



speisekarte

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

- Oliver W. Schwarzmann -

empfehlungen aus der küche

Cremige Kartoffelsuppe mit Speck, Sauerrahm und frischen Kräutern	€ 6,50
Greenvieh Forellenbrötchen Frisch gebackenes Brot mit Sauerrahm, Parmesan, geräucherter Forelle, Feldsalat und getrockneten Tomaten	€ 14,50
Caesar Salad im Greenvieh Style knackiger Romanasalat mit Caesardressing mariniert mit Parmesan, Brotcroûtons, Tomaten und gegrillten Garnelen	€ 19,50
Cremiges Parmesanrisotto mit gebratenem Rohschinken, Steinchampignon und getrockneten Tomaten	€ 14,50
Gebratene Hendlbrust mit mediterranem Gemüse, Fregula-Nudeln und Tomatenbutter	€ 18,50
Ossobuco mit Gremolata und cremiger Polenta	€ 22,50

es geht auch ohne

Gebratene Rote Bete und Salatherzen mit Nussöl, Quinoa und Joghurtdip	€ 13,50
Tagliatelle mit Trüffelschaum , Blattspinat, Parmesan und eingelegtem Trüffel	€ 15,50
Tiroler Schlutzkrapfen mit Spinatfülle mit brauner Butter, Schnittlauch und Parmesan	€ 13,50

süßer abschluss

Vanille Crème Brûlée mit marinierten Beeren und hausgemachtem Vanilleeis	€ 9,50
Gebackene Apfelradln mit Apfelragout und cremigen Vanilleeis	€ 9,50
Joghurtmousse mit Granola und Marillensorbet	€ 8,50
Variation von französischen Käsespezialitäten veredelt vom Käse-Affineur David Xavier	€ 14,50

vom holzkohlegrill | von 12 bis 21.30 Uhr

150g „Ladysteak“ vom Rinderfilet	aus Österreich	€ 25,50
250g Rinderfiletsteak	aus Österreich	€ 33,00
600g Chateaubriand für 2 Personen (Dauer ca. 45 Minuten)	aus Österreich	€ 79,00
300g Rib-Eye Steak „dry aged“ vom Rind	aus Argentinien	€ 30,50
Mit BBQ-Sauce marinierte Spareribs vom Kräuterschwein	aus Österreich	€ 15,00
250g 36h Sous-vide gegarter gegrillter Schweinbauch	aus Österreich	€ 17,50
Tagesaktueller Frischfisch		€ 19,50
Gegrillte Süßkartoffel mit Schafskäse, Pinienkerne, Spinat und griechischem Joghurt mit Gurken		€ 13,00

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
Kipflerkartoffeln in Meersalz gegart mit roter Mojosauce	€ 5,00
Mediterranes gebratenes Gemüse	€ 4,00
Ofenkartoffel mit Schnittlauch-Sauerrahm	€ 4,50
Gegrillter Maiskolben mit hausgemachter Kräuterbutter	€ 4,50
Salate vom Buffet	€ 5,50
Gebratene Garnele pro Stück	€ 3,00

Dipsaucen nach Wahl

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

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

das geht immer

Greenvieh Currywurst Bratwurst vom Mieminger Plateau-Kalb mit pikanter Currysauce, Steakhouse Fries, hausgemachtem Ketchup und Sauerrahmdip	€ 11,00
Weißwurst Münchner Art mit süßem Senf und Laugenbreze	€ 6,50
Wiener Schnitzel vom Milchkalb <ul style="list-style-type: none">- 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	€ 8,50
Greenvieh Hirtenmakkaroni Dinkelmakkaroni mit Tomaten, Champignons, Speck und frischen Kräutern	€ 8,50

greenvieh burger

Greenvieh Lady Burger saftiger 100g Burger vom Mieminger Plateaurind im Sesambrötchen mit Tomate, Mozzarella, Basilikumdip und kleiner Salatschüssel	€ 11,50
Greenvieh Burger Classic saftiger 180g Burger vom Mieminger Plateaurind im Vintschgerl mit Salatherzen, Cheddar, Speck, Tomate und Senfmayo	€ 13,00
Greenvieh Pastrami Burger saftiger 180g Burger vom Mieminger Plateaurind im Sesambrötchen mit Coleslaw, Pastrami, Essiggurke und Edamer	€ 13,00

Auf Anfrage bereiten wir die Burger auch gerne glutenfrei zu.

greenvieh

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, 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	€ 6,50
Kinder Hirtenmacaroni mit Parmesan	€ 6,50
Kinder Fischstäbchen mit Kartoffeln und Mayonnaise	€ 7,50
Kinder Schnitzel vom Huhn <ul style="list-style-type: none">- mit Kartoffeln und Ketchup- mit Steakhouse Fries und Ketchup	€ 7,50
Kinder Burger Rindfleischburger im Sesambrötchen mit Käse und Ketchup	€ 7,50
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	€ 4,00
Kinder Erdbeerbecher Erdbeer- und Zitroneneis mit Sahne und frischen Erdbeeren	€ 4,00

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.