



# speisekarte

„Nichts ist von mehr Genuss,  
als sich der Verführung hinzugeben.“

- Oliver W. Schwarzmann -

# menü 4-gängig

von 17.00 bis 21.00 Uhr

Jakobsmuschel | Erbsen | Minze | Curry € 16,50

Dazu empfehlen wir

2017 Muskateller STK  
Weingut Tement, Berghausen, Südsteiermark  
1/8 € 6,50

...

Knuspriges Ei | Cremespinat | Pancetta | Trüffelschaum € 15,50

Dazu empfehlen wir

2017 Sauvignon Blanc  
Weingut Erwin Sabathi, Leutschach, Steiermark  
1/8 € 5,50

...

Perlhuhn | Artischocken | Zwiebel € 22,50

Dazu empfehlen wir

2016 Cuvée Estoras BF | ME | CS  
Weingut Esterházy, Trausdorf, Burgenland  
1/8 € 6,50

...

Schoko | Erdnuss | Karamell € 9,50

Dazu empfehlen wir

2017 Beerenauslese Cuvée  
Weinlaubenhof Kracher, Illmitz, Neusiedlersee, Burgenland  
1/16 € 6,50

Menüpreis pro Person € 55,50

Weinfolge € 25,00

Sie können auch jedes Gericht einzeln genießen.  
Wir erlauben uns, für das Gedeck € 2,00 pro Person zu verrechnen.

## empfehlungen aus der küche

Blattsalate mit Zitrus-Vinaigrette Granatapfel und gegrillten Garnelen	€ 18,50
Gegrilltes Zitronenhendl mit getrüffeltem Erdfrüchteragout	€ 19,50
Greenvieh Lady Burger   Glutenfrei saftiger 100g Burger vom Mieminger Plateaurind im Sesambrötchen mit gepickeltem Gemüse, Kräuterdip, Rucola, Sprossen und kleiner Salatschüssel	€ 11,00
Greenvieh Burger saftiger 180g Burger vom Mieminger Plateaurind im Sesambrötchen mit Feldsalat, Käse, Zwiebeln, Rohschinken und Trüffel-Mayonnaise	€ 12,50

## es geht auch ohne

Krustentierschaumsuppe mit Tomaten und Oktopus	€ 7,50
Hausgemachte Kartoffelgnocchi mit Petersilienwurzel und eingelegtem Trüffel mit gebeiztem Rinderfilet	€ 13,50 € 17,50
Cremiges Safran-Risotto mit Meeresfrüchten und frischen Kräutern	€ 16,50
Tiroler Schlutzkrapfen mit Spinatfülle mit Schalottenbutter, Schnittlauch und Parmesan	€ 12,50

## süßer abschluss

Karamellierte Kaffeecreme mit Feigen und hausgemachtem Vanilleeis	€ 9,00
Schokomousse mit Bananenragout und Sauerrahm - Bananeneis	€ 9,00
Variation von französischen Käsespezialitäten veredelt vom Käse Affineur David Xavier	€ 14,50

greenvieh

## vom holzkohlegrill | von 12 bis 21.30 Uhr

600g Chateau Briand für 2 Personen (Dauer ca. 45 Minuten)	€ 75,00
250g Rinderfiletsteak	€ 32,50
150g „Ladysteak“ vom Rinderfilet	€ 23,50
300g Rib Eye Steak „dry aged“	€ 28,50
200g 36 Stunden sous-vide gegarter Bauch vom Kräuterschwein	€ 14,50
Mit BBQ-Sauce marinierte Spareribs vom Kräuterschwein	€ 13,50
400g Miesmuscheln mit Tomaten, Weißwein, Knoblauch und Kräutern	€ 14,00
Frischfisch im Ganzen am Holzkohlegrill gegrillt	€ 19,50

---

### Gerne grillen wir Ihr Steak nach Ihrem Geschmack:

rare – stark blutig  
medium rare – blutig  
medium – rosa  
medium well – fast durch  
well done – durch

