

GRÜNWALDER Einkeller

Allergene und 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 vorverpackten 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,...)EHOGA Bayern e.V.

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, Kaffeeweißer)

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 veränder

GRÜNWALDER
Einkkehr

Vorspeisen

Rindstatar – A3, A4, A5, A6, A7, A8, A9, A10, A11, A13; Nr. 1, 3, 9, 13, 15
Süß-saurer Rettich | saures Allerlei | Ursalz-Butter
14 €

Rinder Carpaccio – A1, A3, A5, A6, A7, A8, A9, A10, A11, A13; Nr. 1, 2, 3, 15
Kräuter | Bio-Olivenöl | Hoch'Alp® Heumilchkäse | Joghurt-Mayonnaise
13 €

Saibling & Jakobsmuschel – A1, A2, A3, A4, A5, A6, A8, A9, A10, A11, A13, A14; Nr. 1, 3, 15
Gebeizt | Kräuter & Bio-Olivenöl | Kräuter-Salat | Meerrettich-Honigdressing
13 €

Tegernseer Lachsforelle – A1, A3, A4, A5, A6, A8, A9, A10, A11, A13; Nr. 1, 3, 15
Gebeizt | Waldhonig-Kerbel-Dip | Süßkartoffelrösti | Blattsalat
13 €

Hoch'Alp® Käseauswahl A1, A5, A6, A7, A8, A10, A11, A13
11 €

GRÜNWALDER
Einkkehr

Suppen

Tomaten-Orangensuppe – A5, A6, A8, A9, A10, A11, A13

– **vegan** –

Chili-Sahne

4,5 €

Grünwalder-Festtagssuppe – A1, A2, A3, A4, A5, A6, A7, A8, A9, A10, A13, A14; Nr. 1, 12, 15

3 Einlagen

5 €

Ochsenschwanzsuppe – A1, A2, A3, A4, A5, A6, A7, A8, A9, A10, A13

Klar | Ochsenfleischravioli

7 €

GRÜNWALDER
Einkkehr

Salat

Grüne Schüssel – A1, A3, A5, A6, A7, A8, A9, A11, A13 Nr. 1, 3, 15

Blattsalate | Kräuter | Wurzeln | Petersiliendressing

6,5 €

Alm-Zicke – A1, A3, A5, A6, A7, A8, A9, A10, A13 Nr. 1, 3, 15

Blattsalate | Hoch'Alp® Ziegenkäse | Quitten-Meerrettich | Joghurt-Limettendressing

12,5 €

Grünwalder Caesar – A1, A3, A5, A6, A7, A8, A9, A10, A11, A13 Nr. 1, 3, 8, 9

Romanaherzen | Brezn-Croûtons | Hoch'Alp® Urikäs | Caesar-Dressing

12 €

+ Bündnerfleisch

14,5 €

Besonders gesunde Schüssel – A1, A5, A6, A8, A9, A10, A13

Kräutersalat | Antipasti | Couscous | Quinoa | Birnen-Balsamessig | Bio-Olivenöl

16 €

Scharfes Huhn – A1, A3, A5, A6, A7, A8, A9, A11, A13 Nr. 1, 3, 15

Maishendl | Blattsalate | Wurzeln | Petersiliendressing

16 €

GRÜNWALDER
Einkkehr

Immer da

Schweine-Krustenbraten – A1, A5, A6, A7, A8, A9

– nur Do bis So –

Schwäbisch-Hällisch | Biersoß' | Kartoffelknödel | Speck-Krautsalat

13 €

Fleischpflanzerl – A1, A3, A5, A6, A9, A10, A11, A13 Nr. 1, 3, 5

Kalb | Kartoffelsalat | Soß'

13 €

Backhendl – A1, A3, A5, A6, A7, A8, A9, A10, A11, A13 Nr. 1, 2, 3

Keulenfleisch | Brezn-Senfkruste | Remoulade | Preiselbeeren | Kartoffelsalat

16,5 €

Wiener Schnitzel – A1, A3, A5, A6, A7, A8, A9, A10, A11, A13 Nr. 1, 2, 3

Kalb | Bratkartoffeln | Preiselbeeren | Gurkensalat

24 €

Halbe Bayrische Ente – A1, A5, A6, A7, A8, A9, A10, A11 Nr. 1, 2, 3, 15

Apfelblaukraut | Kartoffelknödel

22,5 €

Gnocchi – A1, A6, A7, A8 Nr. 15

Gemüse der Saison | Tomatensoße

12,5 €

GRÜNWALDER
Einkeller

Fisch

Saiblings Filet – A1, A2, A4, A5, A6, A7, A8, A9, A11, A13 Nr. 1, 3
Tegernsee | Weißwein-Proseccoschaum | Marktgemüse | Wildreis
25 €

Zander Filet – A1, A2, A4, A5, A6, A7, A8, A9, A11, A13 Nr. 1, 3, 13
Tegernsee | Mediterranes Kartoffel-Grillgemüse
22,5 €

Fisch Mixed Grill – A1, A2, A4, A5, A6, A8, A9, A10, A11, A13
3erlei Filets | Garnele | Jakobsmuschel | Salat
24,5 €

