



speisekarte

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

- Oliver W. Schwarzmann -

menü 4-gängig

von 17.00 bis 21.00 Uhr

Geräucherter Wildlachs | Kohlrabi | Queller € 16,50

Dazu empfehlen wir

2017 Grüner Veltliner Loibner
Weingut Knoll, Dürnstein, Wachau, Niederösterreich
1/8 € 6,80

...

Gegrillter Zander | Paprikakraut | Sauerrahm € 20,50

Dazu empfehlen wir

2017 Tetuna Rosé
Weingut Goldenits, Tadtten, Neusiedlersee
1/8 € 4,50

...

Filet und Short Rib vom Hochlandrind | Topinambur | Trüffel € 32,50

Dazu empfehlen wir

2016 Zweigelt „Salzberg“
Weingut Allacher, Gols, Burgenland
1/8 € 7,50

...

Zitronentarte | Pistazieneis € 9,50

Dazu empfehlen wir

2017 Beerenauslese Cuvée
Weinlaubenhof Kracher, Illmitz, Neusiedlersee, Burgenland
1/16 € 6,50

Menüpreis pro Person € 58,50

Weinfolge € 25,30

Sie können auch jedes Gericht einzeln genießen.
Wir erlauben uns, für das Gedeck € 2,50 pro Person zu verrechnen.

empfehlungen aus der küche

Gekochte Milchkalbsschulter mit Wurzelgemüse, Bouillonkartoffeln, frischem Kren und Schnittlauch	€ 17,50
Tagliatelle mit Ofentomaten Artischocken, Chorizo und Spinat im Tomatenfond	€ 13,50
Greenvieh Lady Burger * saftiger 100g Burger vom Mieminger Plateaurind im Sesambrötchen mit Salat, Avocado, Tomate, Käse, Chili - Sesamdip und kleiner Salatschüssel	€ 11,00
Greenvieh Burger * saftiger 180g Burger vom Mieminger Plateaurind im Sesambrötchen mit Romanasalat, Tomate, Bresaola, Essiggurke, Cheddar Käse und Senfdip	€ 12,50

*auf Anfrage bereiten wir die Burger auch glutenfrei zu.

es geht auch ohne

Kartoffel - Lauchschaumsüppchen	€ 6,00
mit gebackenen Tafelspitzbällchen	€ 7,50
Geschmorte Rote Beete auf Romanasalat, Rucola, Feldsalat mit Parmesan, Pumpnickel und mit Meerrettichvinaigrette mariniert	€ 13,50
Cremiges Lauch Risotto mit gebratenem Steinchampignon	€ 12,50
mit hausgeräuchertem Wildlachs	€ 16,50
Tiroler Schlutzkrapfen mit Kartoffel - Topfenfülle	€ 13,00
mit Schalottenbutter, Schnittlauch und Parmesan	

süßer abschluss

Karamellierte Schokocreme mit Birnen und cremigem Mandeleis	€ 9,00
Gebackene Grießknödel mit Pflaumen und hausgemachtem Vanilleeis	€ 9,00
Variation von französischen Käsespezialitäten veredelt vom Käse Affineur David Xavier	€ 14,50

vom holzkohlegrill | von 12 bis 21.30 Uhr

600g Chateau Briand für 2 Personen (Dauer ca. 45 Minuten)	€ 77,00
250g Rinderfiletsteak	€ 32,50
150g „Ladysteak“ vom Rinderfilet	€ 24,50
300g Rib Eye Steak „dry aged“	€ 29,50
Gegrillte Hühnerkeule mit Kräutern und Gewürzen mariniert	€ 14,50
Mit BBQ-Sauce marinierte Spareribs vom Kräuterschwein	€ 14,50
Frischfisch im Ganzen am Holzkohlegrill gegrillt	€ 19,50

Gerne grillen wir Ihr Steak nach Ihrem Geschmack:

rare – stark blutig
medium rare – blutig
medium – rosa
medium well – fast durch
well done – durch

ZU UNSEREN SPEZIALITÄTEN VOM HOLZKOHLEGRILL EMPFEHLEN WIR:

Knoblauchbrot	€ 3,00
Steakhouse Fries mit Sauerrahmdip und hausgemachtem Ketchup	€ 4,50
Kipflerkartoffeln mit Butter und Rosmarin gebraten	€ 4,50
Mediterranes gebratenes Gemüse	€ 4,00
Gegrillte Aubergine mit Tomatensalsa	€ 4,00
Ofenkartoffel mit Sauerrahmsauce	€ 4,50
Salate vom Buffet	€ 7,50
Gebratene Garnele pro Stück	€ 2,50

DIPSAUCEN NACH WAHL

Kräuterbutter	€ 0,90
Hausgemachte Aioli-Knoblauch-Mayonnaise mit frischer Petersilie	€ 0,90
Weißer BBQ Sauce	€ 0,90
Würziger Senfdip	€ 0,90
Pfeffer – Portweinjus	€ 2,00

vorweg oder nebenbei

Hausgemachter Aufstrich und Butter mit Brotkorb pro Person	€ 2,00
grüne Oliven aus Italien	€ 2,00
4 Stück Garnelen in Knoblauchöl mit Chili und Koriander	€ 12,50
Greenvieh Schmankerlteller mit verschiedenen Schinken-, Salami- und Käsespezialitäten aus Europa	€ 15,50
Greenvieh Bruschetta mit Tomate, Basilikum und Knoblauch	€ 7,50

