



Griab erk auf der



Willkommen, sei Gast im Haus,  
bleib da, geh spät hinaus.  
Genieß die Freundschaftsstunden,  
dafür hast du die Gröbl-Alm gefunden.  
Wir freuen uns über Deine Einkehr,  
genieß nun Essen, Trinken und noch viel mehr.  
Musst du dann wieder ins Tal,  
dann freu Dich mit uns aufs nächste Mal!

Ihre Familie Leuthner und das Gröbl-Alm Team

### **Küchenzeiten:**

Warme Küche 11:30 – 20:30 Uhr  
Kurze Pause für unser Team: 17:00 – 17:30 Uhr  
Ansonsten durchgehend warme Küche.  
Vielen Dank für Ihr Verständnis.

### **Gratis WLAN im ganzen Haus.**

Zum Anmelden verwenden Sie bitte die folgenden Daten:  
„Groeblalm“ WLAN auswählen, der Aufforderung  
„im WLAN anmelden“ folgen und die Nutzungsbedingungen  
bestätigen.

### **Unser Tipp bei schlechtem WLAN- Empfang:**

Das Panorama genießen und dazua an netten  
haben.

*Hoagart*

Was *Khoang* vorweg

**Kleiner bunter Salatteller** mit Hausdressing

**Kleines Gröbl-Alm Dreierlei**

mit Wurzelbrot Obazda, Hüttenfrischkas und Blütenbutter

**Rote Beete Carpaccio**

mit frischem Meerrettich, Sauerrahm, gerösteten Sonnenblumenkernen & Wurzelbrot

**Herzhafter kleiner Windbeutel** wahlweise gefüllt mit:

- **Lachs** und frischem Kren
- **pikantem Ratatouille Gemüse und frittiertem Räucher-Tofu** (vegetarisch)

**Drei Stück original Südtiroler Spinatschlutzkrapfen**

mit brauner Butter und gehobeltem Parmesan

Aus dem *Guppentopf*

**Kräftige Rindsuppe** mit:

- **Fritatten**
- **Leberknödel**
- **Servietten-Kasknödel** mit Berg- und Graukas

**Hausgemachte Gulaschsuppe** mit Bauernbrot

Aus dem *Bauerngarten*

**Salat „Gröbl-Alm“**

frische Salate der Saison  
mit Hausdressing und Wurzelbrot

**wahlweise mit:**

- **gebackenen Schlutzkrapfen** mit Spinat gefüllt
- **gebackenen Servietten-Kasknödel**  
mit Berg- und Graukas
- **Putenfetzen vom Grill**
- **Ochsenfetzen vom Grill**
- **geräuchertem Forellenfilet**

Gröbl-Alm *Klassiker* und  
*Brotzeiten* ab 14 Uhr

**3 x Obazda** mit Blütenbutter und Wurzelbrot

**Bayrischer Wurstsalat** mit Hausbrot

**Wurstsalat „Schweizer Art“** mit Käse und Brot

**Roastbeefbrot**

Resches Wurzelbrot belegt mit rosa gebratenem Roastbeef,  
Rotweinzwiebeln, Dyjonsenf und frischem Kren

## *Brötzeiten* ab 17:30 Uhr

### **Tatar vom heimischen Rind - 200g**

klassisch fein angemacht, mit Omas Gewürzen,  
dazu Haus- und Wurzelbrot mit Bauernbutter

### **Jausenbrettl**

Südtiroler Speck, Kaminwurzn, Bergkas,  
dazu Blütenbutter, frischer Kren und Hausbrot

## *Knödel, Nudeln und Spätzl*

**Spinatknödel - 3 Stück** mit brauner Butter,  
geriebener Parmesan und frischem Schnittlauch

### **Portion Spaghetti mit Bolognese vom Rind aus eigener Landwirtschaft**

dazu frisch geriebener Parmesan

**„Hirtennudeln“** - Geschnetzeltes vom Schwein und  
Pute mit Tomaten, Gemüse, Champignons und  
geriebenem Parmesan im Pfandl serviert

### **Schlutzkrapfen mit Spinat und Ricotta gefüllt**

geschwenkt in Zwiebeln, Kirschtomaten, brauner Butter  
und Spinatblättern und geriebener Parmesan

**Hausg'machte Bergkasspatzl** mit Röstzwiebeln,  
dazu gezupfte Blattsalate im Pfandl serviert

**Hausg'machte Spinatspatzl** mit Schinken, Kirschtomaten  
und Gorgonzola-Rahm im Pfandl serviert

### **Gegrillte Zucchini gefüllt mit pikantem Gemüsereis**

und gratiniertem Fetakäse, an einer fruchtigen  
Tomaten-Paprika-Sauce

**auch als vegane Variante ohne Fetakäse**

# Wald und Wiege, gschmackig hoit

## **Schnitzel „Wiener Art“**

in der Pfanne gebacken, mit Pommes frites

**Gegrilltes Putenschnitzel** mit Rahmchampignons  
mit hausgemachten Butterspatzl und Karotten

**Schweinekrustenbraten** mit Dunkelbiersoße,  
gemischten Knödeln und Blaukraut

## **„Mittenwalder Alpenglühén“**

gegrillte Medaillons vom Schweinefilet, Oma's geheime Soß,  
resches Wurzelbrot, gebackene Früchte und Salat

## **Grillteller „Gröbl-Alm“**

Medaillons von Rind, Schwein, Geflügel, Speck und  
Würstel, Kräuterbutter, Grillgemüse und Pommes Frites

