



speisekarte

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

Oliver W. Schwarzmann

saisonelle empfehlungen aus der küche

Süppchen vom weißen Spargel Mild geräucherter Seesaibling	€ 7,50
Rosa gebratene Kalbsleber Kartoffelpüree Rhabarber	€ 21,50
Cremiges Spargel - Risotto Erbsenschoten	€ 14,50
mit Rohschinken	€ 17,50
Tiroler Schlutzkrapfen mit Spargelfülle Braune Butter Parmesan Schnittlauch	€ 17,50

greenvieh klassiker – monatlich neu kreiert

Greenvieh Beef Tatar vom heimischen Rind Tomaten Bärlauch weißer Spargel hausgemachtes Toastbrot	€ 24,50
Greenvieh Sushi Bowl Thunfisch würzig-aromatischer Sushireis Gurke Mango eingelegter Ingwer Sesam Chili Dip Sesam Koriander	€ 23,50
Nudel Bowl hausgemachte Kartoffelbandnudeln leicht geräucherter Fischfond Pak Choi Fenchel Miesmuscheln	€ 19,50
Grünes Gemüse Curry Basmatireis Cashewkerne	€ 14,50
Greenvieh Burger saftiger 200g Burger vom Mieminger Plateau-Rind Sesambrötchen von der Bäckerei Schluifer Pancetta Cheddar Tomaten Champignon Bärlauch-Dip	€ 17,50
Greenvieh Wildburger saftiger 150g Burger vom Mieminger Wild Wachauerbrötchen von der Bäckerei Schluifer Apfel – Kren Dip Chicorée Edamer Lardo Cole Slaw	€ 17,50

süßer abschluss

Creme Brûlée vom Sauerrahm Marillen Sauerrahmeis	€ 11,00
Süßes von der Mascarpone Himbeere Rhabarber	€ 11,00

vom holzkohlegrill

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 Bärlauchkruste	€ 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
Gebratene junge Kartoffeln Rosmarin Zwiebel	€ 6,50
Gebratener weißer & grüner Spargel Egerlinge getrocknete Tomaten	€ 7,50
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	Pfeffer-Portweinjus	€ 6,00
BBQ – Pfeffer Dip	€ 1,80	Trüffel-Mayonnaise	€ 1,80

vorweg oder nebenbei

Bio Brot von der Bäckerei Joseph Gewürzbutter Gewürze	€ 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

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

für unsere kleinen gäste

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

eine kühle erfrischung

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