



## SPEISEKARTE

### Parkinformation

Greenvieh Gäste parken weiterhin kostenlos.  
Qr-Code für den Parkautomat beim Service erhältlich.

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

- Oliver W. Schwarzmann -



## SAISONALE EMPFEHLUNGEN

### CREMIGES KÜRBISRISOTTO

Feta • Kräuter

17,5

### KARTOFFEL-BLUTWURSTGRÖSTL

Majoran • Sauerrahm

19,5

### GESCHMORTE KANINCHENKEULE

Kürbis • Buchenpilze

27

### GEGRILLTER WILDLACHS

Spinat • Beurre Blanc • Tomaten

27,5

## ZUM FINALE

### CRÈME BRÛLÉE VON DER VANILLE

Schokostreusel • Brombeere

13

### GEBACKENE GRIESSKNÖDEL

Apfelragout • Bratapfeleis

13

---

# EINFACH VORAB ODER AUCH NEBENBEI

---

## BIO-BROT - BÄCKEREI JOSEPH

Gewürzbutter • Gewürze

6

## GRÜNE OLIVEN AUS ITALIEN

Olivenöl • Zitrone

6

## GREENVIEH BRUSCHETTA

Ciabatta | hausgemacht • Tomaten • Basilikum • Knoblauch • Olivenöl

12,5

## GEHACKTES VOM HEIMISCHEN RIND | 120g

Kartoffel • Landei • Pancetta • Toastbrot | hausgemacht

23

## TAGLIOLINI ALS VORSPEISENPORTION

Trüffelrahmsauce • Blattspinat • Parmesan • eingelegter schwarzer Trüffel

17

## GEMISCHTER SALAT

Hausdressing

8

## GRÜNER SALAT

Hausdressing • Kirschtomaten

7,5

---

# AUS DEM SUPPENTOPF

## TAGESSUPPE

7

## TOPINAMBURSCHAUMSUPPE

Madeira

8,5

## KLARE RINDERBOUILLON

Kräuterfrittaten • Schnittlauch

7

## GULASCHSUPPE | hausgemacht

BIO-BROT - Bäckerei Joseph

10

## VOM HOLZKOHLEGRILL

### VOM RIND AUS ÖSTERREICH

Rinderrückensteak | 250g

34

„Ladysteak“ – Rinderfilet | 150g

36

Rinderfiletsteak | 250g

42

Chateaubriand für 2 Personen | 600g

Wartezeit ca. 45 Minuten

Bestellung bis 19.45 Uhr möglich

95

### VOM SCHWEIN AUS ÖSTERREICH

Spareribs vom Kräuterschwein • mariniert mit BBQ-Sauce

20

### VOM HENDL AUS ÖSTERREICH

½ ausgelöstes Hendl

18

### FRISCHFISCH

Filet von der Ötztaler Lachsforelle

23

#### WIE DARF ´S SEIN?

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

## BEILAGEN À LA GREENVIEH

### KNOBLAUCHBROT

6,5

### STEAKHOUSE FRIES

Sauerrahm-Dip • Ketchup

7

### TRÜFFEL FRIES

Trüffel-Mayonnaise • Parmesan

8

### JUNGE KARTOFFELN

Meersalz • roter Mojo Dip

7,5

### MEDITERRANES GEBRATENES GEMÜSE

7,5

### OFENKARTOFFEL

Sauerrahm-Dip • Schnittlauch

7

### MAISKOLBEN

Kräuterbutter

6,5

### LAUWARMER SPECK-KRAUTSALAT

7

## HAUSGEMACHTE DIPS ZUR WAHL

### SAUERRAHM-DIP

1,7

### KETCHUP | hausgemacht

1,7

### KRÄUTERBUTTER

2

### ROTER MOJO DIP

2

### AIOLI - KNOBLAUCHMAYONNAISE

frische Petersilie

2

### TRÜFFEL-MAYONNAISE

2,2

### PFEFFER-PORTWEINJUS

6,5

# MANCHES HAT IMMER SAISON

## GREENVIEH MAKI ROLL “

würzig-aromatischer Sushi-Reis • Gurke • Avocado • Mango • Nori Alge • Sesam  
Lachsforellentatar • Sojasprossen • Koriander-Mayonnaise • Ingwer • Wasabi • Mango-Sojasauce

