



speisekarte

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

- Oliver W. Schwarzmann -

unser küchenchef philipp empfiehlt

menü 4-gängig

von 17.00 bis 21.00 Uhr

Kalbsrücken / Zwiebel / Thunfisch / Schmortomate / Kapern € 16,50

Dazu empfehlen wir

2017 Grüner Veltliner Loibner
Weingut Knoll, Dürnstein, Wachau, Niederösterreich
1/8 € 6,80

...

Morcheltascherln / Kalbskopf / Bergkasfond € 17,50

Dazu empfehlen wir

2017 Chardonnay „Hochrain“
Weingut Malat, Furth bei Göttweig, Niederösterreich
1/8 € 7,50

...

Geschmortes Oxenbackerl / Bärlauch / Eingelegter Spargel € 23,50

Dazu empfehlen wir

2017 Big John Reserve CS/P/ZW
Weingut Scheiblhofer, Andau, Burgenland
1/8 € 6,50

...

Rhabarber / Pistazie / Waldmeister € 9,50

Dazu empfehlen wir

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

Menüpreis pro Person € 58,50

Weinfolge € 27,30

Sie können auch jedes Gericht einzeln genießen.
Wir erlauben uns, für das Gedeck € 2,50 pro Person zu verrechnen.

empfehlungen aus der küche

Cremesuppe vom Lauch mit Gebackenem vom Maishendl	€ 7,00
Greenvieh Thunfischsalat Mit Tomaten, mariniertem Thunfisch, Ei, Zwiebel, Oliven, Salatherzen und Brotcroutons	€ 12,50
Gegrillte Hühnerbrust mit geschmortem Sommergemüse	€ 17,50
Greenvieh Lady Burger * saftiger 100g Burger vom Mieminger Plateaurind im Sesambrötchen mit Spinatsalat, Garnele, Tomate, Safran-Knoblauchdip und kleiner Salatschüssel	€ 11,00
Greenvieh Burger * saftiger 180g Burger vom Mieminger Plateaurind im Sesambrötchen mit Kopfsalat, Käse, Bacon, gebackenen Zwiebelringen und BBQ Dip	€ 12,50

*auf Anfrage bereiten wir die Burger auch glutenfrei zu.

es geht auch ohne

Cremiges Fenchel-Zitronenrisotto mit gerösteten Pinienkernen	€ 12,50
Hausgemachte Kartoffelgnocchi mit Tomaten, Büffelmozzarella und Basilikum	€ 14,50
Tagliolini mit Morcheln, Spinat und Sherry-Rahmsauce	€ 14,50
Tiroler Schlutzkrapfen mit Spinatfülle mit brauner Butter, Schnittlauch und Parmesan	€ 13,00

süßer abschluss

Crème brûlée von der Vanille mit Erdbeeren und hausgemachtem Vanilleeis	€ 9,00
Süßes von Rhabarber mit Mascarpone und Mandeln	€ 9,00
Variation von französischen Käsespezialitäten veredelt vom Käse-Affineur David Xavier	€ 14,50

greenvieh

vom holzkohlegrill | von 12 bis 21.30 Uhr

150g „Ladysteak“ vom Rinderfilet	aus Österreich	€ 24,50
250g Rinderfiletsteak	aus Österreich	€ 32,50
600g Chateau Briand für 2 Personen (Dauer ca. 45 Minuten)	aus Österreich	€ 77,00
300g Rib Eye Steak „dry aged“ vom Rind	aus Österreich	€ 29,50
Mit BBQ-Sauce marinierte Spareribs vom Kräuterschwein	aus Österreich	€ 14,50
250g 36 Stunden sous-vide gegarter Bauch vom Kräuterschwein		€ 14,50
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	€ 4,50
In Meersalz gegarte junge Kartoffeln mit „Mojo verde“	€ 4,50
Mediterranes gebratenes Gemüse	€ 4,00
Auf Holzkohle geschmortes Gemüse	€ 4,00
Ofenkartoffel mit Sauerrahmsauce	€ 4,50
Gegrillter Maiskolben mit Kräuterbutter	€ 4,50
Salate vom Buffet	€ 5,50
Gebratene Garnele pro Stück	€ 2,50

