

## Herzlich Willkommen im



Das green's Restaurant bietet Ihnen gut bürgerliche Küche mit dem gewissen Extra. Im Detail bieten wir sowohl traditionel österreichische Speisen wie auch internationale Schmankerl an. Gepaart mit einer reichhaltigen Weinauswahl (zögern Sie nicht nach der Weinkarte zu Fragen), steht einem kulinarischem Genuss nichts im Weg.

Wir verwöhnen Sie sieben Tage die Woche, mit durchgehend warmer Küche von 11:30 bis Sonnenuntergang. Zusätzlich bieten wir individuelle Angebote für Ihre Feierlichkeiten. Das Restaurant bietet eine Terrasse für 110 Personen, einen Nichtraucherbereich für 60 Personen, einen Barbereich für sitzend 20 bzw. zum Feiern stehend bis zu 40 Personen und ein besonderes Highlight ist unser Veranstaltungssaal mit anschließend romantischen Innenhof bis zu 150 Personen.

### **Öffnungszeiten im April**

**Restaurant: 09:00-21:00**

**Küche: 11:30-20:00**

**(danach kl. Karte)**

*„Lieber Gast! Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren ServicemitarbeiterInnen“.*

*Bitte bedenken Sie, dass wir uns vorbehalten für jeweilige Umbestellungen einen Preisaufschlag zu verrechnen*



## **Green's Classic**

### **Flammkuchen die Spezialität aus dem Elsass**

<i>„Klassisch“</i>	<i>8,20</i>
<i>Crème Fraîche/ Zwiebel/ Speck/ Mozzarella</i>	
<i>„Spargel“</i>	<i>11,90</i>
<i>Crème Fraîche/ Spargel/ Mozzarella</i>	
<i>„Spicy“</i>	<i>10,50</i>
<i>Tomatensauce/ Salami/ Jalapenos/ Mozzarella</i>	

### **Für den kleinen Hunger**

<i>Schinken-Käse Toast</i>	<i>3,90</i>
<i>Ketchup/ Mayonnaise</i>	
<i>Frankfurter oder Debreziner</i>	<i>3,90</i>
<i>Senf/ Kren/ Gebäck</i>	

### **Dessert**

<i>Apfelstrudel</i>	<i>3,90</i>
<i>mit Schlagobers</i>	
<i>Topfenstrudel</i>	<i>3,90</i>
<i>mit Schlagobers</i>	
<i>Briocheschmarrn</i>	<i>7,90</i>
<i>Beerenragout/ Vanilleeis</i>	



## **Vorspeisen**

*Beef Tartar* 12,90

*Fein garniert/ Butter/ Toastbrot*

*Würstl in Saft* 6,30

*Frankfurter/ Gulaschsaft/ 1Stk. Gulaschfleisch*

*Essigwurst* 6,90

*Speckknacker/ Essig-Öl-Marinade/ Zwiebel/ Gebäck*

## **Suppen**

*Klare Rindsbouillon*

*mit Frittaten* 3,20

*mit Leberknödel* 3,90

*Spargelcremesuppe* 4,50

*Croutons*

## **Aus dem Salatgarten**

*„Golfersalat“* 9,50

*Bunter Blattsalat/ gegrillten Hühnerstreifen/ Ananaswürfel*

*„Backhendlsalat“* 10,90

*Bunter Blattsalat/ Hühnerbruststreifen in Kürbiskernpanade/ Kernöldressing*

*Bunte Blattsalate* 3,90

*Gemischter Salat* 3,90



## **Hauptspeisen**

*Unser Spargel ist aus Kematen vom Schiefermair Paul und ist reiner grüner Spargel*

