

WOCHENKARTE

Unsere Wochenkarte können Sie jederzeit auf unserer Website unter www.schlosshotelgruenwald.de einsehen. Gerne teilen wir Ihnen die aktuelle Wochenkarte auch telefonisch mit.

DOLCI - DESSERTS

TIRAMISÚ - geschichtete Löffelbiskuits in Kaffee getränkt mit feiner Mascarponecreme ^{A, D, 12, 9, K2, 11}	€ 8,00
CREMA CATALANA - Orangen-Vanille-Creme ^{A, 9}	€ 8,00
PANNA COTTA - gekochtes Vanille-Sahnedessert ^{A, 9}	€ 8,00
MOUSSE AL CIOCCOLATO - feine Schokoladenmousse ^{A, D, K2}	€ 8,00

GETRÄNKE

San Pellegrino/Acqua Panna	0,75 l	€ 3,80
Coca Cola ^{1, 2, 1, 12}	1,00 l	€ 4,80
Orangen-/Zitronenlimo *	1,00 l	€ 3,80
Alkoholfreies Bier Herrnbräu	0,50 l	€ 3,80
Helles Herrnbräu	0,50 l	€ 3,80
Weißbier Herrnbräu	0,50 l	€ 3,80

PROSECCO & WEINE

Prosecco Case Bianche *	0,75 l	€ 22,50
Brut Rosé Col Sandago *	0,75 l	€ 25,00
FERRARI *	0,75 l	€ 32,50
BELLA VISTA Franciacorta Brut *	0,75 l	€ 45,00
Lugana *	0,75 l	€ 22,50
Primitivo di Manduria *	0,75 l	€ 22,50

Alle Preise inkl. gesetzlicher MwSt.

ALLERGEN-INFO

A = Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
B = Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
C = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
D = Milch- und Milcherzeugnisse
E = Sellerie und Sellerieerzeugnisse
F = Sesamsamen und Sesamenerzeugnisse
G = Schwefeldioxid und Sulfite
H = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
I = Gluten haltiges Getreide
11 = Weizen, Dinkel, Khorasan
12 = Roggen
13 = Gerste
14 = Hafer
J = Lupinen und Lupinenerzeugnisse
K = Schalenfrüchte und Schalenfrüchterzeugnisse
K1 = Mandeln
K2 = Haselnüsse
K3 = Walnüsse
K4 = Cashewnüsse
K5 = Pekannüsse
K6 = Paranüsse
K7 = Pistazien
K8 = Macadamianüsse/Queenslandnüsse
L = Senf und Senferzeugnisse
M = Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse
N = Weichtiere und Weichtiere Erzeugnisse

Lebensmittel-Zusatzstoffe

1 = mit Farbstoff / 2 = mit Konservierungsstoffen
3 = mit Antioxidationsmittel / 4 = mit Geschmacksverstärkern
5 = geschwefelt / 6 = geschwärzt / 7 = gewachst
8 = mit Phosphat / 9 = mit Süßungsmitteln
10 = enthält eine Phenylalaninquelle / 11 = Milcheiweiß
12 = koffeinhaltig / 13 = chininhaltig / 14 = taurinhaltig
15 = gentechnisch verändert / 16 = mit Tartrazin
17 = Nitrit Pökelsalz, Nitrat / 18 = Säuerungsmittel

Vorsichtshalber weisen wir unsere von Allergien und Unverträglichkeiten betroffenen Gäste darauf hin, dass unsere Speisen und Getränke Spuren von Schalenfrüchten, Sellerie, Lupine, Gluten haltiges Getreide und Sulfite enthalten können.

SOCIAL MEDIA



BESUCHEN SIE UNS
JETZT AUF FACEBOOK
/VILLAANTICAPULLACH
/SCHLOSSHOTELGRUENWALD
/TEATROSOLLN



BESUCHEN SIE UNS
JETZT AUF INSTAGRAM
/VILLA_ANTICA_PULLACH
/SCHLOSSHOTELGRUENWALD
/TEATRO_SOLLN_TRATTORIA



BESUCHEN SIE UNS
AUCH IN SOLLN
WWW.TEATRO-SOLLN.DE



BESUCHEN SIE UNS
AUCH IN PULLACH
WWW.VILLA-ANTICA.DE



IMMER MIT DABEI
SPEICHERN SIE JETZT UNSERE
MITNAHMEKARTE AUF IHREM
SMARTPHONE.

