

GRÜNHAUS Speisekarte im Juli

| GRÜNES und Vorneweg Gegerenes

Caesar Salat mit Croûtons und Parmesanraspeln € 10
knackfrischer Römersalat mit hausgemachtem Caesar-Dressing
... gerne mit gebratener Maispoularde **plus € 4**

Tomatenvielfalt und Burrata € 12
sieben Sorten Tomaten aus dem eigenen Gewächshaus, Kürbiskernöl

Sülze vom Landschwein € 10
mit jungen Kartoffeln, Kernöl und karamellisierten Kürbiskernen

Schweinebäckchen vom Schwäbisch-Hällischen € 12
Kartoffel-Selleriestampf, Lauch

lauwarmer Pfifferlings-Salat € 11
Wildkräuter, kandierte Aprikosen, gratinierter Ziegenkäse

| Fränkisch Hauptsächliches aus der GRÜNHAUS Küche

Geschnetzeltes vom Hohenloher Weiderind € 18
fränkische Klöße, Apfel-Blaukraut mit frischem Lorbeer

Roulade vom Landschwein € 16
gefüllt mit Apfel, Speck und Zwiebeln, Malzbiersauce, Knödel und Kraut .

Maispoularde € 14
junge Kartoffel, Paprika-Fenchelgemüse, Pfefferoni-Schaum

Ravioli mit Pecorino und Feige € 11
Ragout von Tomaten aus dem eigenen Gewächshaus

Blumen- und Selleriekohl € 12
Gebacken und gebraten, Rote Bete Carpaccio, Sommerweizen

| Grün(d)lich Satt

Klassischer Cheeseburger € 10
mit unserer GRÜNHAUS Burgersauce und frischen belgischen Pommes frites

Sommer-GRÜNzeugBURGER € 10
Erbsen-Pattie mit Sonnenblumenkernen, Gemüse, belgische Pommes frites

Bandnudeln und Gelberli € 12
mit dem Gold des Waldes und fränkischen Essig-Kirschen

GRÜNHAUS Currywurst vom Schwäbisch-Hällischen € 10
mit unserer fruchtigen Currysauce und frischen belgischen Pommes frites

| Süßes, Sündiges und Seligmachendes

Zitrone, rote Früchte und Pistazie € 10
Bayerisch Creme von Vanille und Zitrone, Pistazienbiskuit, Himbeersorbet

Eine bunte Auswahl GRÜNHAUS Süßkram
Die Vielfalt unserer Tortenvitrine

| GRÜNHAUS Weinempfehlung

2020 Silvaner. Würzburger Stein. **Glas € 6 | Flasche € 32**
Weingut am Stein, Ludwig Knoll. Würzburg. Franken
Gelbes Kernobst, Kräuterwürze und Feuerstein dominieren in der Nase; am Gaumen abermals sehr würzig und straff, aber harmonisch mit feinkörnigen, sandig anmutenden Gerbstoffen und der typischen Muschelkalk-Mineralität.

2017 Zweigelt. Heinrich. **Glas € 8 | Flasche € 42**
Weingut Heinrich. Golz. Neusiedler See, Burgenland. Österreich
Mittleres Violett Rubin, Duft nach Kirschen und Veilchen, am Gaumen begleitet von Lakritze und Schokolade. Eine angenehme Struktur, ein lebendiger Wein mit lang anhaftender Geschmeidigkeit



| GRÜNHAUS BROTzeit

Probieren Sie unsere neuen, regionalen Spezialitäten
HIER bei uns im Restaurant oder nehmen Sie gerne ein Glas mit nach Hause.

u. a. Schäufelrle Rilette mit Krüstla, Leberkäse im Glas, Saure Zipfel und vieles mehr

Unsere Servicemitarbeiter beraten Sie gerne

Wir freuen uns über einen Kommentar oder ein Like auf unseren Social Media Kanälen
[#eswächst](#)

e-mail instagram facebook