---

### ZU UNSEREN SPEZIALITÄTEN VOM HOLZKOHLEGRILL EMPFEHLEN WIR:

Knoblauchbrot	€ 3,00
Steakhouse Fries mit Sauerrahmdip und hausgemachtem Ketchup	€ 4,00
Gebratene junge Kartoffeln mit Thymian	€ 4,00
Mediterranes gebratenes Gemüse	€ 3,50
Gegrillter Maiskolben mit Kräuterbutter	€ 4,00
Große Grillkartoffel mit Sauerrahmsauce	€ 4,50
Salate vom Buffet	€ 6,00
Lauwarmer Speck-Krautsalat	€ 3,00
Gebratene Garnele pro Stück	€ 2,50
Pfeffer-Portweinjus	€ 2,00

### DIPSAUCEN NACH WAHL

Kräuterbutter	€ 0,90
Hausgemachte Aioli-Knoblauch-Mayonnaise mit frischer Petersilie	€ 0,90
Würzige BBQ Sauce	€ 0,90
Trüffel-Kräuterdip	€ 0,90

## vorweg oder nebenbei

Hausgemachter Aufstrich mit Brotkorb und Oliven pro Person	€ 2,00
4 Stück Garnelen in Knoblauchöl mit Chili und Koriander	€ 12,50
<b>Greenvieh Schmankerlteller</b> mit verschiedenen Schinken-, Salami- und Käsespezialitäten aus Europa	€ 14,50
<b>Greenvieh Bruschetta</b> mit Tomate, Basilikum und Knoblauch	€ 7,50

## aus dem suppentopf

Tagessuppe	€ 3,50
Hausgemachte Gulaschsuppe mit Brotkorb	€ 6,00

## aus der salatecke

<b>Greenvieh Spezialsalat</b> mit French-Dressing marinierte Blattsalate mit Oliven, Tomaten, gebackenem Schafskäse und Basilikumpesto	€ 12,50
- dazu eine Portion <b>gebratene Hühnerbruststreifen</b>	€ 4,00
- dazu eine Portion <b>gebratene Rinderfiletscheiben</b>	€ 11,50
<b>Bunter Salatteller mit gebratenen Hühnerbruststreifen</b> mit Hausdressing marinierte Blattsalate mit Karotten, gerösteten Pinienkernen und Hühnerbruststreifen	€ 12,00
- dazu eine Portion <b>Tiroler Kürbiskernöl</b>	€ 2,00

## das geht immer

<b>Greenvieh Spezialtoast</b>	€ 10,50
Roggentoast mit Schinken, Käse, Ratatouille, gebratenem Speck, Cocktailsauce und Salatgarnitur	
<b>Club Sandwich</b>	€ 12,00
Roggentoast mit gebratener Hühnerbrust, Tomaten, Rohschinken, Rucola, Paratino, Cocktailsauce und Salatgarnitur	
<b>Greenvieh Currywurst</b>	€ 10,00
Bratwurst vom Mieminger Plateaukalb mit pikanter Currysauce, Steakhouse Fries, hausgemachtem Ketchup und Sauerrahmdip	
<b>Wiener Schnitzel vom Milchkalb</b>	€ 20,50
mit Kartoffeln oder hausgemachtem Kartoffelsalat und Preiselbeeren	
<b>Spaghetti Bolognese</b>	€ 8,50
vom Mieminger Plateaurind mit Parmesan	
<b>Greenvieh Hirtenmakkaroni</b>	€ 8,50
Dinkelmakkaroni mit Tomaten, Champignons, Speck und frischen Kräutern	
<b>Kartoffel – Blutwurstgröstel</b>	€ 16,50
mit Sauerrahmdip	

