



speisekarte

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

- Oliver W. Schwarzmann -

vom holzkohlegrill | 12 – 14 Uhr und 18 – 21 Uhr

300g Rib-Eye-Steak vom heimischen Milchkalb	aus Österreich	€ 30,00
½ ausgelöstes Hendl mit Gewürzen und Kräutern	aus Österreich	€ 14,50
150g „Ladysteak“ vom Rinderfilet	aus Österreich	€ 25,50
250g Rinderfiletsteak	aus Österreich	€ 33,00
600g Chateaubriand für 2 Personen (Dauer ca. 45min)	aus Österreich	€ 79,00
Mit BBQ-Sauce marinierte Spareribs vom Kräuterschwein	aus Österreich	€ 15,00
Tagesaktueller Frischfisch aus Tiroler Gewässern		€ 19,50
Überbackene Süßkartoffel mit Champignon, Junglauch, Parmesan und Crème fraîche		€ 14,50

Gerne grillen wir Ihr Steak nach Ihrem Geschmack
rare = stark blutig | medium rare = blutig
medium = rosa | medium well = fast durch | well done = durch

beilagen à la greenvieh

Knoblauchbrot	€ 3,00
Steakhouse Fries mit Sauerrahmdip und hausgemachtem Ketchup	€ 4,50
Gebratene junge Kartoffeln mit Mojo verde	€ 5,00
Mediterranes gebratenes Gemüse	€ 4,00
Ofenkartoffel mit Schnittlauch-Sauerrahm	€ 4,50
Gebratene Pfifferlinge mit Zwiebeln und frischen Kräutern	€ 5,50
Gegrillter Maiskolben mit hausgemachter Kräuterbutter	€ 4,50

dipsaucen nach wahl

Hausgemachte Kräuterbutter	€ 0,90
Hausgemachte Aioli-Knoblauch-Mayonnaise mit frischer Petersilie	€ 0,90
Mojo Verde	€ 0,90
Hausgemachtes Ketchup	€ 0,90
Sauerrahmdip	€ 0,90
Pfeffer-Portweinjus	€ 2,50

empfehlungen aus der küche

Tomatencremesuppe mit gebratenem Mozzarella und Rohschinken	€ 6,50
Beef Tatar vom heimischen Rind mit Roter Beete und Kren	€ 18,50
Hausgemachtes, frisch gebackenes Fladenbrot mit Sauerrahm, Bergkäse, Pilze, Roastbeef und Schalottenmarinade	€ 13,50
Greenvieh Sushi Bowl mit frischem Öztaler Seesaibling auf würzig-aromatischem Sushireis mit Avocado, Daikonkresse, Sojasprossen und Sojamayonnaise	€ 19,50
Alpine Nudel Bowl mit gebratener Entenbrust mit hausgemachten Kartoffelnudeln, Zuckerschoten, Fenchel und würzigem Geflügelfond	€ 18,50
Hausgemachte Linguini mit Paprika, Thymian, Rohschinken und Büffelmozzarella	€ 16,50
Schlutzkrapfen mit Steinpilzfülle mit brauner Butter, Bergkäse und Schnittlauch	€ 14,50
Kalbstafelspitz mit Brokkoli-Senf-Gemüse, Röstkartoffeln und Krenschaum	€ 19,50
Kartoffel-Blutwurst Gröstl mit Sauerrahm und Feldsalat	€ 15,50
Hausgemachte Kartoffelgnocchi mit Steinpilzen, Speck und Spinat	€ 16,50
Wildburger im Wachauerbrötchen von der Bäckerei Schluifer saftiger 150g Burger vom Mieminger Wild aus der eigenen Jagd mit Radicchio, Steinpilzen, Käse, Wacholderdip und Selleriesalat	€ 12,50

süßer abschluss

Vanille Crème Brûlée mit Brombeeren und hausgemachtem Vanilleeis	€ 9,50
Hausgemachte Topfenknödel und Eis mit Zwetschken und Butterbrösel	€ 9,50

vorweg oder nebenbei

Hausgemachter Aufstrich und Butter mit Brotkorb pro Person	€ 2,50
Grüne Oliven aus Italien	€ 2,00
Greenvieh Bruschetta hausgemachtes Ciabatta mit Tomate, Basilikum und Knoblauch	€ 7,50

aus dem suppentopf

Tagessuppe	€ 4,50
Klare Rinderbouillon mit Kräuterfrittaten	€ 4,50
Hausgemachte Gulaschsuppe mit Brotkorb	€ 6,00

aus der salatecke

Greenvieh Speziatsalat mit French-Dressing marinierte Blattsalate mit Oliven, Tomaten, gebackenem Kuhmilchfrischkäse und Basilikumpesto	€ 13,50
- dazu eine Portion gebratene Hühnerbruststreifen	€ 4,50
- dazu eine Portion gebratene Rinderfiletscheiben	€ 12,50
Bunter Salatteller mit gebratenen Hühnerbruststreifen auf mit Hausdressing marinierten Blattsalaten mit Karotten und gerösteten Pinienkernen	€ 12,50
- dazu eine Portion Tiroler Kürbiskernöl	€ 2,00
Gemischter Salat Bunter Beilagensalat mit Hausdressing mariniert und Sprossen	€ 5,50
Grüner Salat Mit Hausdressing marinierte Blattsalate, Cherrytomaten und Sprossen	€ 5,00

das geht immer

Greenvieh Currywurst Bratwurst vom Mieminger Plateau-Kalb mit pikanter Currysauce, Steakhouse Fries, hausgemachtem Ketchup und Sauerrahmdip	€ 11,00
Wiener Schnitzel vom Kalb - mit Kartoffeln, frischer Petersilie und Preiselbeeren - mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Preiselbeeren - mit Steakhouse Fries und Preiselbeeren	€ 22,00
Spaghetti Bolognese vom Mieminger Plateau-Rind mit Parmesan	€ 9,00
Greenvieh Hirtenmakkaroni Dinkelmaakkaroni mit Tomaten, Champignons, Speck und frischen Kräutern	€ 9,00
Greenvieh Trüffeltagliatelle Tagliatelle in weißer Trüffelrahmsauce mit Blattspinat, Parmesan und eingelegtem schwarzen Trüffel	€ 15,50
Greenvieh Burger saftiger 200g Burger vom Mieminger Plateaurind im Sesambrötchen von der Bäckerei Schluifer mit Käse, Tomate, Essiggurke, Speck, Röstzwiebel und Sauerrahmdip	€ 13,50

Auf Anfrage bereiten wir die Burger auch gerne glutenfrei zu.

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, Knuserschokolade und frischen Erdbeeren	€ 7,50
Greenvieh Heidelbeereisbecher Tiroler Naturjoghurt mit Heidelbeer-Joghurteis, Zitronensorbet, Schlagobers und Heidelbeerragout	€ 7,50
Kürbis Vanille Cremiges Vanilleeis mit Tiroler Kürbiskernöl	€ 3,00

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

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

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

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	€ 6,50
Kinder Hirtenmakkaroni mit Parmesan	€ 6,50
Kinder Fischstäbchen mit Kartoffeln und Mayonnaise	€ 7,50
Kinder Schnitzel vom Huhn - mit Kartoffeln und Ketchup - mit Steakhouse Fries und Ketchup	€ 7,50
Kinder Grillwürstel mit Steakhouse Fries und Ketchup	€ 7,00
Kinder Palatschinken mit Vanilleeis, Sahne und Schokoladensauce	€ 4,50
Smarties Eisbecher Vanille- und Erdbeereis mit Sahne und bunten Smarties	€ 4,00
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.