



speisekarte

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

Oliver W. Schwarzmann

vom holzkohlegrill | 12 – 21 Uhr

vom Milchkalb aus Österreich

300g Rib-Eye-Steak € 37,00

vom Rind aus Österreich

150g „Ladysteak“ vom Rinderfilet € 30,50

250g Rinderfiletsteak € 38,50

600g Chateaubriand für 2 Personen (Dauer ca. 45min) € 92,00

vom Schwein aus Österreich

Mit BBQ-Sauce marinierte Spareribs vom Kräuterschwein € 18,00

vom Hendl aus Österreich

½ ausgelöstes Hendl € 17,50

vom Lamm aus Irland

2 Stück Lammhuft mit Café-de-Paris-Kruste € 27,00

aus Tiroler Gewässern

fragen Sie nach unserem Frischfisch des Tages € 24,00

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 € 5,50

Steakhouse Fries | Sauerrahmdip | Ketchup € 5,50

Junge Kartoffeln | Meersalzkruste | roter Mojo-Dip € 6,00

Mediterranes gebratenes Gemüse € 5,00

Ofenkartoffel | Schnittlauch-Sauerrahm € 5,50

Gegrillter Maiskolben | Kräuterbutter € 5,00

Lauwarmer Speckkrautsalat | Speck | Kraut € 5,50

hausgemachte dipsaucen nach wahl

Kräuterbutter	€ 1,40
Aioli-Knoblauch-Mayonnaise frische Petersilie	€ 1,40
Roter Mojo-Dip	€ 1,50
Trüffel-Mayonnaise	€ 1,50
Ketchup	€ 1,10
Sauerrahm-Dip	€ 1,10
Pfeffer-Portweinjus	€ 5,50

vorweg oder nebenbei

Bio Brot von der Bäckerei Joseph Joghurtbutter Gewürz	€ 4,50
Grüne Oliven aus Italien Olivenöl Zitrone	€ 5,00
Greenvieh Bruschetta hausgemachtes Ciabatta Tomate Basilikum Knoblauch Olivenöl	€ 9,50

aus dem suppentopf

Tagessuppe	€ 5,50
Klare Rinderbouillon Kräuterfrittaten Schnittlauch	€ 5,50
Kräftige Hühnersuppe Fadennudeln Gemüse Hühnerfleisch	€ 6,00

aus der salatecke

Greenvieh Speziatsalat gebackener Kuhmilchfrischkäse Basilikumdressing Blattsalate Oliven Kirschtomaten	€ 16,50
- dazu eine Portion gebratene Hühnerbruststreifen	€ 6,50
- dazu eine Portion gebratene Rinderfiletscheiben	€ 18,50

Salat Huhn	€ 16,00
gebratene Hühnerbrust Blattsalate Karotten Pinienkerne Hausdressing	
- dazu eine Portion Tiroler Kürbiskernöl	€ 2,50
Gemischter Salat Hausdressing	€ 7,00
Grüner Salat Hausdressing Kirschtomaten	€ 6,50

das geht immer

Greenvieh Currywurst	€ 13,50
Bratwurst vom Mieminger Plateau-Kalb pikante Currysauce Steakhouse Fries Ketchup Sauerrahm-Dip	
Wiener Schnitzel vom Kalb im Butterschmalz gebacken	€ 25,50
- Kartoffeln frische Petersilie Preiselbeeren - hausgemachter Kartoffelsalat Preiselbeeren - Steakhouse Fries Preiselbeeren	
Spaghetti Bolognese	€ 11,50
Spaghetti Fleischsauce vom Mieminger Plateau-Rind Parmesan	
Greenvieh Hirtenmakkaroni	€ 11,50
Dinkelmaakkaroni Tomaten Champignons Speck frische Kräuter	
Greenvieh Trüffeltagliatelle	€ 19,50
Tagliatelle weiße Trüffelrahmsauce Blattspinat Parmesan eingelegter schwarzer Trüffel	
Tiroler Schlutzkrapfen mit Spargelfülle	€ 16,00
braune Butter Parmesan Schnittlauch	
Greenvieh Burger	€ 16,50
saftiger 200g Burger vom Mieminger Plateau-Rind Sesambrötchen von der Bäckerei Schluifer Spargelrelish Tomate Rucola Sauerrahmdip	
Greenvieh Wildburger	€ 15,50
saftiger 150g Burger vom Mieminger Wild Wachauerbrötchen von der Bäckerei Schluifer Mozzarella Sellerie Radicchio Trauben-Mayonnaise Cole Slaw	

empfehlungen aus der küche

Cremesuppe vom weißen Spargel Spargel-Crostini	€ 8,50
Greenvieh Beef Tatar vom heimischen Rind Radieschen Zwiebel Basilikum	€ 24,50
Greenvieh Sushi Bowl frische Ötztaler Lachsforelle würzig-aromatischer Sushireis Miso – Gurken Wasabi-Mayonnaise eingelegter Ingwer Sojasprossen	€ 23,50
Alpine Nudel Bowl hausgemachte Kartoffelnudeln Räucherfischfond geräucherter Seesaibling Berglinsen Pata Negra Fenchel Frühlingszwiebeln	€ 23,50
Ragout vom Maibock Gebackene Kartoffelknödel Rotkraut Rhabarber	€ 28,50
Oktopus Gröstl Spargel Tomate Basilikum	€ 23,50
Spargel Nudeln Spargel Estragon Hollandaise	€ 19,50

süßer abschluss

Joghurt Crème Brûlée Erdbeersorbet Erdbeeren	€ 11,00
Milchrahmstrudel Rhabarber Erdbeeren Sauerrahmeis	€ 11,00

eine kühle erfrischung

Gemischtes Eis 3 cremige Eissorten	€ 4,50
Gemischtes Eis mit Schlagobers 3 cremige Eissorten Schlagobers	€ 5,20
Hausgemachtes Sorbet 1 Kugel hausgemachtes Sorbet Prosecco	€ 5,00
Eiskaffee gerührt Vanilleeis Kaffee Schlagobers	€ 7,00
Bananentraum Vanilleeis Schokoladeneis Haselnusseis Banane Schlagobers Mandelsplitter	€ 8,50
Erdbeertraum Vanilleeis Erdbeereis frische Erdbeeren Schlagobers	€ 8,50
Coup Dänemark Vanilleeis Schokoladensauce Schlagobers	€ 8,50
Heiße Liebe Vanilleeis Schlagobers warme Himbeeren	€ 8,50
Greenvieh Schokoladentraum Schokoladeneis Erdbeereis Schokoladenspumpe Knusperchokolade frische Erdbeeren	€ 9,00
Kürbis Vanille Vanilleeis Tiroler Kürbiskernöl Kürbiskrokant	€ 4,20
Greenvieh Eis-Palatschinken 2 Stück Palatschinken Vanilleeis Schokoladensauce Schlagobers	€ 8,50
Greenvieh Marillen-Palatschinken 2 Stück Palatschinken Marillenmarmelade Staubzucker	€ 6,50
Milchshakes <ul style="list-style-type: none">- Schokolade- Erdbeere- Banane- Vanille	€ 6,00

toppings

1 Kugel Eis Erdbeere Vanille Schokolade Haselnuss	€ 1,50
1 Kugel Sorbet	€ 1,70
1 Portion Schlagobers	€ 0,70
1 Portion Schokoladensauce	€ 2,50
1 Portion warme Himbeeren	€ 3,50
1 Portion Vanillesauce	€ 1,20
1 Portion marinierte Erdbeeren	€ 4,50

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	€ 8,50
Kinder Hirtenmakkaroni Dinkelmakkaroni Tomaten Champignons Speck frische Kräuter	€ 8,50
Kinder Fischstäbchen Kartoffeln Mayonnaise	€ 9,50
Gebackene Hühnerstreifen - Kartoffeln Ketchup - Steakhouse Fries Ketchup	€ 10,50
Kinder Grillwürstel Steakhouse Fries Ketchup	€ 9,00
Kinder Palatschinken 1 Stück Palatschinken Vanilleeis Schokoladensauce Schlagobers	€ 5,50
Smarties Eisbecher Vanilleeis Erdbeereis Schlagobers bunte Smarties	€ 5,00
Eisclown Vanilleeis Schokoladeneis Schlagobers Schokobrause	€ 5,00
Kinder Erdbeerbecher Erdbeereis Zitroneneis Schlagobers frischen Erdbeeren	€ 5,00

Allergenkennzeichnung

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, welche Allergien oder Unverträglichkeit auslösen können, erhalten Sie bei unseren Servicemitarbeiter:innen. 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.