## eine kühle erfrischung

<b>Gemischtes Eis</b>   3 cremige Eissorten	€ 3,50
<b>Gemischtes Eis mit Schlagobers</b>   3 cremige Eissorten	€ 4,00
<b>Hausgemachtes Sorbet</b> eine Kugel hausgemachtes Sorbet mit Prosecco	€ 4,50
<b>Eiskaffee gerührt</b> Vanilleeis mit Kaffee sahnig gerührt	€ 6,00
<b>Bananentraum</b> Vanille-, Schokoladen- und Haselnusseis garniert mit Banane, Schlagobers und Mandelsplitter	€ 6,50
<b>Erdbeertraum</b> Vanille- und Erdbeereis mit frischen Erdbeeren und Schlagobers	€ 7,00
<b>Cup Dänemark</b> Cremiges Vanilleeis mit Schokoladensauce und Schlagobers	€ 6,50
<b>Heiße Liebe</b> Cremiges Vanilleeis mit Schlagobers und warmen Himbeeren	€ 7,00
<b>Greenvieh Schokoladentraum</b> Cremiges Schokoladen- und Erdbeereis mit Schokoladenmousse, Knusperschokolade und frischen Erdbeeren	€ 7,50
<b>Greenvieh Kürbisbecher</b> Cremiges Vanilleeis mit Erdbeeren, Kürbiskrokant und Tiroler Kernöl	€ 8,00
<b>Greenvieh Joghurteisbecher</b> Naturjoghurt mit marinierten Erdbeeren, cremigem Erdbeereis, Joghurt-Beereneis und Schlagobers	€ 7,50
<b>Kürbis Vanille</b> Cremiges Vanilleeis mit Tiroler Kürbiskernöl	€ 3,00

Milchshakes	€ 5,50
- Schokolade	
- Erdbeere	
- Banane	
- Vanille	

2 Stück Eis-Palatschinken	€ 7,50
mit cremigem Vanilleeis, Schokoladensauce und Schlagobers	

2 Stück Marillen-Palatschinken	€ 4,50
mit Marillenmarmelade gefüllt	

## toppings

1 Kugel Eis	€ 1,20
Erdbeere, Vanille, Schokolade, Haselnuss, Joghurt-Beereneis	
1 Kugel Sorbet	€ 1,30
1 Portion Schlagobers	€ 0,50
1 Portion Schokoladensauce	€ 2,00
1 Portion warme Himbeeren	€ 2,00
1 Portion Vanillesauce	€ 0,80
1 Portion marinierte Erdbeeren	€ 3,00

## kuchen

Gerne servieren wir Ihnen Kuchen und Strudel, wählen Sie aus unserer Vitrine.



## für unsere kleinen gäste

<b>Kinder Spaghetti Bolognese</b> mit Parmesan	€ 6,00
<b>Kinder Schinken-Käsetoast</b> mit kleiner Salatgarnitur	€ 5,50
<b>Kinder Fischstäbchen</b> mit Kartoffeln und Mayonnaise	€ 7,50
<b>Kinder Schnitzel vom Huhn</b> mit Kartoffeln und Ketchup	€ 7,50
<b>Kinder Burger</b> Rindfleischburger im Sesambrötchen mit Käse und Ketchup	€ 7,50
<b>Kinder Palatschinken</b> mit Vanilleeis, Sahne und Schokoladensauce	€ 4,50
<b>Smarties Eisbecher</b> Vanille- und Erdbeereis mit Sahne und bunten Smarties	€ 3,50
<b>Eisclown</b> Vanille- und Schokoladeneis mit Sahne und Schokobrause	€ 3,50
<b>Kinder Erdbeerbecher</b> Erdbeer- und Zitroneneis mit Sahne und frischen Erdbeeren	€ 3,50

### Allergenkennzeichnung

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, welche Allergien oder Unverträglichkeit auslösen können, erhalten Sie bei unseren Servicemitarbeitern. Bei der Zubereitung achten wir besonders auf gewissenhafte Verarbeitung, schonende Garverfahren, gesunde und vollwertige Zutaten, sowie für ausgewogene Gerichte. Trotz größtmöglicher Sorgfalt kann jedoch ein Kreuzkontakt nicht ausgeschlossen werden, da wir mit allen Produkten kochen.