

GRÜN
WALD'S
TIROLER
STUB'N

WWW.GRUENWALDS.AT

#TIROLER_STUBN

GRIAS GOTT BEINAUND...

in Grünwald's Tiroler Stub'n,
wo seit 1964 frisch aufgekocht wird.

Den Grundstock haben uns vor über 60 Jahren
Katharina und Anton gesetzt.
Melitta & Karl bauten unsere 4 Wände immer weiter aus
und brachten die Tiroler Stub'n auf ein neues Niveau.
35 Jahre später ist es an der Zeit,
dass die nächste Generation anpackt und reinen Wein einschenkt.

Wir - Lisa & Dominic machen es uns zur Aufgabe,
so nachhaltig wie möglich zu arbeiten - Regional statt Global.
Unsere Wege in der Gastronomie führten uns schon quer durch Europa
und unser Know-How möchten
wir gerne am Teller und im Glas mit Euch teilen.

Vom Landwirt direkt in die Gastronomie

Rind | X.O. Beef - die alte Kuh

Kartoffeln & Eier vom Schurm

Ackerschwein | Grüblhof Ansfelden & Gourmetfein

Fischzucht Dizi | Steinhaus

Reh | Jagdgemeinschaft St. Marien

Wildschwein & Hirsch | Huber

Milchprodukte zu 100% aus Österreich

Bäckerei Reichl & Kemü

Obst & Gemüse | Familie Samhaber

Säfte | Gustergut Wurm

Weine zu 100% aus Österreich

Brauerei Schlägl - Hofstetten - Trumer





WWW.GRUENWALDS.AT

#TIROLER_STUBN

KU(H)LINARISCH

#wirts_wein_choice: FLASCHERL WEISS: GRAUBURGUNDER RIED STEINKOGEL 2021

WEINGUT KOLLERHOF | LEUTSCHACH | SÜDSTMK 35 €

FLASCHERL ROT: BLAUFRÄNKISCH RESERVE RIED HOCHBERG 2019

WEINGUT ERNST | DEUTSCHKREUTZ | MITTELBURGENLAND 38 €

Vorspeise

UNSER BEEF TARTARE 100 GRAMM.. 14,00€

Stunden-Ei | Salzbutter | Kapern | Kresse | Ciabatta

160 GRAMM FÜR 2 PERSONEN..... 18,00€

200 GRAMM ALS HAUPTGERICHT.... 21,00€

.....

Hauptgericht

OSSO BUCCO VON DER ALTEN KUH. 25,00 €

Kräuter-Quinoa | Kräutersaitling | Sellerie | Lauch

Kleine Lektüre:

Die alte Kuh steht für beste Fleisch-Qualität.
Durch das jahrelange Grasens, nimmt das Fleisch viel
intramuskuläres Fett auf, was für Zartheit und
einzigartigen Geschmack sorgt. #xo_beef

.....

Dessert

GRÜNWALD'S FLÜSSIG'S
SCHOKOKUCHERL 9,00€

mit Erdbeere & weisser Schokolade

MENUPREIS: 46€





WWW.GRUENWALDS.AT

#TIROLER_STUBN

NET FISCH,
NET FLEISCH

#wirt's_wein_choice

FLASCHERL ROTER MUSKATELLER 2023 - KORALLENRIFF
WEINGUT FIRMENICH | EHRENHAUSEN | SÜDSTMK. 32€

Vorspeise

PAPRIKA-SCHAUMSÜPPCHEN..... 6,50€

mit Kräuter - Knusperbällchen



Hauptgericht

HANDGEMACHTE RAVIOLI..... 19,00€

gefüllt mit Kartoffel - Tomate - Olive
Eierschwammerl | Baby Spinat | Basilikum



Dessert

HAUSGEMACHTE SORBET - 8,50€
EIS VARIATION 3STK.

Erdbeere | Blutorange | Zitrone | Waldbeere | Marille
Banane | Salz-Karamell | Milch | Vanille

MENUPREIS: 33€



FANGFRISCH

Vorspeise

2_ERLEI VON DER LACHSFORELLE 14,00€

gebeizt & Ceviche
Quinoa | Karfiol | Radieschen | Rauner | Ciabatta

.....

Hauptgericht

FANG DES TAGES (DIZI) 24,00€

geschmorter Paprika | Risotto |
Lauch-Zitrone Schaum | Kräuter

.....

Dessert

ZITRONEN TÖRTCHEN 9,00€

Salz-Karamell

#wirt's_wein_choice

FLASCHERL RIESLING BERG & MEER 2021
WEINGUT FINK & KOZIAN | EGGENBURG | WEINVIERTTEL 29€

MENUPREIS: 44€



A LA CARTE

Vorspeisen

- VEGANES TARTARE 9,00€
CousCous | Kapern | Tomate | Ciabatta
- HAUSGEMACHTE RINDSSUPPE 4,80€
mit Frittaten
- FRISCHER BLATTSALAT 5,00€
mit Gemüse



feine Sandwiches

- MAKE IT PIG 8,00€
Schweinsbrat'l Aufstrich | Kren | Essiggurke | Senf
- SMOKEY LACHS 4 ELLEN 8,00€
geräuchertes Lachsforellen-Verhockerts | Baby Spinat
| Apfel | Sellerie
- GARTEN - CRUNCH 6,00€
Erdäpfelkas | Kresse | Radieschen



FÜR MEHR WEIN, FRAGEN SIE BITTE NACH UNSEREM WEINBUCH ODER DOMINIC.
"GLASKLAR VERKOSTET - SORGFÄLTIG AUSGEWÄHLT!"



GRÜN WALD, S TIOLER STUB'N

WWW.GRUENWALDS.AT

#TIROLER_STUBN

A LA CARTE

GRÜN WALD'S X.O. BEEF BURGER 18,00€

dry aged X.O. Beef | Wedges | Dip

250 GRAMM+ RIB EYE STEAK 37,00€

6 WOCHEN DRY AGED X.O.

Kartoffelkuchen | Sommergemüse | Jus

AUSGELÖSTER BACKHENDL-SALAT 16,00€

frisches Gemüse | Käferbohnen

HEIMISCHES SCHWEINSBRAT'L 16,00€

Semmelknödel | Kartoffelknödel | Kraut | Saft'l

WIENER SCHNITZL SCHWEIN | HUHN 13,00€

Kartoffel | Reis | Preiselbeeren | Zitrone

FISCHFILET & FRISCHER BLATTSALAT 19,00€

Honig-Dill Dressing | frisches Gemüse

EIERSCHWAMMERL EINTOPF 19,00€

2erlei Knödel | Sauerrahm | Kräuter

.....

COFFEE & CAKE 9,00€

handgemachte, saisonale Schnitte & Kaffee

EISPALATSCHINKE 8,00€

Vanille | Schoko | Nüsse

AFFOGATO 6,00€

Espresso | Vanille-Eis | Brownie

.....

#wirt's_wein_philosophie

LIABE LEIT VON JUNG BIS OLD,

TRINKT'S DEN WEIN NET MIT GEWOIT.

ZERST SCHAUN, DAUN RIACHN, AN KLOAN SCHLUCK...

ES GEHT DAUN EH VON SÖBST, HORRUK!

Hauptgerichte

Desserts