VORSPEISE 19

HAUPTSPEISE 24

## GRÜNES GEMÜSE HENDL CURRY

Kokosmilch • grünes Gemüse • Basmatireis • Cashewkerne

22,5

## VEGANES GRÜNES GEMÜSE CURRY

Kokosmilch • Tofu • grünes Gemüse • Basmatireis • Cashewkerne

20,5

## GREENVIEH BURGER | 200g

Burger vom Mieminger Plateau-Rind • Sesambrötchen | Bäckerei Schluifer  
Salatherzen • Bresaola • Tomaten • Trüffel-Mayonnaise • Käse • Zwiebel

19

## TAGLIOLINI

Trüffelrahmsauce • Blattspinat • Parmesan • eingelegter schwarzer Trüffel

21

## TAGLIOLINI LIEBER ALS VORSPEISENPORTION?

17

## SCHLUTZKRAPFEN MIT KÜRBISFÜLLE

Braune Butter • Schnittlauch • Parmesan • Kernöl • Kürbiskerne

19

“

auf Wunsch veggie



## MANCHES HAT IMMER SAISON

### GREENVIEH CURRYWURST

Bratwurst vom Mieminger Plateau-Kalb  
pikante Currysauce • Steakhouse Fries • Ketchup • Sauerrahm-Dip

16

### WIENER SCHNITZEL VOM KALB in Butterschmalz gebacken

wahlweise serviert mit ...

Kartoffeln • frischer Petersilie • Preiselbeeren  
Kartoffelsalat | hausgemacht • Preiselbeeren  
Steakhouse Fries • Preiselbeeren

31

### TAGLIOLINI BOLOGNESE

Tagliolini • Fleischsauce vom Mieminger Plateau-Rind • Parmesan

13,5

### GREENVIEH HIRTENMAKKARONI

Makkaroni • Tomaten • Champignons • Speck • frische Kräuter

13,5

---

## AUS DER SALATECKE

---

### GREENVIEH SPEZIALSALAT

gebackener Kuhmilchfrischkäse • Basilikumdressing  
Blattsalate • Oliven • Kirschtomaten

19

wahlweise serviert mit ...

Hühnerbruststreifen | Rinderfiletscheiben

+ 8 | + 17,5

### SALAT HUHN “

gebratene Hühnerbrust • Blattsalate • Karotten • Pinienkerne • Hausdressing

19,5

auf Wunsch mit Tiroler Kürbiskernöl

+ 2,5

### GEMISCHTER SALAT

Hausdressing

8

### GRÜNER SALAT

Hausdressing • Kirschtomaten

7,5

### GRÜNER | GEMISCHTER BEILAGENSALAT

Hausdressing

6 | 6,5

### BIO-BROT - BÄCKEREI JOSEPH | SAUERTEIGBROT

4,5

### BIO-BROT - BÄCKEREI JOSEPH | ERDÄPFEL-WEIZEN-SAUERTEIGBROT

4

“

auf Wunsch veggie | vegan

---

# LIEBLINGSGERICHTE KLEINER GENIESSER

## MAKKARONI BOLOGNESE

Makkaroni • Fleischsauce vom Mieminger Plateau-Rind • Parmesan

11

## HIRTENMAKKARONI

Makkaroni • Tomaten • Champignons • Speck • frische Kräuter

11

## FISCHSTÄBCHEN

Kartoffeln • Mayonnaise

14

## GEBACKENE HÜHNERSTREIFEN | KINDERGERICHT

wahlweise serviert mit ...

Kartoffeln • Ketchup

Steakhouse Fries • Ketchup

14

## GRILLWÜRSTEL

Steakhouse Fries • Ketchup

11

---

# DESSERTS FÜR KLEINE GENIESSER

---

## **PALATSCHINKEN**

1 Stück

Vanilleeis • Schokoladensauce • Schlagobers

6,5

## **SMARTIES EISBECHER**

Vanilleeis • Erdbeereis • Schlagobers • bunte Smarties

5

## **EISCLOWN**

Vanilleeis • Schokoladeneis • Schlagobers • Schokobrause

5

## **ERDBEERBECHER**

Erdbeereis • Zitroneneis • Schlagobers • frische Erdbeeren

7

---

# KÜHLE ERFRISCHUNGEN

## GEMISCHTES EIS

3 cremige Eissorten

5,4

## GEMISCHTES EIS MIT SCHLAGOBERS

3 cremige Eissorten • Schlagobers

6

## SORBET

1 Kugel Sorbet | hausgemacht • Prosecco

6,5

## GERÜHRTER EISKAFFEE

Vanilleeis • Kaffee • Schlagobers

8

## ERDBEERTRAUM

Vanilleeis • Erdbeereis • frische Erdbeeren • Schlagobers

9,5

## COUPE DÄNEMARK

Vanilleeis • Schokoladensauce • Schlagobers

9

## HEISSE LIEBE

Vanilleeis • Schlagobers • warme Himbeeren

9,5

## KÜHLE ERFRISCHUNGEN

### GREENVIEH SCHOKOLADENTRAUM

Schokoladeneis • Erdbeereis • Schokoladenespuma  
Knusperschokolade • frische Erdbeeren

9,5

### KÜRBIS VANILLE

Vanilleeis • Tiroler Kürbiskernöl • Kürbiskrokant

6

### GREENVIEH EIS-PALATSCHINKEN

2 Stück

Vanilleeis • Schokoladensauce • Schlagobers

9,5

### GREENVIEH MARILLEN-PALATSCHINKEN

2 Stück

Marillenmarmelade • Staubzucker

8

### GREENVIEH MILCHSHAKES

Schokolade • Erdbeere • Vanille

7,5

## KUCHEN

### AUSWAHL AUS UNSERER VITRINE

gerne servieren wir eine Auswahl feiner Kuchen  
und Torten aus unserer Vitrine

---

## TOPPINGS

---

### EIS

eine Kugel Eis der Sorte ...

Erdbeere | Vanille | Schokolade | Haselnuss

1,8

### SORBET

1 Kugel

2

### SCHLAGOBERS

1 Portion

0,7

### SCHOKOLADENSAUCE

1 Portion

2,5

### WARME HIMBEEREN

1 Portion

4,5

### VANILLESAUCE

1 Portion

1,5

### MARINIERTE ERDBEEREN

1 Portion

6

## KULINARISCHE VIELFALT

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

Auch über unsere Landesgrenzen hinaus gibt es hervorragende Produkte. Diese werden sorgfältig ausgewählt, wobei wir natürlich besonders auf den Anbau, die Produktion und Lieferung sowie auf die Qualität Acht geben.

Sowohl für die Gestaltung unserer Speisekarte als auch beim Bezug unserer Lebensmittel arbeiten wir in engem Austausch mit unseren Partnerbetrieben. Höchste Qualität, Saisonalität und Verfügbarkeit in ausreichender Menge sind für die Auswahl entscheidend.

Zudem legen wir großen Wert darauf, stets das beste Produkt zu einem fairen Preis für den Produzenten auszuwählen.

