

# Wirtshaus zum Griena

462 JÄHRIGE TRADITION • DENKMALGESCHÜTZT

## Speisefarte

### Suppen Soups

Traditionelle Graukassuppe  
Traditional cheese cream soup

Zillertaler Kaspressknödelsuppe  
Clear soup with onions and potatoe cheese ducats

Kräftige Rinderbouillon mit Frittaten  
Strong beef broth with sliced pancakes

## Griena Klassiker Griena Classics

„Zerggl“ (4 Stück)

Schnittlauch / Sauerrahm / Preiselbeeren  
Potatoe cheese ducats served with  
sour cream, cranberries and chives

Zillertaler Käsespätzle

Röstzwiebel / Schnittlauch  
Small flour dumplings with cheese, fried onions and chives

„Knödelries“ Spinat-, Käse & Rohnenknödel

Nußbutter / Parmesan  
„Various dumplings“ Spinach-, cheese and beetrootdumpling  
served with nutbutter and parmesan

Schliachtanudeln

Zwiebelbutter / Schnittlauch  
Cheese cream tagliatelle with onionbutter and chives

Holznechtkräpfen

Nußbutter / Schnittlauch  
Pancake stuffed with mashed potatoes and cheese  
served with nutbutter and chives

Zu unseren Klassikern empfehlen wir einen bunten Salatteller.  
We recommend a mixed salad to all of our classics.

## Spezialitäten des Hauses House Specialties

Wiener Schnitzel vom Kalb  
Kartoffelsalat / Preiselbeeren / Zitrone  
Original schnitzel from veal, potato salad, cranberries and lemon

Saftiges Rindsgulasch  
Semmelknödel / Brokkoli  
Juicy beef goulash served with bread dumpling and broccoli

Jungschweinebraten  
Semmelknödel / Sauerkraut  
Roast pork with bread dumpling and pickled cabbage

---

## Süßspeisen Sweet Treats

Kaiserschmarrn  
Apfelmus / Preiselbeeren  
Sliced sugared pancake with apple puree and cranberries

Hausgemachter Apfelstrudel  
Homemade apple strudel