

WOCHEKARTE

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

TIRAMISU - geschichtete Löffelbiskuits in Kaffee getränkmt mit feiner Mascarponecreme ^{A, D, 12, S, K2, H} € 8,00

CREMA CATALANA - Orangen-Vanille-Creme ^{A, D} € 8,00

PANNA COTTA - gekochtes Vanille-Sahnedessert ^{A, D} € 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, 3, 12} 1,00 l € 4,80

Orangen-/Zitronenlimo ³ 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 ⁹ 0,75 l € 22,50

Brut Rosé Col Sandago ⁹ 0,75 l € 25,00

FERRARI ⁶ 0,75 l € 32,50

BELLA VISTA Franciacorta Brut ⁶ 0,75 l € 45,00

Lugana ⁶ 0,75 l € 22,50

Primitivo di Manduria ⁶ 0,75 l € 22,50

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 Sesamsamenerzeugnisse
G = Schwefeldioxid und Sulfite
H = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse

I = Gluten haltiges Getreide
I1 = Weizen, Dinkel, Khorasan

I2 = Roggen

I3 = Gerste

I4 = Hafer

J = Lupinen und Lupinenerzeugnisse

K = Schalenfrüchte und Schalenfruchtenerzeugnisse
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

SOCIAL MEDIA



BESUCHEN SIE UNS
JETZT AUF FACEBOOK
[/VILLAANTICAPULLACH](https://www.facebook.com/VILLAANTICAPULLACH)
[/SCHLOSSHOTELGRUENWALD](https://www.facebook.com/SCHLOSSHOTELGRUENWALD)
[/TEATROSOLLN](https://www.facebook.com/TEATROSOLLN)



BESUCHEN SIE UNS
JETZT AUF INSTAGRAM
[/VILLA_ANTICA_PULLACH](https://www.instagram.com/VILLA_ANTICA_PULLACH)
[/SCHLOSSHOTELGRUENWALD](https://www.instagram.com/SCHLOSSHOTELGRUENWALD)
[/TEATRO_SOLLN_TRAITTORIA](https://www.instagram.com/TEATRO_SOLLN_TRAITTORIA)



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



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



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

PARTY-SERVICE

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

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

ÖFFNUNGSZEITEN: 11:30 - 23:00 UHR
DURCHGEHENDE WARME 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 CIRIANI - Rinder carpaccio mit Zitronenvinaigrette, Champignons, gehobelter Pemesan 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 ^{H, A, D, L} € 18,50

ANTIPASTO MISTO - gemischte Vorspeisen mit Meeresfrüchtesalat, Tomaten mit Mozzarella und gemischemtem Gemüse vom Grill ^{B, C, H, E, D, L} € 19,50

INSALATA DI MARE - Meeresfrüchtesalat ^{E, C, B, H} € 19,50

INSALATE - SALATE

Alle Salate mit Olivenöl-Balsamico-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 - Salatsteller mit Blattsalaten, Tomaten, Gurken, Fenchel, Karotten, Paprika, gekochtem Ei, Artischocken, Mozzarella, Thunfisch und Parmaschinken ^{L, A, D, B, G, H, T} € 14,50

INSALATA TACCHINO - gemischer Salat mit Mais und gebratenen Putenbruststreifen ^L € 17,50

PIZZE - PIZZEN aus dem Steinofen | Ø 33 cm

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

PIZZA PAN - 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, H} € 15,80

PROSCIUTTO - mit Vorderschinken ^{H, D, 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 Peperoni, Kapern, Sardellen, Artischocken und Oliven ^{H, D, G, B, 17, E} € 12,00

FUNGHI - mit Champignons ^{H, D, G} € 12,00

QUATTRO STAGIONI - mit Peperoni, Champignons, Oliven und Vorderschinken ^{H, D, G, B, 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, D, B, G, 17} € 14,00

PARMA E RUCOLA - mit Rucola, Parmaschinken und gehobelter 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, B} € 14,50