*Spargel Cordon Bleu* 13,90

*Kartoffeln/ Sauce Hollandaise*

*Beiriedschnitte 250g* 22,90

*Spargel/ Sauce Bearnaise/ Kartoffeln*

*Pasta „della casa“* 13,90

*Paprika/ Knoblauch/ Shrimps/ Garnele/ Chili*

*Pasta Spargel* 10,90

*Spaghetti/ cremige Spargelsauce/ Parmesan*

*Goldbrassenfilet* 17,90

*Safran-Shrimps-Sauce/ Grillgemüse*

*Spargel klassisch* 12,90

*Spargelstangen/ Prosciutto/ Kartoffeln/ Sauce Hollandaise*

*Rindersaftgulasch* 10,90

*Spätzle*

*kl. Portion 7,50*

*Chili-Cheese Burger* 12,90

*180g dry-aged Beef/ Tomaten/ Speck/ Jalapenos/ Wedges/ BBQ Sauce*

*Wiener vom Schwein oder Huhn* 11,90

*Petersilienkartoffeln/ Preiselbeeren/ kleinem gemischten Salat*

***Guten Appetit wünscht unser Küchenteam!***

Alle Preise sind inklusive Mehrwertsteuer



## Offene Weine

<b>„Clubwein“ Grüner Veltliner 2018</b>	3,00
Weingut Direeder, Wagram, Niederösterreich	
<b>Pinot Grigio IGT Veneto 2017</b>	3,20
Weingut Bonotto Delle Tezze, Veneto, Italien	
<b>Sauvignon Blanc 2018</b>	4,10
Weingut Peter Skoff, Gamlitz, Südsteiermark	
<b>Riesling „Rockerbilly Weinkult“ 2018</b>	3,90
Weingut Pollak, Niederösterreich	
<b>Gelber Muskateller 2018</b>	3,90
Weingut Hack-Gebell, Gamlitz, Südsteiermark	
<b>Rosè (CS&amp;ZW) 2018</b>	3,60
Weingut Direeder, Wagram, Niederösterreich	
<b>Blauer Zweigelt 2017</b>	3,50
Weingut Hagn, Niederösterreich	
<b>Merlot 2018</b>	3,80
Weingut Hannes Reeh, Andau, Neusiedlersee	
<b>Cuvèe „Classic“ (ZW/ME/SL) 2017</b>	4,10
Weingut Leo Aumann, Thermenregion, Niederösterreich	

## Bier

Gösser Märzen	0,5l	3,80
	0,3l	3,30
	0,2l	2,70
Gösser Naturadler	0,5l	3,80
Zitrone	0,3l	3,30
Weihenstephaner	0,5l	4,20
	0,3l	3,60
Gösser Naturgold (Alkoholfrei)	0,3l	3,30
Weihenstephaner (Alkoholfrei)	0,5l	4,10

## Spritzer & Prosecco

Prosecco	0,1l	3,50
Prosecco	0,75l	24,00
Weißer Spritzer		2,70
Aperol Spritzer		3,90
Aperol Sprizz (mit Prosecco)		4,30
Campari Soda		3,30
Campari Orange		3,70



### Kaffee, Tee und Kakao

Kleiner Brauner	2,10	Espresso Macchiato	2,30
Cappuccino	2,90	Café Latte	3,40
Verlängerter	2,60	Großer Brauner	3,20
Tee	2,70		
Earl Grey, Darjeeling, Green, Kamille, Pfefferminz, Waldfrüchte, Apfel & Mango			
Kakao mit Milchschaum	2,90	Kakao mit Schlag	3,20

### Alkoholfrei

Römerquelle		Römerquelle	
Prickelnd/Still	0,33l 2,50	Prickelnd/Still	0,75l 4,20
Coca Cola	0,33l 2,80	Coca Cola light	0,33l 2,80
Schartner Bombe		Schartner Bombe	
Zitrone	0,25l 2,80	Orange	0,25l 2,80
Almdudler	0,33l 2,80	Red Bull	0,25l 3,50
Eistee Zitrone	0,33l 2,80	Eistee Pfirsich	0,33l 2,80
Bitter Lemon	0,20l 2,80	Tonic Water	0,20l 2,80

### Fruchtsäfte

Apfelsaft, Naturtrüber Apfelsaft,	0,3l	0,5l
Johannisbeersaft oder Orangensaft pur	2,80	3,40
mit Leitungswasser	2,10	2,90
mit Sodawasser	2,60	3,40
Marille, Mango, Zwetschke, Erdbeer pur	3,00	
mit Leitungswasser	3,00	3,10
mit Sodawasser	3,00	3,50