

Wirtshaus zum Griena

461 JÄHRIGE TRADITION • DENKMALGESCHÜTZT

Speisefarte

Suppen Soups

Traditionelle Graukassuppe
Traditional cheese cream soup
€ 6,90

Zillertaler Kaspressknödelsuppe
Clear soup with onions and potatoe cheese ducats
€ 6,50

Kräftige Rinderbouillon mit Frittaten
Strong beef broth with sliced pancakes
€ 4,90

Tiroler Speckknödelsuppe
Tyrolean beef broth with bacon bread dumplings
€ 6,50

Klassiker Classics

"Zerggl" (4 Stück)

Schnittlauch / Sauerrahm / Preiselbeeren
Potatoe cheese ducats served with
sour cream, cranberries and chives
€ 12,50

Zillertaler Käsespätzle

Röstzwiebel / Schnittlauch
Small flour dumplings with cheese, fried onions and chives
€ 12,50

„Knödelries“ Spinat-, Käse & Rohnenknödel
Nußbutter / Parmesan

„Various dumplings“ Spinach-, cheese and beetroot dumpling
served with nut butter and parmesan
€ 14,50

Schliachtanudeln

Zwiebelbutter / Schnittlauch
Cheese cream tagliatelle with onion butter and chives
€ 13,50

Holz knecht krapfen

Nußbutter / Schnittlauch
Pancake stuffed with mashed potatoes and cheese
served with nut butter and chives
€ 11,50

Zu unseren Klassikern empfehlen wir einen bunten Salatteller.
We recommend a mixed salad to all of our classics.
€ 5,50

Spezialitäten des Hauses

House Specialties

Wiener Schnitzel vom Kalb
Kartoffelsalat / Preiselbeeren / Zitrone
Original schnitzel from veal, potato salad, cranberries and lemon
€ 21,50

Zartes Kalbsrahmgulasch
Semmelknödel / Brokkoli
Tender veal goulash served with bread dumpling and broccoli
€ 18,50

Jungschweinebraten
Semmelknödel / Sauerkraut
Roast pork with bread dumpling and pickled cabbage
€ 14,50

Süßspeisen

Sweet Treats

Kaiserschmarrn
Apfelmus / Preiselbeeren
Sliced sugared pancake with apple puree and cranberries
€ 11,50

Moosbeerschmarrn
Sliced blueberry pancake
€ 12,50