



# Gasthof Restaurant Grüntal



## Speisen + Getränke

*Lieber Gast*

*Herzlich willkommen im Restaurant Grüntal in Winterthur.*

*Seit über 20 Jahren sind wir nun schon Gastgeber auf dem Grüntal. In dieser langen Zeit ist das Grüntal durch die konstante Qualität und Freundlichkeit weit über die Grenzen von Winterthur hinaus bekannt und beliebt geworden.*

*Für Ihre langjährige Treue möchten wir uns dafür sehr herzlich bedanken.*

*Einen grossen Dank gewährt auch unseren Mitarbeitern, welche uns tagtäglich mit Ihrem Einsatz unterstützen und mit dafür sorgen, dass das Grüntal weiterhin ein Ort bleibt, an welchem man gerne wieder zurückkehrt.*

*Wir bieten eine gutbürgerliche Küche mit saisonalen Produkten an. Unsere Saucen und Suppen werden von uns noch von Grund auf selber hergestellt. Daher wissen wir auch was genau in diesen enthalten ist und können Allergiker kompetent beraten. Sprechen Sie uns darauf an.*

*Unsere Produkte beziehen wir wo immer möglich von regionalen langjährigen Lieferanten, welche uns schon zum Teil seit Jahrzehnten mit den besten und qualitativ hochstehenden Produkten beliefern.*

\*\*\*\*\*

### ÖFFNUNGSZEITEN

*Donnerstag, Freitag + Montag 8:00 – 23:30 Uhr / Samstag 8:30 – 23:30 Uhr  
Küche 11:30 – 21:30 Uhr (Kleine Karte 13:30 – 18:00 Uhr)*

*Sonntag 8:30 – 22:00 Uhr  
Küche 11:30 – 20:30 Uhr (Kleine Karte 13:30 – 17:00 Uhr)*

*Dienstag und Mittwoch bleibt das Restaurant geschlossen.*

*Plastikgeldkarten akzeptieren wir ab CHF 30.00*

*Erklärungen zu den Allergenen finden Sie am Ende der Speisekarte.  
Alle Preise verstehen sich inkl. MwSt. und in Schweizer Franken*

\*\*\*\*\*

*En Guete wünscht ihre Familie Schwer-Gastori mit Team  
Im Grüntal 1, 8405 Winterthur / Telefon +41 (0)52 232 25 52 / [www.restaurant-gruental.ch](http://www.restaurant-gruental.ch)*



# Gasthof Restaurant Grünal



## Suppen

<i>Hausgemachte Rindsbouillon mit Flädli oder Sherry</i> <sup>ACG</sup>	8.50
<i>Bärlauchrahmsuppe mit frischem Bärlauch und knusprigen Brotcroutons</i> <sup>AG</sup>	9.50
<i>Spargelsuppe mit Spargelstückli und Rahm</i> <sup>AG</sup>	10.50

## Vorspeisen

<i>Blattsalate bunt gemischt</i>	9.00*
<i>Gemischter Salat, Blattsalate mit verschiedenen Rohkostsalaten</i> <sup>N</sup>	10.00*
<i>Nüsslisalat mit Ei</i> <sup>C</sup>	11.50*
<i>Nüsslisalat mit Speck, Champignons und Croutons</i> <sup>A</sup>	12.50*
<i>Lauwarmer Spargelsalat mit frischen Erdbeeren auf Blattsalaten an Balsamico-Nussöldressing</i> <sup>FHMN</sup>	14.50
<i>Fein gewürztes Rindsfilet-Tartare, serviert mit Toast und Butter</i> <sup>ACDKL</sup>	21.50
<i>wählen Sie zwischen mild, medium oder scharf.</i>	
<i>Verfeinert mit Cognac, Calvados oder Wisky</i>	+ 3.00
<i>Unsere Dressings: French</i> <sup>CDFLN</sup> / <i>Italienne</i> <sup>LN</sup> / <i>Essig + Öl</i> <sup>N</sup>	

