



GRÜNVALDER
EINKEHR

*Speisenkarte mit
Allergene & Zusatzstoffe*

Erläuterung:

Verpflichtung zur Allergenkennzeichnung ab 13.12.14
Die Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel **gilt grundsätzlich ab dem 13.12.2014**. Artikel 44 Absatz 2 der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 ermächtigt die Mitgliedstaaten zum Erlass nationaler Regelungen zur Art und Weise der nach der Verordnung (EU) Nr.1169/2011 vorgesehenen Pflichtkennzeichnung von in Anhang II der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 aufgeführten Stoffen oder Erzeugnissen, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen, bei nicht verpackten Lebensmitteln (sog. lose Ware).

Allergene Stoffe - Unsere Kennzeichnungsliste



A1) Glutenhaltiges Getreide

(Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, Emmer, Einkorn, Grünkern oder deren Hybridstämme und daraus gewonnene Erzeugnisse)

A2) Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

(z.B. Krebs, Shrimps, Garnelen, Hummer,...)

A3) Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse

(z. B. Flüssigei, Lecithin, (Ov)-Albumin, Mayonnaise, Panade, Dressing)

A4) Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse

(alle Fischarten; Vorkommen z.B. in Fischextrakten, Würzpasten, Soßen etc.)

A5) Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse

(z. B. Erdnussöl, -butter; Vorkommen in Gebäck, Schokolade etc.)

A6) Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse

(z.B. Miso, Sojasoße, Sojaöl; Vorkommen z.B. in Gebäck, Marinaden, Kaffeeweißler)

A7) Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse; einschließlich Laktose

(Butter, Käse, Molkeprotein, Vorkommen z.B. in Wurst, Soßen, Kroketten)

A8) Schalenfrüchte

d.h. Mandeln, Pistazien, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse Paranüsse, Macadamia- oder Queenslandnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse (Vorkommen z.B. in Kuchen, Schokolade, Pesto)

A9) Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse

Bleich-, Knollen- und Staudensellerie; (Vorkommen z.B. in Wurst, Brühen, Gewürzmischungen, Remouladen)

A10) Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse

(z.B. als Sesamöl, Tahin, Gomasio, Vorkommen in Gebäck, Falafel, Marinaden etc.)

A11) Schwefeldioxid und Sulfite (Konzentration mehr als 10mg/lg pder 10mg/l,

ausgedrückt als SO₂ (z.B. in Trockenfrüchten, Dunstapfelstücken, Wein, Essig)

A12) Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse

(z.B. als Lupinenmehl in glutenfreien Produkten und Lupineneiweiß in vegetarischen Produkten)

A13) Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse

(z.B. Senfkörner und Senfpulver in Dressings, Ketschup, Gewürzmischungen)

A14) Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

(z.B. Schnecken, Tintenfisch, Austern, Vorkommen in Soßen, asiatischen Spezialitäten etc.)

Kennzeichnung von Zusatzstoffen - Unsere Deklarationsliste

Nr. 1 mit Konservierungsstoff

Nr. 2 mit Farbstoff

Nr. 3 mit Antioxidationsmittel

Nr. 4 mit Süßungsmittel Saccharin

Nr. 5 mit Süßungsmittel Cyclamat

Nr. 6 mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle

Nr. 7 mit Süßungsmittel Acesulfam

Nr. 8 mit Phosphat

Nr. 9 geschwefelt

Nr. 10 chininhaltig

Nr. 11 coffeinhaltig

Nr. 12 mit Geschmacksverstärker

Nr. 13 geschwärzt

Nr. 14 gewachst

Nr. 15 gentechnisch verändert

Die Küche empfiehlt heute:



Vorspeisen

Sülze von Tafelspitz und Spanferkel mit Steinpilz-Vinaigrette und Feldsalat

Allergene: A3/A9/A13

Mild gebeizter Lachs mit Honig-Senfsoße, Kräutersalat
und Kartoffel-Birnenpflanzerl

Allergene: A2/A4/A7/A13

Feldsalat mit Herbstfrüchte, Parmakrusteln
und pochiertem Ei in Honig-Weißbierdressing

