



take away karte

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

- Oliver W. Schwarzmann -

steaks & more

150g „Ladysteak“ vom Rinderfilet	aus Österreich	€ 25,50
250g Rinderfiletsteak	aus Österreich	€ 33,00
Mit BBQ-Sauce marinierte Spareribs vom Kräuterschwein	aus Österreich	€ 15,00
Tagesaktueller Frischfisch aus Tiroler Gewässern		€ 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

beilagen à la greenvieh

Knoblauchbrot	€ 3,00
Steakhouse Fries mit Sauerrahmdip und hausgemachtem Ketchup	€ 4,50
Mediterranes gebratenes Gemüse	€ 4,00
Ofenkartoffel mit Schnittlauch-Sauerrahm	€ 4,50
Gegrillter Maiskolben mit hausgemachter Kräuterbutter	€ 4,50

vom hochlandrind aus eigener zucht

Gulasch vom Hochlandrind mit Semmelknödel	€ 15,50
---	---------

vom wild aus der eigenen jagd

Wildburger im Wachauerbrötchen von der Bäckerei Schluifer saftiger 150g Burger vom Mieminger Wild aus der eigenen Jagd mit Preiselbeerdip, Pancetta, Edamer, Radicchio und Coleslaw	€ 12,50
---	---------

greenvieh classic´s

Schlutzkräpfen mit Spinatfülle mit brauner Butter, Bergkas und Schnittlauch	€ 14,50
Greenvieh Currywurst Bratwurst vom Mieminger Plateau-Kalb mit pikanter Currysauce, Steakhouse Fries, hausgemachtem Ketchup und Sauerrahmdip	€ 11,00
Spaghetti Bolognese vom Mieminger Plateau-Rind mit Parmesan	€ 9,00

Greenvieh Burger saftiger 200g Burger vom Mieminger Plateaurind im Burgerbrötchen von der Bäckerei Schluifer mit Käse, Speck, Eissalat und Trüffelmayo	€ 13,50
Greenvieh Spezialsalat mit French-Dressing marinierte Blattsalate mit Oliven, Tomaten, gebackenem Kuhmilchfrischkäse und Basilikumpesto - dazu eine Portion gebratene Rinderfiletscheiben	€ 13,50
Grüner Salat mit Hausdressing marinierte Blattsalate, Cherrytomaten und Kresse	€ 5,00

greenvieh´s special

Greenvieh Sushi Bowl mit tagesaktuellem Öztaler Frischfisch auf würzig-aromatischem Sushireis mit gepickeltem weißem Spargel, eingelegte Sojasprossen, Avocado, Asiamayo und Kimchi - Sesam	€ 19,50
Hausgemachtes, frisch gebackenes Fladenbrot mit Sauerrahm, Bergkas, Lardo, Rucola, Tomate, Parmesan und eingelegtem schwarzen Trüffel	€ 13,50
Cremiges Spargelrisotto mit gebratenen Alpengarnelen getrockneten Tomaten und Babyspinat	€ 19,50
Hausgemachte Tagliatelle mit gebratenen Alpengarnelen Paprika und grünem Spargel im Krustentierfond	€ 19,50
Ofenspargel mit gebratenem Saiblingsfilet jungen Kartoffeln und Tomaten - Kräutermarinade	€ 19,50

für unsere kleinen gäste

Kinder Spaghetti Bolognese mit Parmesan	€ 6,50
Kinder Fischstäbchen mit Steakhouse Fries und Mayonnaise	€ 7,50

süßer abschluss

2 Stück Marillen-Palatschinken mit Marillenmarmelade gefüllter Palatschinken	€ 4,50
Apfel- oder Topfenstrudel mit Sahne	€ 4,50
Streuselkuchen mit Sahne	€ 3,50

Änderungen vorbehalten

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.