\*es bitzeli chliner - 2.00



**G**asthof Restaurant  
**r ü n n a l**



## *Bewährtes / Saisonales*

<i>Sämiger Risotto mit Spargeln, Bärlauch, Cherrytomaten, Parmesan und Rahm</i> <sup>GN</sup>	22.00
<i>Spaghetti "Primavera", Spargel, Frühlingszwiebeln, Bärlauch, kleine Tomaten, Olivenöl</i> <sup>A</sup>	21.50
<i>mit marinierten Black Tiger Crevetten (VN)</i> <sup>AD</sup>	33.50
<i>Spargeltoast, grüne Spargeln und Bündner Rohschinken mit Sauce Hollandaise</i> <sup>ACDFG</sup> <i>und Käse überbacken</i>	23.50
<i>Spaghetti "Grüntal", Tomatensauce, Speck, Champignon, Peperoni, Chili, Oliven, Entrecôtestreifen</i> <sup>A</sup>	29.50
<i>Fitnessteller, garniert mit verschiedenen Salaten</i> <sup>N</sup> , wählen sie zwischen <i>Schweinschnitzel paniert</i> <sup>AC</sup> , <i>Pouletbrüstli (+ 1.-)</i> , <i>Röstirollen</i> <sup>AG</sup> oder <i>Gemüseschnitzel</i> <sup>ACGK</sup>	25.50
<i>Sportlerteller, garniert mit verschiedenen Gemüsen, wählen sie zwischen Schweinschnitzel paniert</i> <sup>AC</sup> , <i>Pouletbrüstli (+ 1.-)</i> , <i>Röstirollen</i> <sup>AG</sup> oder <i>Gemüseschnitzel</i> <sup>ACGK</sup>	26.50



## Saisonales mit Spargel

Spargeln grün + weiss ca. 200 (S) / 300 (M) / 400 (L) gr. 18.00/25.00/32.00  
serviert mit unserer hausgemachten Sauce Hollandaise <sup>CDP</sup>

Spargeln „Grüntal“ grün + weiss ca. 200 (S) / 300 (M) / 400 (L) gr. 18.00/25.00/32.00  
mit Butterbrösmeli, Ei, Champignons, Schinken und Reibkäse <sup>ACG</sup>

### Dazu passen hervorragend:

Rindsfilet-Medailon ca. 120 gr.	+	18.00
Kalbschnitzel natur oder paniert ca. 120 gr.	+	15.00
Lammrückenfilet ca. 120 gr.	+	14.00
Norwegisches Lachssteak <sup>B</sup> ca. 120 gr.	+	12.00
Black Tiger Crevetten <sup>B</sup> ca. 120 gr.	+	14.00
Gebratene Neue Kartoffeln	+	5.00
Gekochter Schinken	+	6.50
Bündner Rohschinken	+	7.50
Mostbröckli	+	7.50





## Kalb

<i>Kalbschnitzel an feiner Whisky-Pfefferrahmsauce</i> serviert mit Gemüse und einer Beilage nach Wahl <sup>AGK</sup>	39.00*
<i>Kalbs-Cordonbleu „Grüntal“ gefüllt mit gekochtem Schinken und Greyerzer Käse</i> serviert mit Gemüse und einer Beilage nach Wahl <sup>ACG</sup>	41.50*
<i>Kalbs-Cordonbleu „Thurgau“, gefüllt mit Schinken, Apfelstückli und Tilsiter Käse</i> serviert mit Gemüse und einer Beilage nach Wahl <sup>ACG</sup>	41.50*
<i>Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“ mit Champignons in Weissweinhrahmsauce</i> serviert mit einer knusprigen Röstli <sup>AG</sup>	39.50