PARTY-SERVICE

FÜR ALLE ANLÄSSE:
FAMILIENFEIERN, HOCHZEITEN,
GESCHÄFTSSESSN, BUFFET,
GROBVERANSTALTUNGEN,
FLYING SERVICE.

GEMEINSAM MACHEN WIR IHRE
VERANSTALTUNG ZU EINEM
UNVERGESSLICHEN ERLEBNIS FÜR
SIE UND IHRE GÄSTE.

ÖFFNUNGSZEITEN: 11:30 - 23:00 UHR
DURCHGEHEND WARMER KÜCHE BIS 22:30 UHR
KEIN RUHETAG

SCHLOSSHOTEL GRÜNWALD
ZEILLERSTRASSE 1 | 82031 GRÜNWALD
TELEFON: +49 (0) 89 / 64 96 26 - 36
TELEFAX: +49 (0) 89 / 64 96 26 - 35
E-MAIL: INFO@SCHLOSSHOTELGRUENWALD.DE



SPEISEKARTE ZUM MITNEHMEN

BESTELLUNG UNTER:
089 / 64 96 26 - 36

GÜLTIG AB 01.06.2025
ALLE ÄLTEREN SPEISEKARTEN SIND UNGÜLTIG.
ZAHLEN SIE BEI UNS BEQUEM BAR
ODER BARGELDLOS MIT EC ODER KREDITKARTE.

ANTIPASTI - VORSPEISEN

CARPACCIO CIPRIANI - Rindercarpaccio mit Zitronenvinaigrette, Champignons, gehobeltem Pamesan und Rucola ^{G, D}	€ 17,50
CAPRESE - Büffelmozzarella mit Tomaten und Basilikum ^D	€ 16,00
VITELLO TONNATO - dünn geschnittenes Kalbsfleisch mit feiner Thunfischcreme und Kapern ^{B, A, D, L}	€ 18,50
ANTIPASTO MISTO - gemischte Vorspeisen mit Meeresfrüchtesalat, Tomaten mit Mozzarella und gemischtem Gemüse vom Grill ^{B, C, M, E, D, L}	€ 19,50
INSALATA DI MARE – Meeresfrüchtesalat ^{E, G, B, M}	€ 19,50

INSALATE - SALATE

Alle Salate mit Olivenöl-Bahamica-Dressing

INSALATA VERDE - gemischte Blattsalate ^L	€ 6,00
INSALATA MISTA - gemischte Blattsalate mit Tomaten, Fenchel, Gurken, Karotten und Paprika ^L	€ 7,50
INSALATA DI POMODORI - Tomatensalat mit Zwiebeln ^L	€ 6,50
INSALATA DI CETRIOLI – Gurkensalat ^L	€ 6,50
INSALATA DELLA CASA - Salatteller mit Blattsalaten, Tomaten, Gurken, Fenchel, Karotten, Paprika, gekochtem Ei, Artischocken, Mozzarella, Thunfisch und Parmaschinken ^{L, A, D, B, G, 17}	€ 14,50
INSALATA TACCHINO - gemischter Salat mit Mais und gebratenen Putenbruststreifen ^L	€ 17,50

PIZZE - PIZZEN AUS DEM STEINOFEN | Ø 33 cm

Alle Pizen werden mit Mozzarella und Tomaten zubereitet
Glutenfreie Pizen 2,00 € Aufschlag | Kleine Pizen berechnen wir abzüglich 20%