Nudeltascherl – A1, A2, A3, A4, A5, A6, A7, A8, A9, A11, A13 Nr. 3
Lachs & Spinat Füllung | Grillgemüse | Proseccoschaum
18,5 €

Seezunge – A1, A4, A5, A6, A7, A8, A9, A10, A13
Im Ganzen | Marktgemüse | Salzkartoffeln
32 €

Fisch Eintopf – A1, A2, A4, A5, A6, A7, A8, A9, A11, A13 Nr. 1, 3
Fisch & Meeresfrüchte | Kartoffeln | Chorizo | Safran | Kichererbsen
23 €

GRÜNWALDER
Einkkehr

Vom bayerischen Rind

Rumpsteak 220 g (roh) – A3, A5, A6, A7, A8, A9, A11, A13 Nr. 1, 3
Kartoffel Zucchini Gröstl | Kräuterschmand
24,5 €

Filetsteak 230 g (roh) – A1, A3, A5, A6, A7, A8, A9, A10, A11, A13 Nr. 1, 3
Bohnen-Tomatengemüse | Madeirajus | Steakhouse Pommes frites
29 €

Zwiebelrostbraten 230 g (roh) – A1, A3, A5, A6, A7, A8, A9, A11, A13 Nr. 1, 3
Entrecôte | 2erlei Zwiebel | Kässpätzle mit Hoch'Alp® Käs
26,5 €

Maultaschen Ochs – A1, A3, A5, A6, A7, A9, A11, A13 Nr. 1, 3
Marktgemüse | Rinderkraftbrühe | Meerrettich
18,5 €

Kalbs Roulade – A1, A3, A5, A6, A7, A8, A
Mediterran gefüllt | Tomaten & Artischocken | Bandnudeln
25 €

GRÜNWALDER
Einkkehr

Darf nicht fehlen

Saltimbocca Lammfilet – A1, A3, A5, A6, A7, A8, A9, A10, A11, A13 Nr. 1, 3, 8, 9
Paprika-Olivengemüse | Polentataler
24 €

Vegetarisch

Limetten-Bulgur – A1, A5, A6, A7, A8, A9, A10, A13
Orientalisch | Blattgemüse | karamellisierter Schafskäse
15,5 €

Graupen-Risotto – A1, A3, A5, A6, A7, A8, A9, A10, A11, A13
Mangold | Ziegenkäse
15 €

Vegan

Gefüllte Aubergine – A1, A6, A8, A9, A11, A13
Gemüse | Datteln | Quinoa | Pinienkerne
16,5 €

Alle Preise verstehen sich inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld

GRÜNWALDER
Einkkehr

Für unsere kleinen Gäste

Pommes Frites mit Ketchup – A1, A3, A5, A6, A8, A9, A10, A11, A13
4,5 €

Spätzle mit Soß' – A1, A3, A4, A5, A6, A7, A8, A9 Nr. 1, 3
4,5 €

Kartoffelknödel mit Soß' – A1, A3, A4, A5, A6, A7, A8, A9
4,5 €

Gebackenes Putenschnitzel – A1, A3, A5, A6, A7, A8, A9, A10, A11, A13 Nr. 1, 2, 4
Pommes Frites | Ketchup
7,5 €

Gemischtes Eis – A3, A5, A6, A7, A8
2 Kugeln Eis nach Wahl | Sahne | Smarties®
4 €

GRÜNWALDER
Einkkehr

Dessert

Mousse – A3, A5, A6, A7, A8, A9, A11
Berchtesgadener Buttermilch | Brombeeren | Honig
7,5 €

Dark Chocolat Mousse – A3, A5, A6, A7, A8
Frische Beeren
7,5 €

Crème Brûlée – A3, A5, A6, A7, A8 Nr. 1, 3
Passionsfrucht
7 €

Parfait – A3, A5, A6, A7, A8
Himbeere & Vanille
8,5 €

Sorbet – A3, A5, A6, A7, A8
Holunderblüte | Basilikum | Gin
8,5 €

Affogato al caffè – A3, A5, A6, A7, A8
Espresso | Vanilleeis
5 €

GRÜNWALDER
Einkkehr

Eis

Alle: A3, A5, A6, A7, A8

Vanille | Schokolade | Erdbeere | Joghurt | Haselnuss | Heidelbeere | Zitrone
pro Kugel 1,8 €

Eiskaffee oder **Eisschokolade**
6 €

Eis mit Früchten
nach Saison | Joghurt – Heidelbeer – Erdbeer Eis | Sahne
6,5

Eis mit Nüssen
Schoko – Vanille – Haselnuss Eis | Sahne
6,8

Eis mit Eierlikör
3x Vanille | Sahne
7 €

GRÜNWALDER
Einkeller

Kuchen

von unserem Konditormeister

Bitte werfen Sie einen Blick in unsere Kuchenvitrine

Hausgemachte Kuchen

Stück 4 €

+ Sahne

4,5 €

+ Eis

5 €

Hausgemachte Torte

Stück 4,5 €

Für Ihre Veranstaltung fertigen wir gerne Kuchen/Torte auf Wunsch!

Alle Preise verstehen sich inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld