



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	€ 28,50
250g Rinderfiletsteak	€ 36,50
600g Chateaubriand für 2 Personen (Dauer ca. 45min)	€ 88,00
vom Schwein aus Österreich Mit BBQ-Sauce marinierte Spareribs vom Kräuterschwein	€ 17,00
vom Hendl aus Österreich ½ ausgelöstes Hendl	€ 17,50
vom Lamm aus Irland 2 Stück Lammhuf 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 Rosmarin Zwiebel	€ 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
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
Hausgemachte Gulaschsuppe Bio Brot von der Bäckerei Joseph	€ 7,00

aus der salatecke

Greenvieh Spezialsalat	€ 16,50
gebackener Kuhmilchfrischkäse Basilikumdressing Blattsalate Oliven Kirschtomaten	
- 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	
- als Vorspeisenportion	€ 15,00

greenvieh klassiker – monatlich neu kreiert

Greenvieh Beef Tatar vom heimischen Rind Tomatenkompott Wassermelone	€ 22,50
Greenvieh Sushi Bowl frischer Ötztaler Seesaibling würzig-aromatischer Sushireis Avocado Mango Sesam eingelegter Ingwer Gurke Wasabi-Mayonnaise Koriander	€ 22,50
Vegane Curry - Kokos - Bowl hausgemachte Kartoffelbandnudeln Gemüse Linsen Kichererbsen	€ 14,50
Greenvieh Burger saftiger 200g Burger vom Mieminger Plateau-Rind Sesambrötchen von der Bäckerei Schluifer Salatherzen Ochsenherztomate Cheddar Bacon Jalapeños Sauerrahmsauce	€ 16,50
Greenvieh Wildburger saftiger 150g Burger vom Mieminger Wild Wachauerbrötchen von der Bäckerei Schluifer Pastrami Käse Limettendip eingelegte Gurken Cole Slaw	€ 16,50

saisonelle empfehlungen aus der küche

 Cremesuppe vom Zuckermais Junger Spinat Pignolikerne Mandelöl	€ 6,50
Geschmorte Lammstelze Rollgerste Schmorgemüse	€ 19,50
Tagliatelle Krustentierfond Jakobsmuschel	€ 18,50
Tiroler Schlutzkrapfen mit Pfifferlinge Kartoffelfond Liebstöckl	€ 16,50

süßer abschluss

Crème Brûlée vom Joghurt Brombeeren Topfeneis	€ 11,00
Greenvieh Tiramisu Traubenragout Kaffeeeis	€ 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 Schokoladenspuma Knusperschokolade 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 - 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.

unsere kulinarische vielfalt

Um unseren Gästen ein abwechslungsreiches Speisenangebot mit Gerichten für jeden Geschmack bieten zu können, kombinieren wir in unseren Gerichten regionale Lebensmittel mit „überregionalen“ Produkten.

Auch über unsere Landesgrenzen hinaus gibt es hervorragende Produkte. Natürlich achten wir auch hier darauf, wie sie hergestellt und zu uns geliefert werden.

Für unsere Speisekartengestaltung und bei unserem Lebensmitteleinkauf sind wir mit unseren Partnerbetrieben in engem Austausch. Entscheidend bei der Auswahl sind Qualität, Saisonalität und Verfügbarkeit in ausreichender Menge. Zudem ist es uns wichtig, immer das beste Produkt zu einem fairen Preis für den Produzenten auszuwählen.

unsere regionalen lieferanten

Fleisch und Wurstwaren aus Österreich	Firma À la carte, Haiming
Fleisch vom Mieminger Plateau	Metzgerei Klima, Mieming
Fisch aus Tiroler Gewässern	Mrak Raimund, Längenfeld
Bio Kartoffeln	Familie Heinz, Silz
Bio Brot	Joseph Brot, Wien
Burger Brot	Bäckerei Schluifer, Oberhofen
Gemüse aus Österreich	Firma Kofler, Landeck
Nudeln	Recheis Eierteigwarenfabrik, Hall
Tiroler Kernöl	Familie Reich, Silz
Milchprodukte	Tirol Milch