Allergene: A3/A11

Gegrilltes Saiblingsfilet mit Körndl-Reiberdatschi
und Wasabi-Frischkäsecreme

Allergene: A4/A7/A11

Carpaccio vom Rind mit Ziegenkäse brûlée,
marinierte Pfifferlinge und kleinen Salat

Allergene: A3/A7/A8 **Zusatzstoffe:** 1,3

Einkehr Surf & Turf - Rinds-Tatar und gegrillte Garnele
mit italienisch-bayerischen Gemüse-Antipasti

Allergene: A2/A3/A11 **Zusatzstoffe:** 1

Suppen

Kartoffelsuppe mit gebratene Pfifferlinge und Pesto

Allergene: A1/A3/A7/A9/A11 **Zusatzstoffe:** 1

Kürbis-Ingwersuppe mit gröste Körndl und Kernöl

Allergene: A1/A3/A7/A9 **Zusatzstoff:** 1

„Grünwalder Festtagssuppe“ mit dreierlei Einlage

Allergene: A1/A3/A7/A9/A11 **Zusatzstoff:** 1

Einkehr Classics...

Unser Schweinsbraten vom Schwäbisch-Hällischem Landschwein
mit Natursoße, dazu Kartoffelknödel und Speck-Krautsalat

Allergene: A1/A3/A7/A9/A11 **Zusatzstoffe:** 1

Backhendl (ausgelöst) in der Brezn-Senfkruste
mit Zitronen-Remoulade, Preiselbeeren und Kartoffel-Gurkensalat

Allergene: A1/A3/A7/A11/A13 **Zusatzstoffe:** 1,3

Tatar à la Peter Pongratz,
serviert mit allerlei Saurem, gekochten Ei, Butter und Brotkorb

Allergene: A1/A3/A7/A11/A13 **Zusatzstoffe:** 1,2,3

Wiener Schnitzel in Butterschmalz wellig gebraten,
dazu kalt gerührte Preiselbeeren, Pommes frites und rahmigen Gurkensalat *

Allergene: A1/A3/A7/A9/A13

Herbstschmankerl

Viertel bayerische Ente - frisch aus dem Ofen
mit Natursoße, glasierte Maroni, Apfelblaukraut und Kartoffelknödel

Allergene: A1/A9/A11

„Steirische Kürbis-Nudeln“ mit zweierlei Kürbis, Gemüse,
Apfel und Alpensalami, pikant gewürzt mit Ingwer und Curry

Allergene: A1/A3/A7/A9

Rindsroulade in Burgunder-Senfsoße,
serviert mit bunten Herbstgemüse und Kartoffel-Apfelpüree

Allergene: A1/A3/A7/A9/A13

Rindfilet mit Beaujolais-Schalotten,
und herbstlichen Gemüse-Schwammerlgröstl, dazu Kartoffelgratin

Allergene: A1/A3/A7/A9

Lammfilets Café de paris, serviert auf Blattspinat mit Kartoffel-Ratatouille

Allergene: A3/A9

Das Pflazerl Trio

Kalbfleischpflazerl mit Kartoffel-Endiviensalat, Entenfleischpflazerl auf Apfelblaukraut,
Brezn-Gemüsepflazerl auf Rahmpfifferlinge

Allergene: A1/A3/A7/A9/A13

Das Beste vom Hirsch

Ragout vom Hirschkalbsschlegel aus dem Werdenfelser Land in Wacholderrahmsoße geschmort,
serviert mit Preiselbeeren, gebratene Schwammerl, Blaukraut und Topfenspätzle

Allergene: A1/A3/A7/A9

Geschmorter Hirschschlegel aus dem Werdenfelser Land in Wacholderrahmsoße geschmort,
serviert mit Preiselbeeren, gebratene Schwammerl, Blaukraut und Semmelknödel

Allergene: A1/A3/A7/A9

Medaillons aus dem Hirschrücken auf Pfeffersoße,
dazu ein Beilagenpotpourri „du Chef“