## REGIONALE LIEFERANTEN

### FLEISCH- UND WURSTWAREN AUS ÖSTERREICH

Firma À la carte • Haiming

### FRISCHE GEMÜSESORTEN AUS ÖSTERREICH

Firma Kofler • Landeck

### FLEISCH VOM MIEMINGER PLATEAU

Metzgerei Klima • Mieming

### TIROLER KERNÖL

Familie Reich • Silz

### FISCH AUS TIROLER GEWÄSSERN

Mrak Raimund • Längenfeld

### MILCHPRODUKTE

Tirol Milch

### BIO-KARTOFFELN

Familie Heinz • Silz

### WAGYUFLEISCH

Wagyuhof Tirol • Aldrans

### BIO-BROT

Bäckerei Joseph • Wien

### BIO-KRESSE

Stefan Gritsch • Farmionic • Telfs

### BURGER BROT

Bäckerei Schluifer • Oberhofen

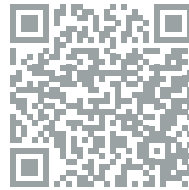


# FESTE FEIERN IM GREENVIEH CHALET | GREENSIDE



## UNVERGESSLICH SOLL ES SEIN?

von kleinen Gesellschaften bis zu 120 Personen – im Greenvieh Chalet oder Greenside wird jedes Fest und jede Hochzeitsfeier zum Genuss auf allen Ebenen.



greenvieh.at

## QR-CODE SCANNEN

und alle Details zum persönlichen Fest im Greenvieh Chalet | Greenside erfahren.

## ALLERGENKENNZEICHNUNG

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, welche Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhältet ihr 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.

Alle Preise sind in Euro | € angegeben.



# DIE SCHWARZ COMPANY

**schwarz**



**Alpenresort Schwarz** • Obermieming 141 • Mieming • 05264 5212 • [www.schwarz.at](http://www.schwarz.at)



## **Greenvieh**

Obermieming 141 • Mieming  
05264 5212 561 • [www.greenvieh.at](http://www.greenvieh.at)

Feiern im eleganten Ambiente des Chalets bis 140 Personen.  
Genuss à la Carte bietet das Greenvieh mit eigenem Bereich für geschlossene Gesellschaften. Hochzeits- und Eventlocation.



## **Restaurant 141 by Joachim Jaud**

05264 5212 300 • [concierge@schwarz.at](mailto:concierge@schwarz.at)

Ausgezeichnet mit  
Guide MICHELIN | 2 Sterne  
Gault&Millau | 4 Hauben  
Das exklusive Restaurant bietet  
Platz für rund 20 Gäste.

## **Schweitzer | Das Restaurant**

Barwies 292 • Mieming  
05264 5285 • [www.biohotel.at](http://www.biohotel.at)

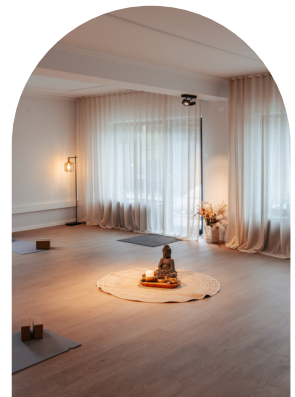
In kleinem, familiären Rahmen  
verwöhnt Küchenchef Toni  
Scharmer im Restaurant des  
Biohotel Schweitzer mit regionalen  
Gerichten, rund 80 % davon in  
Bio-Qualität. Genuss à la Carte  
oder als Dinner-Menü.



## **Connect Mieming**

05264 5212 308 • [events@schwarz.at](mailto:events@schwarz.at)

Unser gemeinsamer Raum für euer  
kreatives Angebot für herzliche  
Begegnungen, pures Wohlbefinden  
& Weiterentwicklung. Zentral ge-  
legen, gegenüber der Praxis von Dr.  
Oberleit. Einladend. Hell. Gemüt-  
lich. Spontan bereits ab 1 h mietbar.  
Yoga, Workshops, Vorträge uvm.



## **Stöttlalm**

0699 15 212 200 • [www.stoettlalm.at](http://www.stoettlalm.at)

Genießen und Feiern bis 100 (auf  
Anfrage mehr) Personen an einem  
der schönsten Plätze in der Natur.  
Wind- und wetterfeste Terrasse.  
Kulinarik: Almfrühstück, Hütten-  
brunch, Törggelen, Fondue und  
Weihnachtsmenüs. Hochzeits-  
und Eventlocation.



## **Tagungsräume**

05264 5212 308 • [www.greenvieh.at](http://www.greenvieh.at)

Seminare, Tagungen, Workshops  
oder Kundenveranstaltungen - das  
Greenvieh Chalet bietet die ideale  
Atmosphäre für eure Vorträge und  
Präsentationen.