## Rind

<i>Fein gewürztes Rindsfilet-Tartare, serviert mit Toast und Butter <sup>ACDKL</sup></i> wählen Sie zwischen mild, medium oder scharf. Verfeinert mit Cognac, Calvados oder Whisky	34.50 + 3.00
<i>Rinds-Entrecote mit hausgemachter Kräuterbutter</i> serviert mit Gemüse und einer Beilage nach Wahl <sup>DFG</sup>	41.00*
<i>Rindsfiletwürfel „Stroganoff“ an feiner Paprikarahmsauce mit Peperoni, Champignons, Gurkenstreifen und Sauerrahm, serviert mit Reis oder Nudeln <sup>AGK</sup></i>	42.00*
<i>Rindsfilet-Medaillons an feiner Whisky-Pfefferrahmsauce</i> serviert mit Gemüse und einer Beilage nach Wahl <sup>AGK</sup>	49.50*

## Lamm

<i>Tranchiertes Lammrückenfilet an feinkörniger Senfrahmsauce</i> serviert mit Gemüse und einer Beilage nach Wahl <sup>AG</sup>	37.50
--	-------

\* es bitzeli chliner - 4.00



# Gasthof Restaurant Grüntal



## Schwein

<i>Paniertes Schweinsschnitzel</i>	30.50*
<i>serviert mit Gemüse und einer Beilage nach Wahl <sup>AC</sup></i>	
<i>Schweins-Cordonbleu „Grüntal“ gefüllt mit gekochtem Schinken und Greyerzer Käse</i>	33.50*
<i>serviert mit Gemüse und einer Beilage nach Wahl <sup>ACG</sup></i>	
<i>Schweins- Cordonbleu „Thurgau“, gefüllt mit Schinken, Apfelstückli und Tilsiter Käse</i>	33.50*
<i>serviert mit Gemüse und einer Beilage nach Wahl <sup>ACG</sup></i>	
<i>Joe's Schweinssteak mit hausgemachter Kräuterbutter</i>	34.50*
<i>serviert mit Gemüse und einer Beilage nach Wahl <sup>DFG</sup></i>	

## Poulet

<i>Pouletgeschnetzeltes an Bärlauch-Frischkäsesauce mit Frühlingszwiebeln und Champignons</i>	29.50
<i>serviert mit einer Beilage nach Wahl <sup>G</sup></i>	
<i>Pouletbrüstli tranchiert an feiner Whisky-Pfefferrahmsauce</i>	31.00
<i>serviert mit Gemüse und einer Beilage nach Wahl <sup>AG</sup></i>	

\* es bitzeli chliner - 4.00

## Als Beilage empfehlen wir

*Nudeln <sup>AC</sup>, Reis, Spätzli <sup>AC</sup>, Kroketten <sup>ACGN</sup>, Pommes frites, Risotto <sup>GN</sup>*



# Gasthof Restaurant Grünal



## Vesper - Karte

### Kalte Gerichte

Wurstsalat einfach / mit Rohkostsalaten garniert <sup>F</sup>	14.50 / 18.50
Käsesalat einfach / mit Rohkostsalaten garniert <sup>GN</sup>	15.50 / 19.50
Wurst-Käsesalat einfach / mit Rohkostsalaten garniert <sup>FGN</sup>	16.50 / 20.50
Kleiner Salatteller, mit Ei, Spargeln und Tomaten <sup>CN</sup>	12.50
Grosser Salatteller, mit Ei, Spargeln und Tomaten <sup>CN</sup>	18.50
Bündnerfleischteller, nur Bündnerfleisch <sup>N</sup>	24.00
Grüntalbröckli, Kochschinken, Rohschinken, Mostbröckli, Schübli, Speck, Käse <sup>GN</sup>	22.50
Bureschübli aufgeschnitten <sup>N</sup>	10.00
Burespeck, dünn aufgeschnitten <sup>N</sup>	14.00
Burebrettli, Burespeck und Appenzeller Käse aufgeschnitten <sup>GN</sup>	18.00

\*\*\*\*\*

### Legende der allergenen Stoffe

Liebe Gäste, wir geben unser Bestes, Sie so gut wie möglich zu beraten. Bei irrtümlichen oder falschen Deklarationen/Auskünften können wir aber keine Haftung für allfällige Unannehmlichkeiten übernehmen. Bei Fragen wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter.