## **Zwiebelrostbraten von der Rinderlende**

mit hausgemachten Röstzwiebeln und Bratkartoffeln

## **„Wilderer Pfandl“**

a gschmackigs Ragout vom Wildbret der Karwendeljagd,  
Butterspatzl, rahmige Schwammerl, dazu Preiselbeeren

## **„Gröbl-Alm“ Steak von der Rinderlende**

mit Kartoffelrösti, Bohnen, Speck, Kräuterbutter (200 g)

## **Schweinefilet Medaillons mit Speck am Spieß gebraten,**

auf Bergkäsespätzle mit gezupftem Blattsalat

**Entenbrust, rosa gebraten mit Schwarzbeerensoße** 🕒

auf sautiertem Portwein-Blaukraut und  
gebratenen Schupfnudeln

**Werdenfelser Lammspieß** mit Speck, Rosmarinjus und 🕒

Rösti-Schiffchen, gefüllt mit sautierten jungen Bohnen  
und Kirschtomaten

**Rosa gebratener Hirschrücken** 🕒

mit Spitzkraut, rahmigen Schwammerl und  
hausgemachten Spatzl

*Fisch-Gehmanperl* aus Fluss & See

**Lachsforellenfilet „Gröbl-Alm“** 🕒

aus der Pfanne, auf cremigem Rote-Beete-Risotto,  
mit gebratenem Zucchini-Gemüse

**Zanderfilet, auf rahmigem Blattspinat**

mit Petersilienkartoffeln und Kräuterbutter

**Fangfrische Gebirgsbachforelle, von der Fischerei** 🕒

**Leutasch**, im Ganzen gebraten, Petersilienkartoffeln  
und kleinem gemischtem Salat

- nach „Müllerin-Art“ (frische Petersilie und Zitrone)
- mit Mandelbutter

Liebe Gäste,  
die Gerichte mit diesem Symbol 🕒  
bieten wir nur mittags 11:30 - 14:00 Uhr  
und abends 17:30 - 20:30 Uhr an.  
Vielen Dank für Ihr Verständnis!

Was *Gias* geht immer

**Vanille-Rahmeis mit karamellisierten Kürbiskernen**  
und Kernöl

**Gebackene Apfelkücherl** mit Vanilleeis und Zimtzucker

**Mousse au Chocolat**  
mit Sauerkirschen und Sahnetupferl

**Da drauf wart ma gern a bisserl oder  
glei mim Hauptgang bestellen!!**

**Marillenknödel - 3 Stück** mit Zuckerbröseln und Zimt,  
hausgemachte Marillensoße und Vanille-Rahmeis

**Lauwarmes Schokoladen Soufflé** mit flüssigem Kern  
an Beerenragout und Haselnusseis

**Kaiserschmarrn**, grob grupft, im Pfandl serviert  
mit Apfelmus, Preiselbeeren und Puderzucker

- **mit einer Kugel Vanille Rahmeis**

**Verpackung bei Mitnahme von Speisen**  
**Änderungen an unseren Gerichten**

# Glaube an die Heimat

Aus Überzeugung und der Wertschätzung gegenüber unseren Produkten, Tieren und Natur haben wir es uns zur Aufgabe gemacht, einiges selbst zu erzeugen, in der Region und bei unseren Nachbarn zu kaufen. So versuchen wir Ihnen einen lückenlosen Herkunftsnachweis unserer Tiere zu garantieren, angefangen von der Zucht, über Futtermittel bis hin zur Verarbeitung. Wir verwenden in unserer Küche ausschließlich naturbelassenen Salze, frische Kräuter und Gewürze ohne Zusätze von Geschmacksverstärkern. Unser Bestreben ist es, Sie täglich mit frischen, hochwertigen und heimischen Produkten zu verwöhnen, um Ihnen einen unvergesslichen und angenehmen Aufenthalt in unserem Haus zu ermöglichen. Daher bedanken wir uns recht herzlich bei unseren regionalen Produzenten und Lieferanten.



Aus eigener Aufzucht vom Hof:	Rind und Goas
Karwendel Jagd Mittenwald:	Wild
Südtiroler Speck, Metzgerei Huber, Völlan	Speck, Kaminwurzeln
Metzgerei Reßl, Benediktbeuern	Wurst und Fleisch
Fischzucht Leutasch:	Fisch
Bierbichler Rosenheim:	Fisch und Wild
Käserei Alpbachtal Heumilch Sennerei:	Käse und Butter
Molkerei Miesbach:	Molkereiprodukte
Früchte Feldbrach	Obst und Gemüse
Aus unserer hauseigenen Konditorei:	Kuchen und Gebäck
Weissenhof/ Vilpian Südtirol:	Apfelsaft
Brauerei Mittenwald, Hacker Pschorr:	Bier
Bioteaque - Chiemgau - Biohof:	Tee
Rossini Pasta, Völs am Schlern, Südtirol	Teigwaren
Bäckerei Rieger Mittenwald, Hausbrot, Haubi´s:	Brot



## Folgende Zusatzstoffe können enthalten sein:

a	Farbstoffe	f	Phosphate	k	Phenylalaninquellen
b	Konservierungsstoffe	g	Milcheiweiß	l	gewachst
c	Antioxidationsmittel	h	koffeinhaltig	m	Taurin
d	Schwefeldiox./Sulfite	i	chininhaltig	n	glutenhaltig
e	geschwärzt	j	Süßungsmittel	b,c,d	Hausdressing*

Bitte sprechen Sie uns bzgl. Allergien und anderer Unverträglichkeiten an:  
Unsere Küche und unser Servicepersonal sind immer gern behilflich!

Glutenhaltiges Getreide, Krebstiere, Eier, Fisch, Erdnuss, Soja, Milch/Laktose, Schalen/  
Hülsenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesamsaat, Lupine, Weichtiere