



## MENÜVORSCHLÄGE

### Vorspeisen

Bunte Blattsalate mit gebratenen Pilzen und Speckkrusteln

€7,50

\*\*\*

Carpaccio vom Tiroler Grauvieh mit Grana Padano, Pinienkerne und Ruccola

€9,50

\*\*\*

Tatar vom geräucherten Wildlachs mit Honig – Senf – Sauce und Vogersalat

€9,50

\*\*\*

Bunte Blattsalate mit Oliven, Cherrytomaten und gebackenem Fetakäse

€8,50

\*\*\*

Italienischer Rohschinken mit getrüffeltem Ruccolasalat und Parmesan

€9,00

\*\*\*

Carpaccio von der Roten Rübe mit mariniertem Vogersalat und frischem Kren

€7,50

\*\*\*

Gebeizter norwegischer Lachs mit Friseesalat und Koriandermayonaise

€9,50

\*\*\*

Roh marinierter Thunfisch mit Kren, Schnittlauch und Ruccola

€10,00

\*\*\*

Süppchen und gebackenes von der Golfgarnele mit Glasnudel – Algensalat

€10,50

Am Golfplatz 1, 6414 Mieming

Tel: 05264-5212-61

[www.greenvieh.at](http://www.greenvieh.at)

## Suppen

Knoblauchcremesuppe

€3,00

\*\*\*

Rindsuppe mit Fritatten und Gemüsestreifen

€3,00

\*\*\*

Grießnockerlsuppe

€3,00

\*\*\*

Rindsuppe mit Schinkenschöberl

€3,00

\*\*\*

Cremesuppe von der Tomate mit Basilikumpesto

€3,50

\*\*\*

Cremesuppe von Kartoffel und Steinpilz

€4,00

\*\*\*

Spinatcremesuppe mit gebratener Jakobsmuschel

5,00

\*\*\*

Tomatenconsomme mit Mozzarellknödel

€3,50

\*\*\*

Cremesuppe vom Zucchini mit gebratenem Steinbutt

€5,00



## Zwischengerichte

Zweierlei vom Zander auf cremigem Spinat und knusprigen Kartoffel  
€10,50

\*\*\*

Tagliatelle mit Trüffelrahmsauce  
€8,50

\*\*\*

Steinpilzschlutzkrapfen mit brauner Butter und geriebenen Bergkäse  
€6,50

\*\*\*

Gebratener Wolfsbarsch auf mariniertem Tomatconcassé und Kräuteröl  
€ 9,50

\*\*\*

Cappuccino von Kartoffel und Pfifferlingen  
€7,50

## Sorbet

Passionsfruchtsorbet, Mangosorbet, Himbeersorbet, Apfelsorbet oder Zwetschkenorbet mit  
Prosecco

€3,00

\*\*\*

Blutorangensorbet mit Welschrieslingssekt und Orangenschaum

€3,50

\*\*\*

Sorbet und Eistee vom Pfirsich

€3,50

Am Golfplatz 1, 6414 Mieming

Tel: 05264-5212-61

[www.greenvieh.at](http://www.greenvieh.at)



## Hauptspeisen

Geschnetzeltes von der Pute mit Butterspätzle und Gemüse  
€13,50

\*\*\*

Jungschweinebraten auf Schlamperkraut und Semmelknödel  
€11,50

\*\*\*

Rosa gebratene Schweinemedallions mit Pfifferlingrahmsauce,  
Spätzle und Gemüse  
€16,50

\*\*\*

Picatta vom Heilbutt auf mediterranem Gemüserisoni und Zucchini-gemüse  
€16,50

Gebratenes Zanderfilet auf Kartoffelgemüsegröstel und Basilikum  
€16,50

\*\*\*

Gebratenes Lachsforellenfilet auf cremigem Kartoffel -Lauchgemüse  
€16,50

\*\*\*

Roastbeef mit Kartoffelgratin, Speckbohnen und Sauce Bernaise  
€17,50

\*\*\*

Rosa gebratenes Schweinefilet im Rohschinkenmantel  
auf Steinpilzweizen und Rübengemüse