<b>A</b> Glutenhaltige Getreide	<b>H</b> Hartschalenobst (Nüsse)
<b>B</b> Krebstiere	<b>K</b> Sellerie
<b>C</b> Eier	<b>L</b> Senf
<b>D</b> Fisch	<b>M</b> Sesamsamen
<b>E</b> Erdnüsse	<b>N</b> Schwefeldioxid und Sulfite
<b>F</b> Sojabohnen	<b>O</b> Lupinen
<b>G</b> Milch (Laktose)	<b>P</b> Weichtiere

#### Backwaren:

Hausbrot <sup>AM</sup> / Rusticabaquette <sup>AM</sup> / Toast <sup>AG</sup>

#### Fleischdeklaration:

Rind/Kalb/Schwein/Geflügel/Reh: Schweiz  
Lamm: Neuseeland/Australien

Hirsch: Österreich/Neuseeland  
Fisch: wird direkt deklariert

<sup>1</sup> Kann mit Hormonen, Antibiotika oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.



# Gasthof Restaurant Grünal



## Prosecco

### **Borgo Maragliano Chardonnay Brut NV**

Cüpli

8.50

*Helles Gelb - in der Nase frisch und fruchtig. Am Gaumen sehr harmonisch und trinkanimierend mit schöner Perlage.  
Ein Schauwein im Prosecco-Stil, der überzeugt!*

## Weissweine

### **Schiterberger Riesling-Sylvaner AOC**

48.50

*Schweiz, Kanton Zürich / Riesling-Sylvaner (Müller-Thurgau) / Landolt*

*Klares Grünlichgelb. Frische Fruchtaromatik mit Anklängen an grüne Äpfel und Zitronen. Rassig im Auftak, weich mit angenehmer Säure.*

### **Schiterberger Sauvignon Blanc AOC**

52.50

*Schweiz, Kanton Zürich / Sauvignon Blanc / Landolt*

*Feines hellgelb mit grünlichen Reflexen. Im Bouquet dezente Grapefruit- und Stachelbeerenote neben einer leicht grünlichen Komponente.  
Mittelschwererer Gehalt.*

### **Recit Roero Arneis DOCG**

51.00

*Italien, Piemont / Arneis / Monchiero Carbone / Wein&Sein*

*Helles Gelb. In der Nase Aromen von Birne und Zitrusfrüchten. Am Gaumen mittelkräftig, frisch und sehr trinkanimierend.*

### **Grüner Veltliner Alte Reben DAC**

49.50

*Österreich, Traisental / Grüner Veltliner / Weingut Holzer / Wein&Sein*

*Erinnert an saftige Grapefruit, Noten von Apfel und Pfirsich, dazu würzige Anklänge nach Pfeffer, Minze und einem Hauch von Tabak, mit schöner, frischer Säure, angenehm rund und mit mittellangem Abgang.*

### **Vega del Pas Verdejo DO Rueda**

45.50

*Spanien, Rueda / Verdejo / Castelo de Medina / Landolt*

*Ein Weisswein mit fruchtigen Aromen, im Gaumen erfrischend, sehr ausgewogen mit guter Struktur.*