aus dem suppentopf

Tagessuppe	€ 4,00
Hausgemachte Gulaschsuppe mit Brotkorb	€ 6,00

aus der salatecke

Greenvieh Speziatsalat mit French-Dressing marinierte Blattsalate mit Oliven, Tomaten, gebackenem Schafskäse und Basilikumpesto	€ 13,00
- dazu eine Portion gebratene Hühnerbruststreifen	€ 4,50
- dazu eine Portion gebratene Rinderfiletscheiben	€ 12,50
Bunter Salatteller mit gebratenen Hühnerbruststreifen mit Hausdressing marinierte Blattsalate mit Karotten, gerösteten Pinienkernen und Hühnerbruststreifen	€ 12,50
- dazu eine Portion Tiroler Kürbiskernöl	€ 2,00

das geht immer

Greenvieh Spezialtoast	€ 10,50
Roggentoast mit Schinken, Käse, Ratatouille, gebratenem Speck, Cocktailsauce und Salatgarnitur	
Club Sandwich	€ 12,50
Roggentoast mit gebratener Hühnerbrust, Tomaten, Rohschinken, Rucola, Paratino, Cocktailsauce und Salatgarnitur	
Greenvieh Currywurst	€ 10,50
Bratwurst vom Mieminger Plateaukalb mit pikanter Currysauce, Steakhouse Fries, hausgemachtem Ketchup und Sauerrahmdip	
Wiener Schnitzel vom Milchkalb	€ 21,00
mit Kartoffeln oder hausgemachtem Kartoffelsalat und Preiselbeeren	
Spaghetti Bolognese	€ 8,50
vom Mieminger Plateaurind mit Parmesan	
Greenvieh Hirtenmakkaroni	€ 8,50
Dinkelmaakkaroni mit Tomaten, Champignons, Speck und frischen Kräutern	

eine kühle erfrischung

Gemischtes Eis 3 cremige Eissorten	€ 3,50
Gemischtes Eis mit Schlagobers 3 cremige Eissorten	€ 4,00
Hausgemachtes Sorbet eine Kugel hausgemachtes Sorbet mit Prosecco	€ 4,50
Eiskaffee gerührt Vanilleeis mit Kaffee sahnig gerührt	€ 6,00
Bananentraum Vanille-, Schokoladen- und Haselnusseis garniert mit Banane, Schlagobers und Mandelsplitter	€ 6,50
Erdbeertraum Vanille- und Erdbeereis mit frischen Erdbeeren und Schlagobers	€ 7,00
Cup Dänemark Cremiges Vanilleeis mit Schokoladensauce und Schlagobers	€ 6,50
Heiße Liebe Cremiges Vanilleeis mit Schlagobers und warmen Himbeeren	€ 7,00
Greenvieh Schokoladentraum Cremiges Schokoladen- und Erdbeereis mit Schokoladenmousse, Knusperschokolade und frischen Erdbeeren	€ 7,50
Greenvieh Kürbisbecher Cremiges Vanilleeis mit Erdbeeren, Kürbiskrokant und Tiroler Kernöl	€ 8,00
Greenvieh Joghurteisbecher Naturjoghurt mit marinierten Erdbeeren, cremigem Erdbeereis, Joghurt-Beereneis und Schlagobers	€ 7,50
Kürbis Vanille Cremiges Vanilleeis mit Tiroler Kürbiskernöl	€ 3,00

Milchshakes	€ 5,50
- Schokolade	
- Erdbeere	
- Banane	
- Vanille	

2 Stück Eis-Palatschinken	€ 7,50
mit cremigem Vanilleeis, Schokoladensauce und Schlagobers	

2 Stück Marillen-Palatschinken	€ 4,50
mit Marillenmarmelade gefüllt	

toppings

1 Kugel Eis	€ 1,20
Erdbeere, Vanille, Schokolade, Haselnuss, Joghurt-Beereneis	
1 Kugel Sorbet	€ 1,30
1 Portion Schlagobers	€ 0,50
1 Portion Schokoladensauce	€ 2,00
1 Portion warme Himbeeren	€ 2,00
1 Portion Vanillesauce	€ 0,80
1 Portion marinierte Erdbeeren	€ 3,00

kuchen

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

für unsere kleinen gäste

Kinder Spaghetti Bolognese mit Parmesan	€ 6,00
Kinder Schinken-Käsetoast mit kleiner Salatgarnitur	€ 5,50
Kinder Fischstäbchen mit Kartoffeln und Mayonnaise	€ 7,50
Kinder Schnitzel vom Huhn mit Kartoffeln und Ketchup	€ 7,50
Kinder Burger Rindfleischburger im Sesambrötchen mit Käse und Ketchup	€ 7,50
Kinder Palatschinken mit Vanilleeis, Sahne und Schokoladensauce	€ 4,50
Smarties Eisbecher Vanille- und Erdbeereis mit Sahne und bunten Smarties	€ 3,50
Eisclown Vanille- und Schokoladeneis mit Sahne und Schokobrause	€ 3,50
Kinder Erdbeerbecher Erdbeer- und Zitroneneis mit Sahne und frischen Erdbeeren	€ 3,50

Allergenkennzeichnung

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, welche Allergien oder Unverträglichkeit auslösen können, erhalten Sie bei unseren Servicemitarbeitern. Bei der Zubereitung achten wir besonders auf gewissenhafte Verarbeitung, schonende Garverfahren, gesunde und vollwertige Zutaten, sowie für ausgewogene Gerichte. Trotz größtmöglicher Sorgfalt kann jedoch ein Kreuzkontakt nicht ausgeschlossen werden, da wir mit allen Produkten kochen.