



Willkommen bei Grünhilde!

Grünhilde ist Laden und Lokal unter einem Dach,
mit den besten Produkten der Region.
Unser Lokal bietet vielseitiges Bio-Frühstück
und kreative Mühlviertler Mittags - Snacks.

Produkte bei Grünhilde verbinden echte Qualität
mit regionaler Herkunft. Lebensmittel und Getränke kommen
wo immer möglich aus einem Umkreis von 30 Kilometern.
Team, Produzenten und
Partner von Grünhilde sind untereinander auf Du und Du.
Gemeinsam arbeiten wir Tag für Tag in dieser Verantwortung.



www.gruenhilde.at

Zusätzlich zur Website findest du uns auch auf Facebook!

Wir freuen uns über ein "Like" und du bleibst dadurch
auf dem Laufenden.

Grünhilde FRÜHSTÜCK 8:00–11:00 Uhr



Unsere Frühstücksvarianten inkludieren 1 Heißgetränk, Marmeladen, Honig, Schokoladenaufstrich und unser belebendes Grünhilde-Wasser (Tragweiner Quellwasser mit einem Hauch Apfelsaft, Holler und Bio-Essig) vom Frühstückstisch.

Das kleine Süsse

1 Heißgetränk, Wasser & Grünhildewasser, 1 Weckerl, Butter, Marmelade, Honig, Schokoladenaufstrich € 5,70

Das Klassische

1 Heißgetränk, Wasser & Grünhildewasser, Bio-Schinken, Schnittkäse (Kuh), 1 Scheibe Bauernbrot, 1 Weckerl, Butter, Marmelade, Honig, Schokoladenaufstrich € 7,90

Die Käsevariation

1 Heißgetränk, Wasser & Grünhildewasser, örtlicher Bauernfrischkäse, diverse Kuh-, Schaf- und Ziegenkäse, 1 Scheibe Bauern- oder Vollkornbrot, 1 Weckerl, Butter, Marmelade, Honig, Schokoladenaufstrich € 8,90

Die Aufstrichvariation

1 Heißgetränk, Wasser & Grünhildewasser, 3 verschiedene saisonale Aufstriche (nach Verfügbarkeit), 1 Scheibe Bauern- oder Vollkornbrot, 1 Weckerl, Butter, Marmelade, Honig, Schokoladenaufstrich € 8,50

Das Vegane

1 Heißgetränk, Wasser & Grünhildewasser, veganer Aufstrich oder Bohnenkas (je nach Verfügbarkeit), Gemüsesticks und "Mühlviertler Superfood" (Dinkel- und Haferflocken, Lein- und Hanfsamen, Sonnenblumen- und Kürbiskerne und Nüsse, vollendet mit Leinöl), 1 Scheibe Bauern- oder Vollkornbrot, 1 Weckerl, Margarine, Marmelade, Honig, Schokoladenaufstrich € 9,40

Das Frühstücksbrett'

1 Heißgetränk, Wasser & Grünhildewasser, örtlicher Bauernfrischkäse, Bio-Schinken, Schafkäse Tilsiter, Hofsalami und 1 weichgekochtes Ei, 2 Scheibe Bauern- oder Vollkornbrot, 1 Weckerl, Butter, Marmelade, Honig, Schokoladenaufstrich	€ 10,90
"Deluxe" mit 1 Glas Speckbirnenfrizzante	€ 12,90

Das Frühstücksbrett' für Zwei

2 Heißgetränke, Wasser & Grünhildewasser, 2 Gläser Frizzante, örtlicher Bauernfrischkäse, Bio-Schinken, Schafkäse Tilsiter, Hofsalami, 2 weichgekochte Eier, Joghurt mit Honig-Knuspermüsli, 4 Scheibe Bauern- oder Vollkornbrot, 2 Weckerl, Butter, Marmelade, Honig, Schokoauftst.	€ 24,90
--	---------

Wahlweise Ergänzungen

Mühlviertler Superfood (warm serviert)

Dinkel- und Haferflocken, Lein- und Hanfsamen, Sonnenblumen- und Kürbiskerne und Nüsse, vollendet mit Leinöl	€ 3,80
--	--------

Spiegelei oder Eierspeis von 2 Eiern	€ 3,20
---	--------

1 weichgekochtes Ei	€ 1,30
----------------------------	--------

Omelette von 2 Eiern wahlweise mit Schinken, Käse, Gemüse	€ 4,70
---	--------

Aufstriche frisch aus der Region, Portion, saisonal	€ 1,70
--	--------

Aufstrich vegan (nach Verfügbarkeit)	€ 2.50
---	--------

Naturjoghurt mit Honig-Knuspermüsli und Saisonobst	€ 3,80
--	--------

Saisonales / eingelegtes Gemüse (n. Verfügbarkeit)	€ 1,90
---	--------

1 Scheibe Bauernbrot	€ 0,80
-----------------------------	--------

1 Stück Weckerl	€ 1,20
------------------------	--------



FRÜHSTÜCKSBUFFET IN GRÜNHILDES LADEN!

Am Sonntag von 8:00 – 12:00 Uhr bereiten wir im Laden ein vielfältiges, regionales Frühstücksbuffet.

€ 16,90 / Person inkl. 1 Heißgetränk.

(Säfte am Buffet inkl., individuelle Kaltgetränke nicht inklusive)

Reservierung erbeten.

info@gruenhilde.at | www.gruenhilde.at

FRISCH UND G`SCHMACKIG ab 11.00 UHR

und gemäss der “Radius30-Philosophie” mit saisonalen Abhängigkeiten der Produzenten.



DER MÜHLVIERTLER FEUERFLECK

...einzigartig komponiert für die Grünhilde

Feuerflecken wurden früher vor dem Brot im Holzbackofen gebacken, um die erste starke Hitze auszunutzen und dabei die Temperatur des Ofens einzuschätzen. Der Name kommt vom noch nicht ausgeloderten Feuer.