

Karte Gaststube

Grüner Salat	8.50
Gemischter Salat	12.50
Grenchner Hof Nudeln mit Crevetten und Speckstreifen an pikanter Tomatenparmesan-Sauce	28.50
Kalbsleberstreifen «Provençale» serviert mit Butterrösti	35.50
«Schnipo» - paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes-Frites	21.50
«Schnipo» - paniertes Schweinsschnitzel mit Gemüse garnitur	27.50
Rahmschnitzel Schweinsschnitzel an Pilzrahmsauce dazu Butternudeln	24.50

«Chef's Empfehlung»

140.00

Für zwei Personen

Nüsslisalat mit Ei

Hausgemachter Rehpfeffer
«Jäger Art» serviert mit Spätzli

Hit-Dessert

Ein Liter Mineral

Zwei Kaffee

1 Flasche Cuvée Robi Alte Reben 2017



Cuvée Robi Alte Reben 2017

Die Wachau zählt zu den führenden Weinbaugebieten der Welt. Terrassenlagen, besonderes Klima und Urgesteinsboden prägen die Weine.

Dieser Cuvée aus 70% Blauer Zweigelt und 30% Pinot Noir wurde im Holzfass ausgebaut und überzeugt durch Eleganz und würzige Aromen. Gemeinsam mit Robert Laski wurde dieser finessenreiche Wein kreiert und exklusiv für den Grenchner Hof und Robi's Enoteca abgefüllt.

GH Gourmet-Menü

Hirschcarpaccio + Wildschwein Tatar
serviert mit Trüffelöl und Kürbis Chutney

Quittensuppe mit
geschmortem Fasanenfleisch

Zanderfilet serviert auf Kürbis-Mousse
nappiert mit Pommery-Senfsauce

Filet vom Reh + Angus im Speckmantel
begleitet von einer Cranberrys-Chili-Schokoladensauce
dazu Rotweibirnen gefüllt mit Rosenkohl und Steinpilz-Risotto

Käseauswahl

Überraschungsdessert

Menü 4 Gänge
Menü 6 Gänge

84.50
98.50

Lassen Sie sich von der Kreativität unseres Küchenteams überraschen. Wir bieten Ihnen unsere Menüs auch vegetarisch oder mit Fisch und Krustentier an. Unser Service bietet Ihnen gerne den passenden Wein aus der 7-dl-Flasche an.

GH Klassiker

Kalte Vorspeisen

Saisonsalat im Knusperkörbli mit Pouletbruststreifen
an Haselnuss-Traubendressing 16.50

Nüsslisalat Klassiker mit Speck, Crôutons und Ei 14.50

Herbstsalat mit Pilzen und Preiselbeervinaigrette 18.50

Grenchner Hof Vorspeise

Tatar vom Rind und Hirschcarpaccio mit Zimt, Pfeffervinaigrette
begleitet von einem Kürbissalat mit Parmesan 24.50

Suppen

Grenchner Hof Wysüpli 10.50

Maronensuppe mit Epoisseskäse & Trüffelchips 18.50

Warme Vorspeisen

In Honig-Butter gebratene Kalbsleber
serviert mit Steinpilz-Spätzli 22.50

Gebratenes Zanderfilet serviert auf Rotkraut-Preiselbeeren 21.50

Riesencrevetten serviert mit Kürbisreis und Pilzragout 22.50

Am Tisch flambierte Pilze serviert auf Toast 19.50

Vegetarisch

Wild ohne Schuss «Vegi» 24.50
Rosenkohl, Rotkraut, glasierte Kastanien, Apfel, Rotwein-Birne,
marinierte Trauben, Butterspätzli und Pilzrahmsauce

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich bitte an unser Team.

Fleischherkunft: Hirsch: AT, Reh: AT, Enten: F, Fasan: GB

Hauptspeisen Fleisch und Fisch

Schweinsfilet-Medaillon an Cassissauce, serviert auf Kürbis-Rösti und Ingwer-Rosenkohl	39.50
Kalbsschnitzel an Malagasauce, (Malaga aus dem Jahr 1938/1942) serviert mit Steinpilz-Kartoffeln und Broccoli	49.50
Rindsfilet-Medaillon an Quittensauce serviert mit Mandel-Broccoli und Steinpilz-Nudeln	56.50
Châteaubriand (Doppeltes Rindsfilet < 240 gr.) reich garniert mit marktfrischem Gemüse und einer Sauce und Beilage nach Wahl	66.50
Hausgemachter Rehpfeffer «Jäger Art»	29.50
Wildgeschnetzeltes mit Waldpilz-Traubensauce	36.50
Hirsch Saltim-Bocca an Cassisjus	42.50
Rehschnitzel an Trüffel-Rahmsauce	49.50
Rehentrecôte «Grenchner Hof» mit Steinpilzsauce	52.50
Wildgeflügel-Teller mit Entenbrust + Fasanenbrust begleitet von Preiselbeeren-Gin-Sauce, Safransauerkraut und Butterspätzli	44.50
Hirschfilet «Stroganoff» Am Tisch flambierte Hirschfiletwürfel, serviert mit Trüffel-Spätzli	49.50
Alle Gerichte servieren wir mit Rosenkohl, Rotkraut, glasierten Kastanien, Apfel, Rotwein- Birnen und marinierten Twanner-Trauben und Butter-Spätzli	
Ab Zwei Personen auf der Platte reich garniert Rehrücken nach Art des Hauses (aus Linz, Österreich von Kamleitner & Kraupa) serviert mit Butterspätzli und zwei verschiedenen Saucen: Pilzrahm und Amarone	pro Person 66.50
Eglifilets in Chasselas-Teig gebacken (Deutschland, W.F.) serviert mit Tartarsauce und Salzkartoffeln	36.50
Zanderfilet, serviert mit Steinpilzragout, Rosenkohl und Sauerkraut-Kartoffeln	39.50
Ganze Seezunge (Frankreich, Wildfang) im Olivenöl gebraten serviert mit Salzkartoffeln und Saisongemüse	54.50