



speisekarte

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

Oliver W. Schwarzmann

vom holzkohlegrill | 12 – 14 Uhr und 17 – 21 Uhr

vom Milchkalb aus Österreich

300g Rib-Eye-Steak € 31,00

vom Rind aus Österreich

150g „Ladysteak“ vom Rinderfilet € 25,50

250g Rinderfiletsteak € 33,00

600g Chateaubriand für 2 Personen (Dauer ca. 45min) € 79,00

vom Schwein aus Österreich

Mit BBQ-Sauce marinierte Spareribs vom Kräuterschwein € 15,00

vom Hendl aus Österreich

½ ausgelöstes Hendl € 15,00

vom Lamm aus Irland

2 Stück Lammhuf mit Café de Paris-Kruste € 21,00

aus Tiroler Gewässern

fragen Sie nach unserem Frischfisch des Tages € 19,50

vegetarisch vom Grill

Leicht geräucherte Fregola Sarda mit geschmorten Salatherzen € 15,50
Kürbis | Paprika | Oliven | Kürbiskern–Birnen–Pesto | Burrata

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 € 4,50

Steakhouse Fries | Sauerrahmdip | hausgemachter Ketchup € 4,50

Junge Kartoffeln | Meersalzkruste | roter Mojo-Dip € 5,00

Mediterranes gebratenes Gemüse € 4,00

Ofenkartoffel | Schnittlauch-Sauerrahm € 4,50

Gegrillter Maiskolben | hausgemachte Kräuterbutter € 4,50

dipsaucen nach wahl

Hausgemachte Kräuterbutter	€ 0,90
Hausgemachte Aioli-Knoblauch-Mayonnaise frische Petersilie	€ 0,90
Roter Mojo-Dip	€ 1,00
Trüffel-Mayonnaise	€ 1,10
Hausgemachtes Ketchup	€ 0,90
Sauerrahmdip	€ 0,90
Pfeffer-Portweinjus	€ 2,50

vorweg oder nebenbei

Bio Brot von der Bäckerei Joseph Joghurtbutter Gewürz	€ 3,00
Grüne Oliven aus Italien Olivenöl Zitrone	€ 2,00
Greenvieh Bruschetta hausgemachtes Ciabatta Tomate Basilikum Knoblauch Olivenöl	€ 7,50

aus dem suppentopf

Tagessuppe	€ 4,50
Klare Rinderbouillon Kräuterfrittaten Schnittlauch	€ 4,50
Hausgemachte Gulaschsuppe Bio Brot von der Bäckerei Joseph	€ 6,00

aus der salatecke

Greenvieh Speziatsalat	€ 13,50
gebackener Kuhmilchfrischkäse Basilikumdressing Blattsalate Oliven Kirschtomaten	
- dazu eine Portion gebratene Hühnerbruststreifen	€ 4,50
- dazu eine Portion gebratene Rinderfiletscheiben	€ 12,50
Salat Huhn	€ 12,50
gebratene Hühnerbrust Blattsalate Karotten Pinienkerne Hausdressing	
- dazu eine Portion Tiroler Kürbiskernöl	€ 2,00
Gemischter Salat Hausdressing	€ 5,50
Grüner Salat Hausdressing Kirschtomaten	€ 5,00

das geht immer

Greenvieh Currywurst	€ 11,00
Bratwurst vom Mieminger Plateau-Kalb pikante Currysauce Steakhouse Fries hausgemachtes Ketchup Sauerrahmdip	
Wiener Schnitzel vom Kalb	€ 22,00
- Kartoffeln frische Petersilie Preiselbeeren - hausgemachter Kartoffelsalat Preiselbeeren - Steakhouse Fries Preiselbeeren	
Spaghetti Bolognese	€ 9,00
Fleischsauce vom Mieminger Plateau-Rind Parmesan	
Greenvieh Hirtenmakkaroni	€ 9,00
Dinkelmakkaroni Tomaten Champignons Speck frische Kräuter	
Greenvieh Trüffeltagliatelle	€ 15,50
Tagliatelle weiße Trüffelrahmsauce Blattspinat Parmesan eingelegerter schwarzer Trüffel	

empfehlungen aus der küche

Topinambur-Cremesuppe Topinambur-Chips	€ 6,50
Greenvieh Beef Tatar vom heimischen Rind Sellerie Alpengarnele	€ 19,50
Hausgemachtes, frisch gebackenes Fladenbrot Lardo Oliven Rucola Parmesan	€ 11,50
Greenvieh Sushi Bowl frischer Ötztaler Lachsforelle würzig-aromatischer Sushireis Ingwer Avocadocreme Sojasprossen eingelegter Sommerspargel schwarzer Sesam Sesam – Chili Dip	€ 19,50
Alpine Nudel Bowl hausgemachte Kartoffelnudeln glasierter Teriyaki-Schweinebauch Spitzkraut Shiitake Pilze Ingwer Gewürzsud Ei	€ 16,50
Gekochte Milchkalbschulter Kartoffeln Wurzelgemüse Kren Schnittlauch	€ 18,50
Tagliolini Tomatenfond Zwiebeln Saitlinge Rohschinken	€ 16,50
Tiroler Schlutzkrapfen mit Graukas gefüllt braune Butter Parmesan Schnittlauch	€ 14,50
Greenvieh Burger saftiger 200g Burger vom Mieminger Plateaurind Sesambrötchen von der Bäckerei Schluifer Cheddar Röstzwiebeln Salatherzen Bacon Senfrelisch	€ 13,50
Greenvieh Wildburger saftiger 150g Burger vom Mieminger Wild Wachauerbrötchen von der Bäckerei Schluifer Käse Pancetta Apfel – Kren Dip Feldsalat Cole Slaw	€ 12,50

süßer abschluss

Gebrannte Mandelcreme Traubenragout Rahmeis	€ 9,50
Gebackene Apfelkiachl Apfelragout Zimteis Vanilleschaum	€ 9,00

eine kühle erfrischung

Gemischtes Eis 3 cremige Eissorten	€ 3,50
Gemischtes Eis mit Schlagobers 3 cremige Eissorten Schlagobers	€ 4,00
Hausgemachtes Sorbet 1 Kugel hausgemachtes Sorbet Prosecco	€ 4,50
Eiskaffee gerührt Vanilleeis Kaffee Schlagobers	€ 6,00
Bananentraum Vanilleeis Schokoladeneis Haselnusseis Banane Schlagobers Mandelsplitter	€ 6,50
Erdbeertraum Vanilleeis Erdbeereis frische Erdbeeren Schlagobers	€ 7,00
Cup Dänemark Vanilleeis Schokoladensauce Schlagobers	€ 6,50
Heiße Liebe Vanilleeis Schlagobers warme Himbeeren	€ 7,00
Greenvieh Schokoladentraum Schokoladeneis Erdbeereis Schokoladenespuma Knusperschokolade frische Erdbeeren	€ 7,50
Kürbis Vanille Vanilleeis Tiroler Kürbiskernöl Kürbiskrokant	€ 3,00
Greenvieh Eis-Palatschinken 2 Stück Palatschinken Vanilleeis Schokoladensauce Schlagobers	€ 7,50
Greenvieh Marillen-Palatschinken 2 Stück Palatschinken Marillenmarmelade Staubzucker	€ 4,50
Milchshakes - Schokolade - Erdbeere - Banane - Vanille	€ 5,50

toppings

1 Kugel Eis Erdbeere, Vanille, Schokolade, Haselnuss	€ 1,20
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 Spaghetti Fleischsauce vom Mieminger Plateau-Rind Parmesan	€ 6,50
Kinder Hirtenmakkaroni Dinkelmakkaroni Tomaten Champignons Speck frische Kräuter	€ 6,50
Kinder Fischstäbchen Kartoffeln Mayonnaise	€ 7,50
Kinder Schnitzel vom Huhn - Kartoffeln Ketchup - Steakhouse Fries Ketchup	€ 7,50
Kinder Grillwürstel Steakhouse Fries Ketchup	€ 7,00
Kinder Palatschinken 1 Stück Palatschinken Vanilleeis Schokoladensauce Schlagobers	€ 4,50
Smarties Eisbecher Vanilleeis Erdbeereis Schlagobers bunte Smarties	€ 4,00
Eisclown Vanilleeis Schokoladeneis Schlagobers Schokobrause	€ 3,50
Kinder Erdbeerbecher Erdbeereis Zitroneneis Schlagobers frischen Erdbeeren	€ 3,50

das kleine frühstück | Mittwoch - Sonntag von 9 – 11 Uhr

Zwei Spiegeleier mit Pastrami vom Mieminger Plateau-Rind
hausgemachte Joghurtbutter | Gewürzsalz | Joseph's Brot € 6,50

Hausgemachte Marmelade | hausgemachte Joghurtbutter
Tiroler Almkäse | Gewürzsalz | Joseph's Brot € 5,50

Allergenkennzeichnung

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, welche Allergien oder Unverträglichkeit auslösen können, erhalten Sie bei unseren Servicemitarbeitern. Bei der Zubereitung unserer Gerichte achten wir besonders auf die gewissenhafte Verarbeitung, das schonende Garverfahren sowie auf die Verwendung gesunder und vollwertiger Zutaten. Trotz größtmöglicher Sorgfalt kann jedoch ein Kreuzkontakt nicht ausgeschlossen werden, da wir mit allen Produkten kochen.

greenvieh