



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
Polentaschnitte mit Kürbis, Frischkäse und jungem Spinat		€ 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 Rosmarin	€ 5,00
Mediterranes gebratenes Gemüse	€ 4,00
Ofenkartoffel mit Zwiebel, Speck und Schnittlauch-Sauerrahm	€ 4,50
Gegrillter Maiskolben mit hausgemachter Kräuterbutter	€ 4,50

dipsaucen nach wahl

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

empfehlungen aus der küche

Zwiebelsuppe mit Estragon und Käsecroûton	€ 6,50
Beef Tatar vom heimischen Rind mit Sellerie und Senf	€ 18,50
Hausgemachtes, frisch gebackenes Fladenbrot mit Sauerrahm, Bergkas, Hirschsalami vom Mieminger Rotwild, Vogelersalat mit Senfmarinade und frischem Kren	€ 13,50
Greenvieh Sushi Bowl mit frischer Öztaler Lachsforelle auf würzig-aromatischem Sushireis mit Avocado, grünem Apfel, Gurke & Wasabi	€ 19,50
Alpine Nudel Bowl mit rohem Seesaibling mit hausgemachten Kartoffelnudeln, Fenchel, jungem Spinat, getrockneten Tomaten, Sojasprossen und würzigem Safran - Fischfond	€ 18,50
Hausgemachte Tagliolini Diavolo mit pikanter Tomatensauce, Chili und Cherrytomaten	€ 14,50
Schlutzkrapfen mit Graukasfülle mit brauner Butter, Bergkas und Schnittlauch	€ 14,50
Kalbsrahm Beuscherl mit Semmelknödel, frischer Petersilie und Estragonessig	€ 19,00
Geschmorte Entenkeule mit Apfelrotkraut und Topfserviettenknödel	€ 19,50
Kürbisrisotto mit Stangensellerie, Bergkas und geräuchertem Hirschschinken	€ 16,50
Wildburger im Wachauerbrötchen von der Bäckerei Schluifer saftiger 150g Burger vom Mieminger Wild aus der eigenen Jagd mit Schüttelbrotmayonaise, Lardo, Tomate, Edamer, Eissalat und Coleslaw	€ 12,50

süßer abschluss

Gebrannte Zimtcreme mit Marillen und hausgemachtem Vanilleeis	€ 9,50
Lauwarmer Schokokuchen mit Bananen-Sauerrahmeis und Bananen-Himbeerragout	€ 9,50

vorweg oder nebenbei

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

aus dem suppentopf

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

aus der salatecke

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

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 Dinkelmakkaroni 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, Essigurke, 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 mit cremigem Vanilleeis, Schokoladensauce und Schlagobers	€ 7,50
2 Stück Marillen-Palatschinken mit Marillenmarmelade gefüllt	€ 4,50

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.