

GREENS

Mariahof

GREENS STARTERS

Kräftige Rindsuppe 6,5
Leberknödel
Kaßpressknödel
Frittaten

Beef Tatar 17
Hofrind | Trüffelmayo | Toast

Mozzarella Tomate 13
Büffelmozzarella | Tomate | Basilikumpesto

GRILL & SIGNATURE

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

Greens Club Sandwich 18
Freilandhuhn | knuspriger Speck | Paradeiser
Ei | Dijon-Mayonnaise | Pommes frites

Hofrind Gulasch 18
Geschmortes Hofrind | Knödel | 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 6
Lillet, Wild Berry Tonic, Beeren

Märzen 0,5l 4,9
Märzen 0,3l 4
Weizen 0,5l 5
Weizen 0,3l 4,4

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 2,8 l 6

Cola Zero 0,33l 4,2

Hausgemachte Limonade 3,5
Hollunder 0,5

Murelli 0,33l 3,6



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.

Freitag ist Steinzeit im Greens

Steaks vom eigenen Hof am heißen Stein
andere Tage auf Vorbestellung