## Rotweine

- Schiterberger Himmelsleiterli AOC** 49.50  
*Schweiz, Zürich / Blauburgunder / Landolt / Landolt*  
*Schöne Beerenaromatik, äusserst eleganter und finessenreicher Körper. Sehr fruchtiges und harmonisches Finale.*
- Gamay La Côte AOC** 49.00  
*Schweiz, Waadt / Gamay / Les Frères Dutruy / Landolt*  
*Schöne Beerenaromatik, äusserst eleganter und finessenreicher Körper. Sehr fruchtiges und harmonisches Finale.*
- Jeninser „Chällerstätgli“ AOC** 52.50  
*Schweiz, Jenins / Blauburgunder / Landolt / Landolt*  
*Fruchtige Brombeer-, Cassis-Aromatik. Am Gaumen ausgewogen, kraftvoll und würzig. Weich mit langem Abgang.*
- Artu Merlot Ticino DOC** 53.00  
*Schweiz, Tessin / Merlot / Cantina il Cavaliere / Landolt*  
*Ein fruchtiger, vollmundiger Merlot mit sehr ausgewogenem Körper und leicht würzigen Nachgeschmack durch die Teilverfeinerung im Holzfass*
- Syrah du Valais AOC** 58.50  
*Schweiz, Wallis-Salgesch / Syrah / Familie Mathier / Landolt*  
*Dunkles Kirschtrot. Schwarzbeeriges, pfeffrig-würziges Bouquet. Dichte Gaumenstruktur, kraftvoll und ausladend im Finale.*
- Lunzer Zweigelt** 50.00  
*Österreich, Burgenland / Zweigelt / Weingut Lunzer / Weins&Sein*  
*Rubinrot. In der Nase Aromen von roten Beeren, Pfeffer und Kirsche. Am Gaumen mittelkräftig und saftig mit weichen Tanninen.*
- Lagrein DOC Südtirol** 51.00  
*Italien, Südtirol / Lagrein / Kellerei Kurtatsch / Landolt*  
*Dunkelgranatrot. Im Aroma süsse Gewürze wie Zimt, Gewürznelke, Ingwer und Vanille. Saftige Gerbstoffe mit fester Kontur. Feuriger Abgang.*
- Rosignol DOC** 58.00  
*Italien, Valpolicella / Corvina, Molinara, Rondinella, Rosignola / Pietro Zardini / Weins&Sein*  
*Dunkelrot. In der Nase vielschichtig und reif mit Aromen von eingelegten Früchten. Am Gaumen vollmundig und ausladend mit weichen Gerbstoffen, nachhaltig. Wie ein Amarone produziert, mit einem kleinen Anteil an Rosignolatrauben - und darum nur ein "vino da tavola"...*



## Rotweine

### **Barbera d'Alba DOC**

55.00

*Italien, Piemont / Barbera / Familie Rivetto / Landolt*

*Intensives Rubinrot. In der Nase intensive Frucht. Aromatik nach Himbeeren und reifen Früchten. Am Gaumen sehr samtig und weich. Langer Abgang.*

### **Cannonau DOC**

50.50

*Italien, Sardinien / Cannonau / Olianias / Landolt*

*Würzig, ausdrückvoll, warmherzig. Harmonisch und samtig weich. Langer Abgang.*

### **Licurti Primitivo di Manduria DOP**

53.00

*Italien, Apulien / Primitivo / Masseria Trullo di Pezza / Landolt*

*Ein fruchtig kräftiger Rotwein, sehr harmonisch mit lang anhaltendem Abgang*

### **Lordando Riserva Nero D'Avola DOC**

53.50

*Italien, Sizilien / Nero D'Avola / Assuli Baglio / Landolt*

*Rubinrot mit violetten Reflexen. In der Nase intensive Aromen von reifen roten Früchten. Am Gaumen ausgewogen und mit schöner Balance zwischen Säure und weichen Tanninen.*

### **Valduero Crianza Ribera del Duero DO**

56.00

*Spanien, Ribera del Duero / Tinto Fino (Tempranillo) / Valduero / Landolt*

*Intensives Fruchtaroma mit einer Spur Vanille, kraftvoll mit guter Tanninstuktur.*

### **Fuerza D.O. Jumilla Ego Bodegas**

53.00

*Spanien, Jumilla / Monastrell, Petit Verdot, Syrah / Ego Bodegas / Landolt*

*Tiefes Rubinrot mit violetten Einschlässen. Aromen von roten und schwarzen Früchten, Preiselbeere, Johannisbeere und ein Hauch von Vanille. Mittlerer Körper mit runden weichen Tanninen und langem Abgang.*