DIPSAUCEN NACH WAHL

Kräuterbutter	€ 0,90
Hausgemachte Aioli-Knoblauch-Mayonnaise mit frischer Petersilie	€ 0,90
Hausgemachte weiße BBQ Sauce	€ 0,90
Würziger BBQ Dip	€ 0,90
Pfeffer-Portweinjus	€ 2,00

vorweg oder nebenbei

Hausgemachter Aufstrich und Butter mit Brotkorb pro Person	€ 2,50
Grüne Oliven aus Italien	€ 2,00
4 Stück Garnelen in Knoblauchöl mit Chili und Koriander	€ 12,50
Greenvieh Schmankerlteller mit verschiedenen Schinken-, Salami- und Käsespezialitäten aus Europa	€ 15,50
Greenvieh Bruschetta mit Tomate, Basilikum und Knoblauch	€ 7,50

aus dem suppentopf

Tagessuppe	€ 4,00
Hausgemachte Gulaschsuppe mit Brotkorb	€ 6,00

aus der salatecke

Greenvieh Spezialsalat mit French-Dressing marinierte Blattsalate mit Oliven, Tomaten, gebackenem Schafskäse und Basilikumpesto	€ 13,00
- dazu eine Portion gebratene Hühnerbruststreifen	€ 4,50
- dazu eine Portion gebratene Rinderfiletscheiben	€ 12,50
Bunter Salatteller mit gebratenen Hühnerbruststreifen mit Hausdressing marinierte Blattsalate mit Karotten, gerösteten Pinienkernen und Hühnerbruststreifen	€ 12,50
- dazu eine Portion Tiroler Kürbiskernöl	€ 2,00

das geht immer

Weißwurst Münchner Art mit süßem Senf und Laugenbreze	€ 6,50
Frankfurter oder St. Johanner mit Senf, Kren und Brot	€ 5,00
Saure Wurst mit Zwiebelringen, Garnituren, Hausdressing und Brotkorb	€ 9,50
Saure Wurst und Graukäse mit Zwiebelringen, Garnituren, Hausdressing und Brotkorb	€ 10,50
Greenvieh Spezialtoast Roggentoast mit Schinken, Käse, Ratatouille, gebratenem Speck, Cocktailsauce und Salatgarnitur	€ 10,50
Club Sandwich Roggentoast mit gebratener Hühnerbrust, Tomaten, Rohschinken, Rucola, Paratino, Cocktailsauce und Salatgarnitur	€ 12,50
Greenvieh Currywurst Bratwurst vom Mieminger Plateau-Kalb mit pikanter Currysauce, Steakhouse Fries, hausgemachtem Ketchup und Sauerrahmdip	€ 10,50
Wiener Schnitzel vom Milchkalb mit Kartoffeln oder hausgemachtem Kartoffelsalat und Preiselbeeren	€ 21,00
Spaghetti Bolognese vom Mieminger Plateau-Rind mit Parmesan	€ 8,50
Greenvieh Hirtenmakkaroni Dinkelmakkaroni mit Tomaten, Champignons, Speck und frischen Kräutern	€ 8,50

eine kühle erfrischung

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

Milchshakes	€ 5,50
- Schokolade	
- Erdbeere	
- Banane	
- Vanille	
2 Stück Eis-Palatschinken	€ 7,50
mit cremigem Vanilleeis mit 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

Kinder Spaghetti Bolognese mit Parmesan	€ 6,00
Kinder Schinken-Käse-Toast mit kleiner Salatgarnitur	€ 5,50
Kinder Fischstäbchen mit Kartoffeln und Mayonnaise	€ 7,50
Kinder Schnitzel vom Huhn mit Kartoffeln und Ketchup	€ 7,50
Kinder Burger Rindfleischburger im Sesambrötchen mit Käse und Ketchup	€ 7,50
Kinder Grillwürstl mit Steakhouse Fries und Ketchup	€ 7,50
Kinder Palatschinken mit Vanilleeis, Sahne und Schokoladensauce	€ 4,50
Smarties Eisbecher Vanille- und Erdbeereis mit Sahne und bunten Smarties	€ 3,50
Eisclown Vanille- und Schokoladeneis mit Sahne und Schokobrause	€ 3,50
Kinder Erdbeerbecher 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.