

GREENS

Mariahof

GREENS STARTERS

Kräftige Rindsuppe 6,5
Leberknödel

Kräftige Rindsuppe 6,5
Frittaten

Beef Tatar 17
Hofrind | Trüffelmayo | Toast

GRILL & SIGNATURE

Moar im Gstein Hofburger 18
Hofrind | Bergkäse | Gurken | Salat | Dip | Pommes

Greens Caesar 17
Freilandhuhn | Blattsalat | Pecorino

Hofrind Gulasch 18
Geschmortes Hofrind | Bauernhof Bandnudel | Sauerrahm

Knusprige Kaßpressknödel 16
Vogerlsalat | Knoblauch-Aioli

PINSAS

Pinsa Margherita 14
Tomate, Mozzarella, Feta Rucola

Pinsa mit luftgetrocknetem Hofrind 17
Tomate, Mozzarella,
getrocknete Rindsschulter, Perlzwiebel
Rucola

CLASSICS

Pappardelle Bolognese 17
Bauernhof Bandnudel | Bolognese | Pecorino

Wiener Schnitzel vom Schwein 17
mit Pommes frites

SWEETS

Affogato 6
Bauernhof Eis | Espresso

Kaiserschmarrn 12
hausgemacht | Apfelmus

Erdbeer Tiramisu 8
Erdbeer | Creme | Biskotten

APERITIVO UND BAR

Greens Spritzer Lille, Wild Berry Tonic, Beeren	6
Märzen 0,5l	4,9
Märzen 0,3l	4
Zitrobier 0,3l	4,9
Zitrobier 0,5l	4
Aperolspritzer	5,5
Veneziano	6,5
Weißer Spritzer	4
Hugo	5,5
Prosecco DOC Glas	5
Gin & Tonic	6
Gin & Tonic alkoholfrei	5,5
Thalheimer Heilwasser 0,33 l 0,75	
Cola Zero 0,33	4,2
Hausgemachte Limonade Hollunder 0,5	3,5



UNSERE GESCHICHTE

Greens ist ein Ort zwischen Berg und Weite.

Zwischen ehrlichem Produkt und mediterraner Leichtigkeit.

Unser Rindfleisch stammt ausschließlich von unserem eigenen Bauernhof in der Perchau.

Wir kennen jedes Tier, jede Weide,
jeden Schritt – vom Ursprung bis auf den Teller.

Diese Verantwortung bestimmt, wie wir arbeiten:
respektvoll, ganzheitlich und ohne Kompromisse.

Wir kochen klar. Saisonal. Mit Fokus auf das Wesentliche.

Mit Zeit, Feuer und dem Anspruch, mehr zu sein
als nur ein Restaurant nach einer entspannten Runde.