### **Trinidad del Conde de Hervias Rioja DOCa**

56.00

*Spanien, Rioja / Tempranillo / Conde de Hervias / Landolt*

*Klares Kirschrot. Fruchtige Aromen mit einer leichten Holznote, weichen Tanninen und dezenten Vanillenoten.*

### **Galena DOQ Priorat**

58.50

*Spanien, Priorato / Garnacha, Cabernet Sauvignon, Cariña, Merlot / Clos Galena Priorat / Landolt*

*Sattes Granatrot mit purpur Reflexen. Am Gaumen unverkennbare Priorat-mineralik. Aromen von Frucht und Lakritze, Pflaumen, Blaubeeren und Wachholder. Im Abgang spüren von Schokolade und Kaffee, viel Stoff bis ins komplexe Finale.*



## Rotweine

### **Quinta de Sant'Ana Tinto Vinho**

51.00

Portugal, Estremadura / Aragonéz, Merlot, Touriga Nacional / Quinta de Sant'Ana / Landolt

Intensive Farbe mit violetten und purpurfarbenen Reflexen. Ein wunderbar komplexes Bouquet von reifen roten Früchten, Cassis und frischem roten Pfeffer. Gute Fülle und Struktur, dicht und herrlich saftig, unterstützt durch gut eingebundene Tannine. Elegant im langen Nachhall.

### **Colossal Reserva Tinto Vinho**

46.50

Portugal, Lisboa / Touriga Nacional, Syrah, Alicante Bouschet, Tinta Roriz / Casa Santos Lima / Landolt

Intensives Rubinrot. In der Nase schöne Aromen von reifen, roten Früchten sowie florale Noten. Am Gaumen zeigt er eine grosse Komplexität mit Noten von Pflaumen, Brombeeren und Gewürzen. Gut integrierte Tannine. Langer, eleganter Abgang.

### **Rovisco Garcia Reserva**

54.50

Portugal, Alentejo / Alicante Bouschet, Aragonéz, Shiraz/Syrah, Touriga Nacional / Rovisco Garcia / Wein&Sein

Sattes Rubinrot mit violetten Reflexen. In der Nase Aromen von dunklen Beeren, schöner Würze und floralen Noten. Am Gaumen kräftig, strukturiert und sehr harmonisch.

### **K7 Krauthaker**

55.00

Kroatien, Slawonien / Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Cabernet Franc, Frankovka, Pinot Noir, Nebbiolo / Krauthaker / Landolt

Dichtes Rubinrot. In der Nase würzige Aromen nach roten Früchten. Preiselbeere, Pflaume und rote Johannisbeere. Am Gaumen sehr saftig und frisch. Langer Abgang.

### **Kyburg Cabernet Sauvignon**

53.00

Südafrika, Stellenbosch / Cabernet Sauvignon / Kyburg / Wein&Sein

Dunkles Rot. Sehr typische Nase mit Aromen von dunklen Beeren und Kräutern. Am Gaumen vollmundig, sehr schön strukturiert und harmonisch, mit weichen Gerbstoffen. Schöner, langer Abgang.

### **Metzer Shiraz**

60.50

Südafrika, Stellenbosch / Shiraz/Syrah / Metzer / Wein&Sein

An Nase und Gaumen zeigen sich florale Noten nach Veilchen und getrockneten Wiesenblumen, dazu kräutrige Ansätze und ausgeprägte Fruchtnoten nach Heidelbeeren. Die würzige Frische dieses Tropfens lädt schon jetzt zum Genuss ein, ein paar Jahre Lagerung werden die Geduldigen unter Ihnen aber bestimmt belohnen. Tipp: Ein toller Shiraz vom Südafrika-Schweizer Wade Metzer.