PIZZA PANE - Pizzabrot mit Tomaten und Oregano ohne Mozzarella ^H	€ 6,50
MARGHERITA - mit Mozzarella und Tomaten ^{H, D}	€ 11,00
MARINARA - mit Sardellen, Kapern, Knoblauch und Oregano (ohne Mozzarella) ^{H, B, L}	€ 11,00
FRUTTI DI MARE - mit Meeresfrüchten ^{H, D, B, C, M}	€ 15,80
PROSCIUTTO - mit Vorderschinken ^{H, B, G, 17}	€ 12,00
SALAME - mit Salami ^{H, D, G, 17}	€ 12,00
DIAVOLA - mit scharfer Salami ^{H, D, G, 17}	€ 12,50
REGINA - mit Vorderschinken und Champignons ^{H, D, G, 17}	€ 13,00
CASA - mit Pepperoni, Kapern, Sardellen, Artischocken und Oliven ^{H, B, G, B, 17, S}	€ 12,00
FUNGHI - mit Champignons ^{H, D, G}	€ 12,00
QUATTRO STAGIONI - mit Pepperoni, Champignons, Oliven und Vorderschinken ^{H, D, G, L, E, 17}	€ 14,00
CONTADINA - mit Thunfisch, gekochtem Ei und Zwiebeln ^{H, D, B, A}	€ 14,00
CALZONE - gefüllt mit Vorderschinken, Salami, Champignons, Mozzarella und Tomaten ^{H, B, G, 17}	€ 14,00
PARMA E RUCOLA - mit Rucola, Parmaschinken und gehobeltem Parmesan ^{H, D, B, G, 17}	€ 17,50
HAWAII - mit Ananas und Vorderschinken ^{H, D, G, 17}	€ 14,00
QUATTRO FORMAGGI - mit vier Käsesorten ^{H, D, S}	€ 14,50
VEGETARIANA - mit gemischtem Gemüse vom Grill ^{H, D, B}	€ 14,00
GORGONZOLA E SPINACI - mit Gorgonzola und Spinat ^{H, D}	€ 15,50
BUFALINA - mit Büffelmozzarella und Kirschtomaten ^{H, D}	€ 15,50
TARTUFO - mit schwarzem Trüffel ^{B, D, G}	€ 18,00

PIZZA CON BORDO RIPIENO - Pizza mit gefülltem Rand aus Ricottaweichkäse und Spinat, belegt mit Auberginen und getrockneten Tomaten ^{H, D}	€ 16,00
CALZONE NUTELLA ^{H, K2}	€ 13,50

Pinsa wird mit Weizen- und Reismehl,
Sauerteig und Soja hergestellt.

PINSA ohne Tomatensauce, nur mit Olivenöl und Salz

PINSA PANE - mit Oregano und Olivenöl ^{H, M}	€ 8,50
PINSA BRUSCHETTA - mit Tomaten-Concassée, Basilikum, Knoblauch, Taggiasca Oliven, Sardellen und Kapern ^{H, B, B, L, M, S}	€ 14,00
PINSA BRESAOLA - mit Bündnerfleisch, Rucola, Kirschtomaten und gehobeltem Parmesan ^{H, D, G, M, 17, S}	€ 17,50
PINSA NOCI - mit Vorderschinken, Walnüssen, Rucola und Honig ^{H, D, G, K2, M, 17, S}	€ 15,50
PINSA POMODORINI - mit Kirschtomaten, Burrata, Rucola und Bündnerfleisch ^{H, M, D, G, 17, S}	€ 17,80
PINSA VEGETARIANA - mit gemischtem Gemüse vom Grill ^{H, D, M}	€ 15,80
PINSA CON SALMONE AFFUMICATO - mit geräuchertem Lachs und eingelegten Artischocken ^{H, D, B, L, M}	€ 18,50
PINSA NUTELLA ^{H, K2, M}	€ 15,00

PINSA mit Tomatensauce, Olivenöl und Salz

PINSA PARMA - mit Parmaschinken, Tomatensauce, Büffelmozzarella, Kirschtomaten und Rucola ^{H, M, D, B, G, 17}	€ 18,50
PINSA DIAVOLA - mit scharfer Salami und Gorgonzola ^{H, M, D, S, G, 17}	€ 16,00
PINSA CAPRINO - mit Mozzarella und Ziegenkäse, Tomatensauce, Auberginen und Heidelbeeren ^{H, M, D, S}	€ 17,00
PINSA CALABRESE - mit Tomatensauce, Auberginen, Büffelmozzarella und pikanter kalabrischer Salami ^{H, M, D, S, G, 17}	€ 17,00