€16,50

\*\*\*

Gefüllte Maishendlbrust auf Kräuterrisotto und Thaispargelgemüse  
€17,50

\*\*\*

Mit Tomaten gefülltes Putenröllchen auf Kartoffelmousseline  
und Karottengemüse

14,50

\*\*\*

In Rotwein geschmorter Rinderbraten mit Spätzle und Speckbohnen  
€16,00

\*\*\*

Saltim Bocca vom Milchkalb auf Kräuterrisotto und Kohlrabigemüse  
€16,50

\*\*\*

Rosa gebratener Kalbstafelspitz mit Kartoffelpüree und Karfiol  
€16,50

\*\*\*

Jung Bullenrücken auf Trüffelpolenta und glacierten Karotten  
€17,50

\*\*\*

Gratiniertes Kalbsnüsschen auf cremigen Kartoffeln und Spargelgemüse  
€17,50

\*\*\*

Filet vom Hochlandrind auf Trüffelpüree und Brokkoli  
€19,50



## Vegetarische Hauptspeisen

Spinatschlutzkrapfen mit brauner Butter und Parmesan

€8,00

\*\*\*

Spargelrisotto mit frischen Gartenkräutern

€8,50

\*\*\*

Gebackener Gemüsestrudel auf cremigen Kartoffeln

€8,50

## Dessert

Apfelstrudel mit Vanillesauce

€3,50

\*\*\*

Topfennockerln auf Zwetschkenröster

€5,50

\*\*\*

Topfen – Erdbeerknödel mit Vanillesauce und Butterbrösel

€6,00

\*\*\*

Eis und Mousse von der Schokolade mit Erdbeeren

€6,50

\*\*\*

Mit weißem Schokoladenmousse gefüllter Schokoladetrophen  
auf marinierten Beeren

€6,50

\*\*\*

Schokoladensouffle mit Himbeeren und Mangosorbet

€6,50

\*\*\*

Sorbetvariation mit marinierten Früchten

€6,00

\*\*\*

Mohr im Hemd mit Vanillesauce und marinierten Beeren

€6,50

\*\*\*

Schokoladenmousseterrine im Baumkuchenmantel und Himbeersorbet

€6,50

\*\*\*

Bratapfeltarte mit Preiselbeeren und Rosmarin Honig Eis

€6,50

\*\*\*

Mousse vom Sauerrahm mit Erdbeeren und Minze

€6,00

Am Golfplatz 1, 6414 Mieming

Tel: 05264-5212-61

[www.greenvieh.at](http://www.greenvieh.at)

## Stellen Sie sich Ihr Wunschmenü zusammen

### **MENÜ I**

Cremesuppe von der Tomate mit Basilikumpesto

\*\*\*

Rosa gebratenes Schweinefilet im Rohschinkenmantel auf Steinpilzweizen und Rübengemüse

\*\*\*

Eis und Mousse von der Schokolade mit Erdbeeren

Preis pro Person: €26,50

### **MENÜ II**

Grießnockerlsuppe

\*\*\*

In Rotwein geschmorter Rinderbraten mit Spätzle und Speckbohnen

\*\*\*

Mit weißem Schokoladenmousse gefüllter Schokoladetrophen  
auf marinierten Beeren

Preis pro Person: €25,50

### **MENÜ III**

Carpaccio vom Tiroler Grauvieh mit Grana Padano, Pinienkerne und Ruccola

\*\*\*

Gefüllte Maishendelbrust auf Kräuterrisotto und Thaispargelgemüse

\*\*\*

Apfelstrudel mit Vanillesauce

Preis pro Person: €30,50

### **MENÜ IV**

Roh marinierter Thunfisch mit Kren, Schnittlauch und Ruccola

\*\*\*

Cremesuppe vom Zucchini mit gebratenem Steinbutt

\*\*\*

Blutorangensorbet mit Welschrieslingssekt und Orangenschaum

\*\*\*

Gratiniertes Kalbsnüsschen auf cremigen Kartoffeln und Spargelgemüse

\*\*\*

Schokoladenmousseterrine im Baumkuchenmantel und Himbeersorbet

Preis pro Person: €42,50

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Ihr Greenvieh-Team

Am Golfplatz 1, 6414 Mieming

Tel: 05264-5212-61

[www.greenvieh.at](http://www.greenvieh.at)