### **Scali Pinotage**

56.50

Südafrika, Voor Paardeberg / Pinotage / Scali / Wein&Sein

Rubinrot. Charaktervolle Nase mit Aromen von Kirsche, Erde und Gewürzen. Am Gaumen vollmundig und harmonisch mit schönen Gerbstoffen. Langer Abgang. Tipp: Gehört zu den besten Pinotages der Welt!

### **Colomé Malbec Estate Valle Calchaqui Salta**

56.00

Argentinien, Salta / Malbec / Colomé, Donald Hess / Landolt

Dichtes, schwärzliches Kirschrot. Intensive und komplexe Aromen schwarzer Beeren, Noten der Gewürznelke, Muskatnuss, schwarzer Pfeffer. Reich und mundfüllend, gewaltiger Körper. Seidige Tannine, langer Nachgeschmack.



## Offene Weine

<b>Weiss:</b>	1 dl	2 dl	3 dl	5 dl
Féchy AOC	4.60	9.20	13.80	22.00
Merlot bianco „Martin Pescatore“	4.90	9.80	14.70	23.50
<b>Rosé:</b>				
Gamay romand AOC	4.20	8.40	12.60	20.00
<b>Rot:</b>				
Mörsburger	4.80	9.60	14.40	23.00
Merlot del Ticino il Picchio Rosso	4.80	9.60	14.40	23.00
Bündner Gemsjäger	5.10	10.20	15.30	24.50

## Apero / Bier

<b>Apero</b>		4 cl
Martini weiss / rot	16%	6.50
Cynar	16.5%	7.00
Appenzeller	29%	7.50
Campari	23%	7.00
Pernod	40%	8.00
Campari Orange	23%	8.50
<b>Bier vom Fass / Bier vom Fass alkoholfrei</b>		
Herrgöttli	2 dl	3.80
Stange	3 dl	4.40
Grosses	5 dl	5.60
<b>Flaschenbier</b>		
Feldschlösschen Lager hell	50 cl	5.60
Feldschlösschen Bügel div.	50 cl	5.90
Weissbier divers	50 cl	6.90
Erdinger Weissbier alkoholfrei	50 cl	6.90
Feldschlösschen alkoholfrei	33 cl	4.70
Feldschlösschen alkoholfrei	50 cl	5.60



# Gasthof Restaurant Grüntal



## Apero / Bier / Mineral / Säfte / Most

<u>Mineralwasser offen</u>	2dl	3dl	5dl	<u>Säfte im 2 dl Fläschli</u>			
Diverse	3.60	4.10	5.40	Diverse			4.70
Hahnenwasser	2.00	2.50	3.50	Kindersirup (Becher)			1.50
<u>Mineralwasser in Flaschen</u>	3dl	5dl	1½lt	<u>Möhl-Most</u>	2dl	3dl	5dl
mit/ohne Gas		5.70	12.00	Most vergoren / Süssmost	3.90	4.40	5.80
Cola, Citro, Rivella, Sinalco			15.00	Bügel alkoholfrei			5.90
Cola Zero, Rivella grün	4.50			Swizzly			4.70
Schweppes Tonic/Bitter 2dl	4.50						

## Kaffee / Tee / Milch

### Kaffee

Kaffee / Espresso / Milchkaffee	4.30
Corretto	5.30
Cappucino	5.80
Doppelter Espresso	6.00
Kaffee mit Schlagrahm	6.00
Hahnenwasser zum Kaffee	0.50

### Kaffee im Glas fertig

Diverse, Fertig / Lutz (2 cl)	5.80
Grüntal, mit Brandy (4 cl) und Schlagrahm	8.50

### Tee / Punsch

Diverse	4.10
Punsch diverse alkoholfrei	4.10
Rumpunsch mit Alkohol(2 cl)	7.00
Tee mit 2 cl Rum	7.00
Jägertee mit Alkohol	6.70

### Milchgetränke

Milch kalt	3 dl	4.00
Schoggi / Ovo kalt	3 dl/5 dl	4.60 / 6.00
Schoggi / Ovo dampferhitzt	2 dl	4.50