

## GRÜNHAUS Speisekarte im März

### Erfrischendes und Apéros

**Frühlingswasser** € 6  
eine Karaffe Wasser, aromatisiert mit Rhabarber, Granatapfelkernen, frisch gepressten Grapefruitsaft und Basilikum

**GRÜNHAUS hausgemachte Limonaden** € 5,5 | 6  
Zitronen-, Gurken- und Erdbeerlimonade

**Rosmarin und Grapefruit** € 10  
Schwarzwald Gin Monkey 47, frisch gepresster Grapefruitsaft, Rosmarin, frischer Zitronensaft

**Rose und Hibiskus-Sprizz** € 8  
Rosenwasser, Hibiskussirup, alkoholfreier Secco, spitziges Mineralwasser

**DrinkPink! Sprizz** € 9  
Erdbeerpüree, Blutorangensaft, Nachschlag Rosé vom Winzerhof Stahl aus Auernhofen, wildes Akua

### Digestif, Verdauungsschnaps

**GRÜNHAUS Geistreiches** € 6,5  
Obstbrand von der Brennerei Haas, Pretzfeld, Speck und Meerrettich

### GRÜNHAUS Weinempfehlung

**Cuvee QbA. 2018. NACHSCHLAG. Weingut Stahl. Franken**  
Fränkischer Weißwein. Cuvee aus Riesling und Scheurebe  
Noten von Litschi, Grapefruit und gelbem Apfel und sehr subtilen Mandelnuancen.  
Unser Wein aus der Nachbarschaft.  
Der Winzerhof Stahl, Auernhofen liegt im Landkreis Neustadt an der Aisch - Bad Windsheim

0,1l € 4,5 | 0,2l € 7 | 0,75l € 28

**Zweigelt. 2017. Heinrich. Weingut Heinrich Golz. Neusiedler See. Burgenland. Österreich**  
mittleres Violettrubin, Duft nach Kirschen und Veilchen, am Gaumen begleitet von Lakritze und Schokolade.  
Eine angenehme Struktur, ein lebendiger Wein mit lang anhaltender Geschmeidigkeit

0,1l € 6 | 0,2l € 9,5 | 0,75l € 38

## GRÜNHAUS im März

### a bissla anders

Hand- und hausgemacht, mit Liebe zum Detail.  
Freu dich auf fränkische Küche mit internationalem Weitblick.

### Grünes, Kraut & Rüben

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

**Vitamin-Dellerla** € 12  
Grünes und wilde Kräuter, Kürbiskernöldressing Schafskäse

**Blumenkohl-Cremesüppchen** € 7  
mit Grischberli von Jakob und Eva, frisch, frech, fränkisch

**fränkischer Krauteintopf** € 7  
Kohlgemüse, Sellerie, Karotten, Pastinaken und Ausgstraafte

### Vorneweg Gegendesenes und BrotZEIT

**Ziebelaskäs und Zwetschgenbames** € 12  
Schonend geräucherter Rinderschinken  
Der seltsame Name erklärt sich durch die Ähnlichkeit des Schinkens in Farbe und Maserung mit dem rötlichen Zwetschgenholz mit einem Zwetschenbaum (-baum)

**Fleischküchla und Stopfer (Kartoffelstampf)** € 12  
Gemischtes Hackfleisch, Bratensauce

**Fränkische Streich(e)leinheiten** € 8  
Griebenschmalz, Grupfter und Schäufelerle-Rilette, Brot vom Arnd Erbel aus Dachsbad

**... die vegane Option (Gemüse und Hülsenfrüchte)** € 8

**Salami vom Schwäbisch Hällischen Eichelweideschwein mit fränkischer Haselnuss Ziegenkäse, Essiggurke, Grünes** € 12  
Das durch das Fleisch des Eichelweideschweins sowieso schon nussige Aroma der Eichelweideschweinsalami wird noch verstärkt durch fränkische Haselnüsse geräuchert und mind. 8 Wochen luftgetrocknet.  
Natürlich von unserem Naturmetzger Martin Seefried aus Roßtal

### Fränkisch Hauptsächliches aus der GRÜNHAUS Küche

**Schmorbraten vom Hohenloher Weiderind** € 18  
Schaufelstück, Portwein-Jus, Apfel-Blaukraut und Kartoffelkloß

**Kalbsrahmgulasch (aus Mutterkuhhaltung)** € 18  
Vanille-Karotten, gebutterte Bandnudeln

**Truthahngeschnetzeltes, Butterknöpfle** € 15  
Putenbrust, Waldwuchs, saisonales Wurzelgemüse

**Rosa Quadroni gefüllt mit Rote Bete** € 12  
Blauschimmelkäse, Walnüsse

### Grün(d)lich Satt

**Cadolzburger (Cheeseburger)** € 12  
Hohenloher Weiderind, GRÜNHAUS Burgersauce, belgische Pommes frites

**GRÜNzeugBURGER** € 12  
Rote-Bohnen-Patty mit Nüssen, Gemüse und belgischen Pommes frites

**GRÜNHAUS Currywurst vom Schwäbisch-Hällischen** € 11  
mit unserer fruchtigen Currysauce und frischen belgischen Pommes frites

**Ofenfrischer Leberkäs** € 11  
Lust auf frischen Leberkäs? Wir backen Martins Leberkäse frisch für Sie innerhalb von 20 Minuten. Dazu hausgemachten Kartoffel-Gurkensalat

### Süßes, Sündiges und Seligmachendes

**Käskoung, aber amerikanisch** € 8  
Beerenfrüchte und Beerensorbet

**Transpartens Schokoladenmousse** € 8  
Manjari Schokolade ohne Zuckerzusatz, Salzblume (Fleur de Sel de Guérande) Haselnusseiscreme, karamellierter Kakaobohnenbruch