



GRÜNWALDER  
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 SO<sub>2</sub> (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

Bunter Sommersalat „Vitaminus“ mit Parmakrusteln,  
Melone, Radieserl, Parmesan und pochiertem Ei

**Allergene:** A1/A4/A7

Halbe Avocado mit gebratenem Saiblingsfilet und Melonen-Gurkensalat

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

Ziegenkäse brûlée auf Carpaccio vom Rind,  
mit marinierte Pfifferlinge und Kräutersalat

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

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

**Allergene:** A1/A3/A4/A7/A11/A13 **Zusatzstoffe:**1

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

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

## Suppen

Blumenkohlrahmsuppe mit gebratene Pfifferlinge

**Allergene:**A1/A3/A7/A8

Holledauer Leberknödelsuppe

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

Grünwalder Festtagssuppe mit dreierlei Einlage

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

## Bitte zu Fisch

Filets von Steinbutt und Lachs in Olivenöl und Zitrone gebraten,  
serviert auf sommerlichen Pfannengemüse mit Kräuterkartoffeln

**Allergene:** A1/A4/A7

Gegrillte Edelfischfilets und Garnele, serviert in warmer bayerischer  
Bouillabaisse-Vinaigrette mit viel Gemüse und Kräuter

**Allergene:** A1/A2/A4/A7/A9

Saiblingsfilets aus den Isarauen mit Orangenfilets,  
glasierten Thai-Spargel, Kirschtomaten dazu Schwenkkartoffeln

**Allergene:**A1/A4/A7

Nordsee-Seezunge in Petersilienbutter gebraten,  
dazu reichen wir eine Gemüseauswahl und Schwenkkartoffeln

**Allergene:**A1/A4/A6/A7

## Fleischlos glücklich

Gratiniertes Ziegenkäse auf Kartoffelgnocchi mit jungen Blattspinat,  
Kirschtomaten und Pinienkerne in leichter Sauerrahmsoße mit Kräuter

**Allergene:** A1/A3/A7/A8

## *Ganz Frisch aus dem Wald* - Pfifferlinge, Reherl, Eierschwammerl

Gebratene Pfifferlinge auf bunten Sommersalat  
mit gehobeltem Parmesan und feiner Balsamico-Marinade

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

Unsere Kälbern Fleischpflanzerl mit sautierte Reherl  
und Petersilien-Gnocchi in brauner Butterjus

**Allergene:** A1/A3/A7/A9/A11 **Zusatzstoffe** 1,8

Frische Pfifferlinge in leichter Riesling-Weißbiersoße  
mit Petersilien-Semmelknödel

**Allergene:** A3/A7/A13

Pfifferling-Rostbraten vom Bayerischen Ochsenfilet,  
serviert auf Bratkartoffeln mit Honig-Weißbier-Kräutersalat

**Allergene:** A9/A11/A13 **Zusatzstoffe** 1,2,9,12

## *Einkehr Classics...*

„Grünwalder Tellerfleisch“ vom Tafelspitz im Kräutersud  
mit frische Reherl und Speck-Croûtons, dazu Kartoffel-Gurkensalat

**Allergene:** A9/A11/A13 **Zusatzstoffe:**1,2,9,12

Ochsenbackerl in kräftiger Portweinssoße geschmort,  
serviert mit glasierten Sommergemüse und knusprigen Kartoffelpüree

**Allergene:** A9/A11/A13 **Zusatzstoffe:**1,2,9,12

Kalbsleberscheiben mit geschmorte Aprikosen, knusprigen Speck,  
Balsamico-Soße, junge Zwiebeln und Kartoffelpüree

**Allergene:** A1/A3/A4/A7/A9 **Zusatzstoffe:**1,2,3

Knuspriger Schweinsbraten von der Schulter,  
dazu Kartoffelknödel und Speck-Krautsalat

**Allergene:**A1/A3/A7/A9/A11 **Zusatzstoffe:**1,8

Wiener Schnitzel in Butterschmalz wellig gebraten,  
dazu kalt gerührte Preiselbeeren und Bratkartoffeln\*

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

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

**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

## *Für kleinere Gelüste*



Bayerischer Wurstsalat von Regensburgern,  
angemacht mit Gurken und roten Zwiebeln

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

Original Nürnberger Rostbratwürstl, sechs Stück auf Sauerkraut und Kartoffelpüree

**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

mit gebratenen Scampi und Chilimelone

**Allergene:**A1/A4/A7/A8/A9 **Zusatzstoffe:**1

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*

Marmorierte Mousse au Chocolat mit Sommerbeeren und einen Schuss Eierlikör

**Allergene:**A3/A7/A8

Frische Erdbeeren mit Hollunderzucker und flüssigen Rahm

**Allergene:**A3/A7/A8

Prosecco-Weißbier-Tiramisu mit weißer Schokolade, Mango und Himbeeren

**Allergene:**A3/A7/A8

Apfelkücherl in der Mandelkruste knusprig gebacken, serviert auf Aprikosensoße mit Rahmeis

**Allergene:**A1/A3/A7/A8 **Zusatzstoffe:**1

„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