

## VORSPEISEN · STARTERS

Gebratene Riesengarnelen in Knoblauch-Chili-Marinade an Aioli Dip mit Olivenbrot aus dem Holzofen	16.00
Hausgemachte Gulaschsuppe mit Holzofenbrot <sup>A/G/H</sup>	7.00

## SALATE · SALADS

Superfood Salat mit Mango-Chili-Dressing, jungem Blattspinat, Chiasamen, Quinoa, Avocado, frischen Beeren und Apfel	16.00
wahlweise mit:	
- <b>Hühnerbruststreifen</b>	+ 4.00
- <b>Wildfang Garnelen</b>	+ 5.00
- <b>Tranche vom Rinderfilet</b>	+ 5.00

## HAUPTSPEISEN · MAIN COURSES

Rindersaftgulasch mit Butterspätzle und gemischtem Salat <sup>A/C</sup>	18.00
Käsespätzle mit Bergkäse und Röstzwiebeln dazu Beilagensalat <sup>A/C/G/M</sup>	13.00
Beefburger (180g) mit Cheddar Käse in Brioche-Bun, Coleslaw Salat, BBQ Dip und French Frites <sup>G</sup>	17.00
Quadronne gefüllt mit Ziegenkäse und Honig an jungem Blattspinat, Kirschtomaten und Walnüssen <sup>A/C/G</sup>	12.00
Offene Lasagne vom Rinderfilet mit jungem Blattspinat, gebratenen Kräuterseitlingen und Rotweinjus an Sellerie und Kartoffelpüree <sup>G/L</sup>	24.00
Schweinebraten mit Dunkelbiersauce, Kartoffelknödel und Krautsalat	14.00
Knödelgröstl mit Schweinebraten, Zwiebeln, Junglauch, Kirschtomaten, Bratensauce und Beilagensalat	13.00

**ALLERGEN-INFO** A: Glutenhaltiges Getreide, B: Krebstiere, C: Ei, D: Fisch, E: Erdnuss, F: Soja, G: Milch oder Laktose, H: Schalenfruchte, L: Sellerie, M: Senf, N: Sesam, O: Sulfite, P: Lupinen, R: Weichtiere; In unserem Betrieb werden Gerichte mit allen im Anhang II der LMIV (Lebensmittel- Informationsverordnung) angeführten Allergenen Stoffen zubereitet, unbeabsichtigte Kreuzkontakte können nicht ausgeschlossen werden.

Für Änderungen der Beilagen verrechnen wir € 1.50 · Surcharge for alternative side dishes € 1.50

#panoramaalmsölden #gruenwaldresort