VEGETARIANA - mit gemischemtem Gemüse vom Grill ^{H, D} € 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 ^{H, D, G} € 18,00

PIZZA CON BORDO RIPIENO - Pizza mit gefülltem Rand aus Ricottawiechkäse und Spinat, belegt mit Auberginen und getrockneten Tomaten ^{H, D, B} € 16,00

CALZONE NUTELLA ^{H, K2} € 13,50

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

PINSA ohne Tomatensauce, nur mit Olivenöl und Salz

PINSA PAN - mit Oregano und Olivenöl ^{H, M} € 8,50

PINSA BRUSCHETTA - mit Tomaten-Concassée, Basilikum, Knoblauch, Taggiasca Oliven, Sardellen und Kapern ^{H, D, B, L, M, 6} € 14,00

PINSA BRESOLA - mit Bündnerfleisch, Rucola, Kirschtomaten und gehobelter Parmesan ^{H, D, B, G, 17, E} € 17,50

PINSA NOCI - mit Vorderschinken, Walnüssen, Rucola und Honig ^{H, D, G, K3, M, 17, 9} € 15,50

PINSA POMODORINI - mit Kirschtomaten, Burrata, Rucola und Bündnerfleisch ^{H, M, D, G, 17, E} € 17,80

PINSA VEGETARIANA - mit gemischemtem 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, B, G, 17} € 16,00

PINSA CAPRINO - mit Mozzarella und Ziegenkäse, Tomatensauce, Auberginen und Heidelbeeren ^{H, M, D, B} € 17,00

PINSA CALABRESE - mit Tomatensauce, Auberginen, Büffelmozzarella und pikante kalabrischer Salami ^{H, M, D, B, G, 17} € 17,00

PASTA - NUDELGERICHTE

Kleine Portionen berechnen wir abzüglich 20%

SPAGHETTI AGLIO E OLIO - mit Olivenöl, Knoblauch und Petersilie (pikanter) ^{H, D, B} € 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, B} € 13,50

SPAGHETTI FRUTTI DI MARE - mit Meeresfrüchten ^{H, B, C, H, 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 Röhrchen nudeln mit Tomatensauce ^H € 12,00

PENNE BOLOGNESE - kurze Röhrchen nudeln mit Hackfleischragout ^{H, E, G} € 13,00

PENNE ALL' ARRABBIATA - kurze Röhrchen nudeln mit Knoblauch, Tomatensauce und pikantem Peperoncino ^H € 13,00

PENNE 4 FORMAGGI - Kurze Röhrchen nudeln mit 4 Käsesorten ^{H, D} € 13,50

RAVOLI - Teigtaschen mit Ricotta und Spinat gefüllt in Butter und Salbei geschwenkt ^{H, B} € 16,00

LASAGNE AL FORNO - Schichtnudeln mit Hackfleischsauce gefüllt im Ofen gratiniert ^{H, D, G, 17} € 13,00

PESCE - FISCHGERICHTE

Alle Fischgerichte werden mit Tagesbelag zubereitet

Kleine Portionen berechnen wir abzüglich 20%

CALAMARI ALLA GRIGLIA - Tintenfisch vom Grill ^N € 24,50

SALMONE ALLA GRIGLIA - Lachs vom Grill ^N € 28,00

SCAMPI ALLA GRIGLIA - Riesengarnelen schwänze vom Grill ^C € 38,00

PESCE MISTO ALLA GRIGLIA - gemischter Fisch vom Grill ^{B, C, H} € 30,00

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

CARNE - FLEISCHGERICHTE

Alle Fleischgerichte werden mit Tagesbelag zubereitet

Kleine Portionen berechnen wir abzüglich 20%

COTOLETTA DI TACCHINO - panierter Putenschnitzel ^{A, H} € 19,50

PAILLARD - dünnes Kalbschnitzel 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, B} € 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, E, L} € 30,00

FILETTO DI MANZO - Rinderfilet vom Grill € 36,50

BESTELLUNG UNTER: 089 / 64 96 26 - 36