



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 Stelzen | Grüblhof Ansfelden

Fischzucht Dizi | Steinhaus

Reh | Jagdgemeinschaft St. Marien

Spargel vom Mühlberghuber aus Ansfelden

Bio Enten vom Forstner aus Weichstetten

Freilauf Gans vom Langmayr Hannes

Huber's Landhendl

Bäckerei Reichl & Kemü

Obst & Gemüse | Familie Samhaber

Säfte | Gustergut Wurm

Weine zu 100% aus Österreich

Brauerei Schlägl - Hofstetten - Trumer



a feines Supperl



Hausgemachte Rindssuppe mit Frittaten..... 4,90 €

Rote Rüben Schaum-Supperl mit Krenschäum..... 6,80 €
Lachsforellen - Teigtasche

Mais-Schaumsupperl..... 6,80 €
knuspriger Mais | Kräuteröl | Kresse 

zum Durchstarten



Beef Tartare 100 Gramm.....15 €
für 2 Personen 160 Gramm.....18 €
als Hauptspeise 200 Gramm.....22 €
Salzbutter | Stunden-Ei | Ciabatta | Kapern

Gebeizte Lachsforelle.....14 €
geräucherter Apfel | Gurke | Reis-Chip | Gin-Tonic Espuma (AF)

Frischer Blattsalat.....5 €
mit Gemüse 

Unsere g'schmackige Wirtshaus Küch'



Grünwald's dry aged Beef Burger.....I8 €

Hausgemachte Mayo | karamellisierte Zwiebel | Speck |
Cheddar | Rukola | Wedges

Heimisches Schweinsbrat'l - I4 Stunden geschmort.....I7 €

Serviettenknödel | Kartoffel | Speck-Krautsalat | Saft'l

Ausgelöstes Kürbis-Backhendl & a ordentliche Salatschüssel...I7 €

Hausgemachter Kartoffelsalat | grüner Salat | frisches Gemüse

Butterweich geschmorte Rindsbackerl.....25 €

Petersilien-Kartoffel Pürree | frecher Lauch | Waldpilze | Sellerie

Fang des Tages von der Fischzucht Dizi aus Marchtrenk.....26 €

Gebratene Gnocchi | Erbse | wilder Brokkoli | Parmesan | Schaum

Psssst... die Gnocchi gibt's auch ohne Fisch 

Veganer Rotkraut-Wickler.....I9 €

gefüllt mit Pilz-Risotto | Cashew | Kräuterseitling | veganer Jus 

Wiener Schnitzl vom Huhn.....I5 €

Pommes oder Petersilien Kartoffeln | Preiselbeeren | Zitrone



Die Firma BEEF bringt hochwertiges Rindfleisch von alt gewordenen,
auf Weiden gehaltenen Milchkühen zurück nach Österreich.
Diese Tiere wachsen langsam, leben artgerecht und entwickeln dadurch besonders
aromatisches, marmoriertes Fleisch.

Ausgewählte Stücke werden mindestens sieben Wochen trocken gereift,
um außergewöhnliche Qualität zu erreichen.

Und nun: Wähle dein bestes Stück!



CUTS	VITAMINE
Filet vom Stier ~160 Gramm 29 €	Sesam - Grillgemüse 4,50 €
Filet vom Stier ~220 Gramm 39 €	Sautierte Waldpilze & Lauch 4,50 €
Chuck Steak ~250 Gramm 29 €	Speck-Bohnen 4,50 €
Ribeye Steak ~300 Gramm 39 €	KARTOFFEL
Clubsteak ~800 Gramm (Roastbeef am Knochen) 80 €	Kartoffel-Kuchen 4,50 €
Porterhouse Steak (Filet & Roastbeef am Knochen) 9 € je 100 Gramm	Süßkartoffel Pommes 4,50 €
	Wedges 4 €



ZUM VERFEINERN

Aufgeschlagene Salzbutter 2,50 €	Beef Dip (passend zu Wedges) 2,50 €
kräftiger Rinder Jus 3 €	

Alle guten Dinge sind dry, dry aged.
Daher sind auch 3 Beilagen inkludiert!
Clubsteak & Porterhouse inkludieren je 6 Beilagen.

Desserts rückwärts, hoasst bekanntlich stressed.

Drum loahnt's eich zruck

und genießt's a weng die süsse Seit' vom Leben!



Unser flüssig's Schokokucherl.....9,50 €

2erlei Orange | Tonkabohne | Vanille

Sorbet -und Eis Variation, wie es unser Küche essen würde...8,50 €

Karamell-Zwetschke | Banane | Aperol (AF)

Chefin's Lieblingsdessert im Glas.....9,50 €

Nougat | Frischkäse | Butterkeks | Crumble

Eispalatschinke mit Vanille Eis.....8,50 €

Schokolade | Schlagobers | Nüsse

Sorbets:

Zitrone

Weichsel

Aperol

Himbeere

Orange

Karamell-Zwetschke

Eis:

Butterkeks

Salz-Karamell

Vanille

Banane

Affogatto.....6 €

Espresso | Vanille Eis | Brownie

Sgroppino.....9,50 €

Zitronen Sorbet | 2cl Vodka | 10cl Prosecco

1 Stück Marillen Palatschinke.....4 €

Kulinarischer Kalender 2026



Steak Cuts vom X.O. Beef.....ab 06. Februar

Bärlauch.....ab ~Mitte März

Spargel vom Mühlberghuber aus Ansfelden.....ab ~April

Sommerkarte.....ab ~Juni

Grünwald's Wein_Kost_Laden.....I8.07.2026 ab I6:00 Uhr

7 Winzer | Brauerei Schlägl | Sacchetto Prosecco |

I0 Gänge Flying Dinner | Live-Band | Ab-Hof Verkauf |

Wild(e) Zeiten.....ab I8.September

Freilauf Gans vom Langmayr Hannes aus Ansfelden

Bio Enten vom Forstner aus Weichstetten.....4.Oktober-I5.Oktober

Weihnachtskarte.....ab 20.November

Monatlichen Wein-Episode.....Termine online

(5 Gänge - I Winzer - ~I4 Weine - Präsentation - Ab-Hof)

**Info's zu
Wein -Episoden,
Events &
Speisekarten**

Hier geht's
zum
Newsletter!



SCAN MICH!

RESERVIERUNG@GRUENWALDS.AT