PASTA - NUDELGERICHTE

Kleine Portionen berechnen wir abzüglich 20%

SPAGHETTI AGLIO E OLIO - mit Olivenöl, Knoblauch und Petersilie (pikant) ^{H, D, S}	€ 12,00
SPAGHETTI AL POMODORO - mit Tomatensauce ^H	€ 12,00
SPAGHETTI BOLOGNESE - mit Hackfleischragout ^{H, E, G}	€ 13,00
SPAGHETTI CARBONARA - mit Speck, Ei und Sahnesauce ^{H, A, G, 17, D}	€ 13,00
SPAGHETTI AMATRICIANA - mit Speck, Tomatensauce und Zwiebeln ^{H, E, G, 17}	€ 13,50
SPAGHETTI GORGONZOLA - mit Gorgonzola ^{H, D, S}	€ 13,50
SPAGHETTI FRUTTI DI MARE - mit Meeresfrüchten ^{H, D, C, B, G}	€ 16,00
SPAGHETTI SCAMPI - mit Scampi, Kirschtomaten, Knoblauch und Weißwein ^{H, C, G}	€ 19,00
TAGLIATELLE AL RAGÙ DI VITELLO - mit Kalbsragout ^{H, E, G}	€ 13,50
FETTUCCINE BOLOGNESE - schmale Bandnudeln mit Hackfleischragout ^{H, E, G, A}	€ 13,00
FETTUCCINE EMILIANA - schmale Bandnudeln mit Erbsen, Pilzen, Sahnesauce und Schinken ^{H, D, G, 17, A}	€ 13,50
PENNE AL POMODORO - kurze Röhrchennudeln mit Tomatensauce ^H	€ 12,00
PENNE BOLOGNESE - kurze Röhrchennudeln mit Hackfleischragout ^{H, E, G}	€ 13,00
PENNE ALL' ARRABBIATA - kurze Röhrchennudeln mit Knoblauch, Tomatensauce und pikantem Peperoncino ^H	€ 13,00
PENNE 4 FORMAGGI - Kurze Röhrchennudeln mit 4 Käsesorten ^{H, D}	€ 13,50
RAVIOLI - Teigtaschen mit Ricotta und Spinat gefüllt in Butter und Salbei geschwenkt ^{H, D}	€ 16,00
LASAGNE AL FORNO - Schichtnudeln mit Hackfleischsauce gefüllt im Ofen gratiniert ^{H, D, G, 17}	€ 13,00

PESCE - FISCHGERICHTE

Alle Fischgerichte werden mit Tagesbelegen zubereitet

Kleine Portionen berechnen wir abzüglich 20%

CALAMARI ALLA GRIGLIA - Tintenfisch vom Grill ^N	€ 24,50
SALMONE ALLA GRIGLIA - Lachs vom Grill ^S	€ 28,00
SCAMPI ALLA GRIGLIA - Riesengarnelenschwänze vom Grill ^C	€ 38,00
PESCE MISTO ALLA GRIGLIA - gemischter Fisch vom Grill ^{B, C, N}	€ 30,00

Auf telefonische Anfrage teilen wir Ihnen auch gerne weitere aktuelle Fischgerichte mit.

CARNE - FLEISCHGERICHTE

Alle Fleischgerichte werden mit Tagesbelegen zubereitet

Kleine Portionen berechnen wir abzüglich 20%

COTOLETTA DI TACCHINO - paniertes Putenschnitzel ^{A, H}	€ 19,50
PAILLARD - dünnes Kalbsschnitzel natur vom Grill mit Kräuterbutter ^D	€ 26,00
PICCATA LOMBARDA - Kalbsmedaillons mit Zitrone und Butter ^D	€ 27,00
SCALOPPINA AL VINO BIANCO - Kalbsmedaillons mit Weißweinsauce ^D	€ 27,00
SCALOPPINA AL GORGONZOLA - Kalbsmedaillons mit Gorgonzolasauce ^{D, S}	€ 28,00
SALTIMBOCCA ALLA ROMANA - Kalbsmedaillons mit Parmaschinken und Salbei in feiner Weißweinsauce ^{G, 17}	€ 28,00
COSTOLETTE D'AGNELLO - Lammkoteletts vom Grill mit Kirschtomaten, Knoblauch und Rosmarin	€ 31,00
COSTATA ALLA GRIGLIA - Rinderlende vom Grill	€ 32,50
COSTATA ALLA PIZZAIOLA - Rinderlende mit Kapern, Knoblauch, Oliven und gedünsteten Tomaten ^{G, B, L}	€ 30,00
FILETTO DI MANZO - Rinderfilet vom Grill	€ 36,50

BESTELLUNG UNTER: **089 / 64 96 26 - 36**