



# 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**

Filet von der Lachsforelle € 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

Trüffel Fries | Trüffel-Mayonnaise | Parmesan € 7,00

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
Trüffel-Mayonnaise	€ 1,50
Ketchup	€ 1,10
Sauerrahm-Dip	€ 1,10
Roter Mojo-Dip	€ 1,50
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

<b>Greenvieh Speziatsalat</b>	€ 16,50
gebackener Kuhmilchfrischkäse   Basilikumdressing   Blattsalate Oliven   Kirschtomaten	
- dazu eine Portion <b>gebratene Hühnerbruststreifen</b>	€ 6,50
- dazu eine Portion <b>gebratene Rinderfiletscheiben</b>	€ 18,50
<b>Salat Huhn</b>	€ 16,00
gebratene Hühnerbrust   Blattsalate   Karotten   Pinienkerne Hausdressing	
- dazu eine Portion <b>Tiroler Kürbiskernöl</b>	€ 2,50
<b>Gemischter Salat</b>   Hausdressing	€ 7,00
<b>Grüner Salat</b>   Hausdressing   Kirschtomaten	€ 6,50

## das geht immer

<b>Greenvieh Currywurst</b>	€ 13,50
Bratwurst vom Mieminger Plateau-Kalb   pikante Currysauce Steakhouse Fries   Ketchup   Sauerrahm-Dip	
<b>Wiener Schnitzel vom Kalb in Butterschmalz gebacken</b>	€ 25,50
- Kartoffeln   frische Petersilie   Preiselbeeren - hausgemachter Kartoffelsalat   Preiselbeeren - Steakhouse Fries   Preiselbeeren	
<b>Spaghetti Bolognese</b>	€ 11,50
Spaghetti   Fleischsauce vom Mieminger Plateau-Rind   Parmesan	
<b>Greenvieh Hirtenmakkaroni</b>	€ 11,50
Dinkelmakkaroni   Tomaten   Champignons   Speck   frische Kräuter	
<b>Greenvieh Trüffeltagliatelle</b>	€ 19,50
Tagliatelle   weiße Trüffelrahmsauce   Blattspinat   Parmesan eingelegter schwarzer Trüffel	
- als Vorspeisenportion	€ 15,00

## greenvieh klassiker – monatlich neu kreiert

<b>Greenvieh Beef Tatar vom heimischen Rind</b> Rote Beete   Krenmousse	€ 22,50
<b>Greenvieh Sushi Bowl</b> frische Ötztaler Lachsforelle   würzig-aromatischer Sushireis   Algensalat Karotte   Sojasprossen   eingelegter Ingwer   Sesam   Wasabi   Koriander	€ 21,50
<b>Alpine Nudel Bowl</b> hausgemachte Kartoffelbandnudeln   Geflügelfond   Hühnerkeule Weißkraut   Saitlinge   Ei   Junglauch	€ 19,50
- auf Anfrage bereiten wir die Alpine Nudel Bowl gerne auch vegetarisch oder vegan zu	€ 14,50
<b>Greenvieh Burger</b> saftiger 200g Burger vom Mieminger Plateau-Rind Sesambrotchen von der Bäckerei Schluifer   Cheddar   Bresaola   Tomate Salatherzen   Trüffel-Mayonnaise	€ 16,50
<b>Greenvieh Wildburger</b> saftiger 150g Burger vom Mieminger Wild Wachauerbrötchen von der Bäckerei Schluifer Brie   schwarze Walnüsse   Feigen   Radicchio   Cole Slaw	€ 16,50

## saisonelle empfehlungen aus der küche

<b>Topinambur-Cremesuppe</b> Hirschrohschinken	€ 6,50
<b>Miesmuscheln</b> Tomaten - Weißweinsud   Basilikum   Foccacia	€ 16,50
<b>Kartoffeltascherln</b> Spinat   Champignon   geräucherter Ötztaler Seesaibling	€ 19,50
<b>Tiroler Schlutzkrapfen mit Steinpilzfülle</b> Spinat   Cognac - Steinpilzschaum	€ 16,50
<b>Rosa gebratene Entenbrust</b> Balsamico – Kirschen   Radicchio – Risotto   Zuckerschoten	€ 22,50
<b>Kalbsrahmbeuscherl</b> Semmelknödel   Estragonessig   Petersilie	€ 24,50

## süßer abschluss

<b>Vanille Crème Brûlée</b> Feigen   hausgemachtes Cassissorbet	€ 11,00
<b>Gefülltes Nusstascherl</b> Orangen   hausgemachtes Zimteis	€ 11,00

## eine kühle erfrischung

<b>Gemischtes Eis</b> 3 cremige Eissorten	€ 4,50
<b>Gemischtes Eis mit Schlagobers</b> 3 cremige Eissorten   Schlagobers	€ 5,20
<b>Hausgemachtes Sorbet</b> 1 Kugel hausgemachtes Sorbet   Prosecco	€ 5,00
<b>Eiskaffee gerührt</b> Vanilleeis   Kaffee   Schlagobers	€ 7,00
<b>Erdbeertraum</b> Vanilleeis   Erdbeereis   frische Erdbeeren   Schlagobers	€ 8,50
<b>Coup Dänemark</b> Vanilleeis   Schokoladensauce   Schlagobers	€ 8,50
<b>Heiße Liebe</b> Vanilleeis   Schlagobers   warme Himbeeren	€ 8,50
<b>Greenvieh Schokoladentraum</b> Schokoladeneis   Erdbeereis   Schokoladeneispuma Knusperschokolade   frische Erdbeeren	€ 9,00
<b>Kürbis Vanille</b> Vanilleeis   Tiroler Kürbiskernöl   Kürbiskrokant	€ 4,20
<b>Greenvieh Eis-Palatschinken</b> 2 Stück Palatschinken   Vanilleeis   Schokoladensauce   Schlagobers	€ 8,50
<b>Greenvieh Marillen-Palatschinken</b> 2 Stück Palatschinken   Marillenmarmelade   Staubzucker	€ 6,50

Milchshakes	€ 6,00
- Schokolade	
- Erdbeere	
- Vanille	

## toppings

1 Kugel Eis	€ 1,50
Erdbeere   Vanille   Schokolade   Haselnuss	
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