



# speisekarte

---

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

Oliver W. Schwarzmann

## saisonelle empfehlungen aus der küche

Karotten-Ingwer-Kokos – Süppchen Forelle   Kräuter   Gewürzöl	€ 7,50
Filet vom Öztaler Saibling Erbsenravioli   Morcheln	€ 29,50
Kartoffel-Blutwurst – Gröstl Sauerrahm   Majoran   Feldsalat	€ 17,50
Tiroler Schlutzkrapfen mit Kartoffel -Topfenfülle geröstete Kürbiskerne   Kernöl   Schnittlauch	€ 17,50
Ossobuco vom Milchlamm Zitronenpolenta   Gremolata	€ 28,50
Vegetarisches Pilzbeuscherl Semmelknödel	€ 17,50

## greenvieh klassiker – monatlich neu kreiert

Greenvieh Beef Tatar vom heimischen Rind Brokkoli   Crumble   hausgemachtes Knäckebrot	€ 24,50
Greenvieh Sushi Bowl Öztaler Lachsforelle   würzig-aromatischer Sushireis   Rettich   Radieschen Paprika   eingelegter Ingwer   Asia-Mayonnaise   Sesam   Koriander	€ 23,50
Nudel Bowl hausgemachte Kartoffelbandnudeln   Flusskrebbsfond Fenchel   Lauch   Stangensellerie   Tomate   Basilikum	€ 19,50
- auf Anfrage bereiten wir euch die Nudel Bowl gerne auch vegetarisch oder vegan zu	€ 14,50
Greenvieh Burger saftiger 200g Burger vom Mieminger Plateau-Rind Sesambrötchen von der Bäckerei Schluifer   Bauchspeck   Bergkäse Salatherzen   Essiggurke   Kartoffeldip	€ 17,50
Pulled Pork Burger saftiges Pulled Pork vom Kräuterschwein hausgemachter Süßkartoffel Bun   BBQ - Pfefferdip   Cole Slaw	€ 17,50

## süßer abschluss

Kokos -Zitronengras – Crème Brûlée Ananasragout   Kokoseis	€ 11,00
Himbeer – Cheesecake hausgemachtes Sauerrahmeis	€ 11,00

## vom holzkohlegrill

### vom **Milchkalb** aus Österreich

250g Kotelett vom Milchkalb € 37,50

### vom **Rind** aus Österreich

150g „Ladysteak“ vom Rinderfilet € 31,50

250g Rinderfiletsteak € 39,50

600g Chateaubriand für 2 Personen (Dauer ca. 45min) € 95,00

### vom **Schwein** aus Österreich

Mit BBQ-Sauce marinierte Spareribs vom Kräuterschwein € 17,50

### vom **Hendl** aus Österreich

½ ausgelöstes Hendl € 17,50

### vom **Lamm** aus Irland

2 Stück Lammhuft mit Zwiebel-Kruste € 32,50

### aus **Tiroler Gewässern**

Filet von der Lachsforelle € 23,50

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 € 6,00

Steakhouse Fries | Sauerrahm-Dip | Ketchup € 6,50

Trüffel Fries | Trüffel-Mayonnaise | Parmesan € 7,50

Junge Kartoffeln | Meersalz | grüne Paprika- Kräuter Salsa € 6,50

Schmorgemüse € 6,50

Ofenkartoffel | Schnittlauch-Sauerrahm € 6,00

Gegrillter Maiskolben | Kräuterbutter € 5,50

Lauwarmer Speckkrautsalat € 6,00

## hausgemachte dipsaucen nach wahl

Kräuterbutter € 1,60 Sauerrahm-Dip € 1,10

Aioli-Knoblauch-Mayonnaise € 1,60 grüne Paprika-Kräuter Salsa € 1,60

BBQ – Pfeffer Dip € 1,80 Pfeffer-Portweinjus € 6,00

Trüffel-Mayonnaise € 1,80

greenvieh

## vorweg oder nebenbei

Bio Brot von der Bäckerei Joseph Gewürzbutter   Gewürz	€ 5,00
Grüne Oliven aus Italien Olivenöl   Zitrone	€ 5,50
Greenvieh Bruschetta hausgemachtes Ciabatta   Tomate   Basilikum   Knoblauch   Olivenöl	€ 10,50

## aus dem suppentopf

Tagessuppe	€ 6,50
Klare Rinderbouillon Kräuterfrittaten   Schnittlauch	€ 6,50
Hausgemachte Gulaschsuppe Bio Brot von der Bäckerei Joseph	€ 7,50