Allergene: A1/A3/A7/A9/A13

Bitte zu Fisch

Fish-Mixed-Grill - verschiedene Edelfischfilets und Garnelen,
serviert auf „Grünwalder Herbstsalat“

Allergene: A1/A2/A4/A7/A9

Isar-Saibling auf Kürbisgemüse mit Dijon-Zitronensoße und Butterkartoffeln

Allergene: A1/A3/A4/A7/A9

Nordsee-Seezunge in Petersilienbutter gebraten,
dazu Gemüse der Saison und Schwenkkartoffeln

Allergene: A1/A4/A9

Fleischlos glücklich

„Tölzer Käs‘knödel“ mit Steinpilzbutter
und bunten Herbstsalat in Honig Weißbierdressing

Allergene: A1/A3/A4/A7/A9/A13

Frische Pfifferlinge in leichter Riesling-Weißbiersahne
mit Petersilien-Semmelknödel

Allergene: A3/A7

Körndl-Reiberdatschi mit bunten Herbstgemüse
und karamellisiertem Ziegenkäse

Allergene: A1/A4/A7/A9 **Zusatzstoffe:** 1

Für kleinere Gelüste

Original Nürnberger Rostbratwürstl,
sechs Stück auf Sauerkraut und Kartoffelpüree

Allergene: A1/A7/A8/A11/A13 **Zusatzstoffe:** 1,3

sechs Stück mit Kartoffelsalat

Allergene: A1/A7/A8/A11/A13 **Zusatzstoffe:** 1,3

Käseauswahl mit Trauben, allerlei Saurem und roten Feigensenf

Allergene: A1/A7/A8/A11/A13 **Zusatzstoffe:** 1,5

Salatkomposition à la Saison
mit gebratenen Putenmedaillons und Parmesanflocken

Allergene: A1/A7/A8/A9/A13 **Zusatzstoffe:** 12,14

Bitte wählen Sie Ihr Lieblingsdressing:

Fein-milde Balsamicocreme, würziges French-Dressing oder Balsamico & Olivenöl am Tisch

Allergene: A1/A3/A8/A11/A13 **Zusatzstoffe:** 1,3,12

Süße Sünden

Warmer Schokoladen-Espressokuchen mit Vanilleeis und Beerengrütze

Allergene: A3/A7/A8 **Zusatzstoffe:** 1,2,3

Mousse au chocolat mit Herbstfrüchte und einem Schuss Eierlikör

Allergene: A3/A7/A8

Apfelkücherl in der Mandelkruste mit Zwetschgenröster-Soße und Vanilleeis

Allergene: A1/A3/A7

Geeiste Vanille-Crème brûlée mit knusprigen Schokoladenstrudel

Allergene: A1/A3/A5/A7/A8

„Crêpes Suzettes“ - ein fast vergessener Klassiker - fast!

Zarte Pfannkücherl mit raffinierter Orangensoße und Orangenfilets

am Tisch flambiert, dazu Vanilleeis

Allergene: A1/A3/A7/A8/A11 **Zusatzstoffe:** 1,2

Kinderkarte

Schröder's - Große Portion Pommes frites mit Ketchup

Allergene:A1/A3/A7/A11/A13 **Zusatzstoffe:**1,2,4,12

Sally's - Nudeln mit Tomatenragout

Allergene:A1/A3/A7

Lucy's - Spätzle mit feiner Soße

Allergene:A1/A3/A7/A9 **Zusatzstoffe:**2

Peppermint Patty's - Kartoffelknödel mit feiner Soße

Allergene:A1/A3/A7/A9 **Zusatzstoffe:**3

Charlie Brown's - Gebackenes Putenschnitzel mit Pommes frites und Ketchup

Allergene:A1/A3/A7/A11/A13 **Zusatzstoffe:**1,2,4,12

Snoopy's - Erdbeer-Eis mit Sahne

Allergene: A1/A3/A5/A7/A8

Linus's - Schokoladen-Bananen-Eisbecher

Allergene: A1/A3/A5/A7/A8