten	12,80 €

~~~

|                                                                                                                              |         |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Knusprige Ente und Spanferkelrücken auf Apfel-Schalottengemüse,<br>dazu gibt's Dunkelbiersoße, Blaukraut und Kartoffelknödel | 25,80 € |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|

~~~

Isartaler Dirndl-Schnaps im Bauernhaferl serviert	4,50 €
---	--------

**pro Person 43,10 €**

### Menü 16 - „Die Einkehr-Feinschmeckertafel“

#### „Bayerische Amuse gueule“

Steinpilz-Bratwürstl auf sämigen Trüffelkraut	
„Blauer Obatzter“ mit Birne	
Lachs-Tatar	
Gemüse-Antipasti	
Apfel-Feigensalat	
Finger-Radieserl	13,80 €

~~~

|                                                                                                                                               |         |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| „Zweierlei vom Ochsen“                                                                                                                        |         |
| Geschmortes Bürgermeisterstück und rosa gebratenes Filet<br>in kräftiger Rotwein-Preiselbeersoße,<br>dazu Gemüse der Saison und Topfenspätzle | 26,50 € |

~~~

Himbeer-Weißbierschmarrn	8,90 €
--------------------------	--------

**pro Person 49,20 €**

## *Festliche Menüs*

Alle Preise sind Bruttopreise und verstehen sich inklusive Bedienungsgeld und der gesetzlichen MwSt.!

**Die einzelnen Gänge der Menüs lassen sich nach Ihren Wünschen variieren.**

### *Menü 17*

Knuspriger Scampi-Strudel auf jungen Spinat in Krustentiersoße	13,90 €
~~~	
Chardonnaysuppe mit Rosinen-Fleischpflanzerl	8,60 €
~~~	
Barbarie-Entenbrust - rosa gebraten, serviert mit Gemüse der Saison und Feigenknödel	25,80 €
~~~	
Birnenkücherl mit Williamssoße und Walnußeis	8,80 €
	<b>pro Person 57,10 €</b>

### *Menü 18*

Gewickelte Lachs-Crêpes mit Honig-Senfsoße und Melone	12,50 €
~~~	
Kokos-Curry-Cappuccino	6,20 €
~~~	
„Ochs an der Schnur“ - gesottenes Ochsenfilet im Meerrettich-Buttersud, serviert mit allerlei Gemüse und Kartoffelgnocchi	26,50 €
~~~	
„Schokoladen-Brunnen“ - vom Büffet Tauchen Sie ein: Frische Früchte der Saison, dazu Rahmeis (Schokoladen-Brunnen ab 25 Personen möglich)	12,80 €
	<b>pro Person 58,00 €</b>

### **Menü 19**

Schwammerlsülze mit gebratenem Rehfilet und Kräutersalat	14,50 €
~~~	
„Bayerische Weißbier-Bouillabaisse“ von Edelfischfilets und Scampi	16,80 €
~~~	
„Das Grünwalder Loch“ (Eine kleine aber wohltuende Überraschung)	6,80 €
~~~	
Zartes Milchkalbsfilet im Morchelmantel, serviert auf Kartoffelrisotto mit schwarzer Pfeffersoße	27,50 €
~~~	
„Champagner-Mohrenkopf“	9,40 €
	<b>pro Person 75,00 €</b>