



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

Gazpacho - kalte spanische Gemüsesuppe,
serviert mit Chili-Melone und Kräuterbaguette

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

Italienisch-bayerischer Sommersalat mit allerlei der Saison, Parmakrusteln,
Radieserl, Pecorino und Balsamico-Meerrettichdressing

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

Spanferkelsülze mit Beluga-Linsen-Vinaigrette,
Tomatensalat und Reiberdatschi

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

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

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

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

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

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

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

Suppen

Tomaten-Mangosuppe mit Pinienkerne

Allergene:A1/A2/A4/A7/A9

Tafelspitzbouillon mit Kalbsleber-Apfelknödel

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

„Grünwalder Festtagssuppe“ mit dreierlei Einlage

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

Einkehr Classics...

Schweinsbraten von der Schulter mit Kruste,
dazu Kartoffelknödel und Speck-Krautsalat

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

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 und Bratkartoffeln*

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

Sommer-Küche

„Grünwalder Sommer-Nudeln“ mit Gemüse, Kräuter, Parmaschinken, Melone, Prosecco-Tomaten und Pecorino

Allergene: A1/A3/A7/A8

Ochsenfilet-Steak mit grünem Pfeffer und Wasabipesto, serviert auf einem Kartoffel-Gemüsegröstl

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

Kälberne Fleischpflanzerl auf bunten Kartoffelsalat

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

Schweinsfilet mit Tomaten-Mozzarella-Haube, serviert auf Feigen-Radieserl-Humus

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

Geschmorte Ochsenschulter in kräftiger Burgundersoße, dazu glasiertes Sommergemüse, gegrillte Aprikosen und Topfenspätzle

Allergene: A1/A3/A7/A9/A11/A13 **Zusatzstoffe** 1,2,9,12

Frisch aus dem Wald - Pfifferlinge, Reherl, Eierschwammerl

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

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

Frische Pfifferlinge in leichter Riesling-Weißbiersahne mit Petersilien-Semmelknödel

Allergene: A3/A7/A13

Bitte zu Fisch

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

Allergene: A1/A2/A4/A7/A9

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

Allergene: A1/A4/A7

Nordsee-Seezungenfilets in Petersilien-Tomatenbutter gebraten, serviert mit Trüffelkartoffeln

Allergene: A1/A4/A6/A7

Fleischlos glücklich

Kartoffelgnocchi mit jungen Blattspinat und gratinierten Ziegenkäse in leichter Sauerrahmsoße

Allergene: A1/A3/A7/A8

Radieserl-Feigen-Humus mit blauen Bratkartoffeln und Melonensalat

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

„Grünwalder Isar-Hochufer-Brotzeit“

Warmes Fleischpflanzerl, Salamipeitschen, Parmaschinken, Bergkäse, Radieserlsalat,
Gemüseterrine, Tomate, Cornichons, Gewürzcreme und Brotauswahl

Allergene: A1/A3/A4/A7/A8/A11/A13 **Zusatzstoffe:** 1,3,5

Salatkomposition à la Saison

mit gebratenen Putenmedaillons und Parmesanflocken

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

mit gebratenen Riesengarnelen 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

Mousse au Chocolat mit Früchte der Saison und einen Schuss Eierlikör

Allergene: A3/A7/A8

Himbeersorbet zwischen knusprigen Strudelblättern mit Sommerbeeren

Allergene: A3/A7/A8

Aprikosen-Kücherl in Amarettini-Teig knusprig gebacken,
serviert mit heißer Aprikosensoße und Rahmeis

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

Warmer Käsekuchen mit Mandelkruste, Himbeer-Begleitung und Mangoeis

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

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

Zarte Pfannkücherl mit raffiniertes 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