## das geht immer

Greenvieh Currywurst Bratwurst vom Mieminger Plateau-Kalb   pikante Currysauce Steakhouse Fries   Ketchup   Sauerrahm-Dip	€ 14,50
Wiener Schnitzel vom Kalb im Butterschmalz gebacken - Kartoffeln   frische Petersilie   Preiselbeeren - hausgemachter Kartoffelsalat   Preiselbeeren - Steakhouse Fries   Preiselbeeren	€ 26,50
Tagliolini Bolognese Tagliolini   Fleischsauce vom Mieminger Plateau-Rind   Parmesan	€ 12,50
Greenvieh Hirtenmakkaroni Makkaroni   Tomaten   Champignons   Speck   frische Kräuter	€ 12,50
Greenvieh Trüffeltagliolini Tagliolini   weiße Trüffelrahmsauce   Blattspinat   Parmesan eingelegter schwarzer Trüffel	€ 19,50
- als Vorspeisenportion	€ 15,50

## aus der salatecke

<b>Greenvieh Speziatsalat</b>	€ 17,50
gebackener Kuhmilchfrischkäse   Basilikumdressing   Blattsalate Oliven   Kirschtomaten	
- dazu eine Portion <b>gebratene Hühnerbruststreifen</b>	€ 7,50
- dazu eine Portion <b>gebratene Rinderfiletscheiben</b>	€ 20,50
<b>Salat Huhn</b>	€ 16,50
gebratene Hühnerbrust   Blattsalate   Karotten   Pinienkerne Hausdressing	
- dazu eine Portion <b>Tiroler Kürbiskernöl</b>	€ 3,50
<b>Gemischter Salat</b>   Hausdressing	€ 7,50
<b>Grüner Salat</b>   Hausdressing   Kirschtomaten	€ 7,00

## für unsere kleinen gäste

<b>Kinder Makkaroni Bolognese</b>	€ 9,50
Makkaroni   Fleischsauce vom Mieminger Plateau-Rind   Parmesan	
<b>Kinder Hirtenmakkaroni</b>	€ 9,50
Makkaroni   Tomaten   Champignons   Speck   frische Kräuter	
<b>Kinder Fischstäbchen</b>	€ 10,50
Kartoffeln   Mayonnaise	
<b>Gebackene Hühnerstreifen</b>	€ 11,50
- Kartoffeln   Ketchup	
- Steakhouse Fries   Ketchup	
<b>Kinder Grillwürstel</b>	€ 10,00
Steakhouse Fries   Ketchup	
<b>Kinder Palatschinken</b>	€ 6,00
1 Stück Palatschinken   Vanilleeis   Schokoladensauce   Schlagobers	
<b>Smarties Eisbecher</b>	€ 5,50
Vanilleeis   Erdbeereis   Schlagobers   bunte Smarties	
<b>Eisclown</b>	€ 5,50
Vanilleeis   Schokoladeneis   Schlagobers   Schokobrause	
<b>Kinder Erdbeerbecher</b>	€ 6,00
Erdbeereis   Zitroneneis   Schlagobers   frischen Erdbeeren	

# eine kühle erfrischung

<b>Gemischtes Eis</b> 3 cremige Eissorten	€ 4,80
<b>Gemischtes Eis mit Schlagobers</b> 3 cremige Eissorten   Schlagobers	€ 5,50
<b>Hausgemachtes Sorbet</b> 1 Kugel hausgemachtes Sorbet   Prosecco	€ 5,50
<b>Eiskaffee gerührt</b> Vanilleeis   Kaffee   Schlagobers	€ 7,50
<b>Erdbeertraum</b> Vanilleeis   Erdbeereis   frische Erdbeeren   Schlagobers	€ 9,50
<b>Bananentraum</b> Vanilleeis   Schokoladeneis   Haselnusseis Banane   Schlagobers   Mandelsplitter	€ 9,50
<b>Coup Dänemark</b> Vanilleeis   Schokoladensauce   Schlagobers	€ 9,00
<b>Heiße Liebe</b> Vanilleeis   Schlagobers   warme Himbeeren	€ 9,50
<b>Greenvieh Schokoladentraum</b> Schokoladeneis   Erdbeereis   Schokoladenesuma Knusperschokolade   frische Erdbeeren	€ 9,50
<b>Kürbis Vanille</b> Vanilleeis   Tiroler Kürbiskernöl   Kürbiskrokant	€ 5,00
<b>Greenvieh Eis-Palatschinken</b> 2 Stück Palatschinken   Vanilleeis   Schokoladensauce   Schlagobers	€ 9,50
<b>Greenvieh Marillen-Palatschinken</b> 2 Stück Palatschinken   Marillenmarmelade   Staubzucker	€ 7,50
<b>Milchshakes</b> - Schokolade - Erdbeere - Vanille	€ 6,50

## toppings

1 Kugel Eis Erdbeere   Vanille   Schokolade   Haselnuss	€ 1,60
1 Kugel Sorbet	€ 1,90
1 Portion Schlagobers	€ 0,70
1 Portion Schokoladensauce	€ 2,50
1 Portion warme Himbeeren	€ 4,00
1 Portion Vanillesauce	€ 1,50
1 Portion marinierte Erdbeeren	€ 5,00

## kuchen

Gerne servieren wir Ihnen Kuchen und Strudel, wählen Sie aus unserer Vitrine.

### **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
Tiroler Kernöl	Familie Reich, Silz
Milchprodukte	Tirol Milch