

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 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

Dienstag – Sonntag

Restaurant: 09:00 – 22:00

Dienstag – Sonntag

Küche: 11:30-20:30

(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>8,60</i>
<i>Crème Fraîche/ Zwiebel/ Speck/ Mozzarella</i>	
<i>„Spicy“</i>	<i>11,10</i>
<i>Tomatensauce/ Salami/ Jalapenos/ Mozzarella</i>	
<i>„Schwammerl“</i>	<i>13,90</i>
<i>Crème Fraîche/ Eierschwammerl/ Mozzarella</i>	

Für den kleinen Hunger

<i>Schinken-Käse Toast</i>	<i>4,30</i>
<i>Ketchup/ Mayonnaise</i>	
<i>Frankfurter oder Debreziner</i>	<i>4,30</i>
<i>Senf/ Kren/ Gebäck</i>	
<i>Schweinsbraten-Brot</i>	<i>9,50</i>
<i>fein garniert</i>	<i>kl. Portion 7,50</i>

Dessert

<i>Apfelstrudel</i>	<i>4,00</i>
<i>mit Schlagobers</i>	
<i>Topfenstrudel</i>	<i>4,00</i>
<i>mit Schlagobers</i>	
<i>Briocheschmarrn</i>	<i>8,20</i>
<i>Beerenragout/ Vanilleeis</i>	



Vorspeisen

Beef Tartar 13,50

Fein garniert/ Butter/ Toastbrot

Caprese di Bufala 12,90

Büffelmozzarella/ Tomate/ Basilikumpesto

Essigwurst 7,50

Knacker/ Essig-Öl-Marinade/ Zwiebel/ Gebäck

Suppen

Klare Rindsbouillon
mit Frittaten 3,50

mit Fleischstrudel 4,10

Steinpilzcremesuppe 5,90

Aus dem Salatgarten

„Golfersalat“ 9,90

Bunter Blattsalat/ gegrillte Hühnerstreifen/ gegrillte Ananaswürfel

„Backhendlsalat“ 11,90

Bunter Blattsalat/ Hühnerbruststreifen in Kürbiskernpanade/ Kernöldressing

„Sommersalat“ 14,50

Bunter Blattsalat/ Sautierte Eierschwammerl/ Speckkrusterl

„Schafskäse“ 13,90

Bunter Blattsalat/ Schafskäse im Speckmantel/ Paprika

Bunte Blattsalate oder gemischter Salat 4,10



Hauptspeisen

<i>Gnocchi</i>	13,90
<i>getrübete Steinpilzrahmsauce/ Rucola</i>	
<i>Pasta Steinpilz</i>	15,50
<i>Hausgemachte Pasta/ cremige Steinpilzrahmsauce</i>	
<i>Goldbrasse</i>	18,90
<i>im ganzen gebraten/ Buntes Gemüse/ Kartoffeln</i>	
<i>Jägerschnitzel</i>	15,50
<i>Schweinerücken/ Eierschwammerl-Specksauce/ Spätzle/ Grillgemüse</i>	
<i>gefülltes Hühnerfilet</i>	18,50
<i>Steinpilz-Frischkäsefülle/ Steinpilzrahmsauce/ Gnocchi/ Grillgemüse</i>	
<i>Pulled Pork Burger</i>	14,90
<i>hausgemachter Brioche Bun/ Cole Slow/ Pulled Pork/ Cheddar/ Wedges/ Sourcream</i>	
<i>Bacon Forever Burger</i>	14,90
<i>hausgemachter Brioche Bun/ 180g Austrian Beef/ Speckmarmelade/ Cheddar/ Tomate/ Bacon Wedges/ BBQ Sauce</i>	
<i>Chili-Cheese Burger</i>	14,90
<i>hausgemachter Brioche Bun/ 180g Austrian Beef/ Tomaten/ Speck/ Jalapenose/ Wedges Salat/ BBQ Sauce</i>	
<i>Wiener vom Schwein oder Huhn</i>	14,50
<i>Petersilienkartoffeln/ Preiselbeeren/ kleiner gemischter Salat</i>	

Guten Appetit wünscht unser Küchenteam!



Offene Weine

„Clubwein“ Grüner Veltliner 2021	3,20
Weingut Direeder, Wagram, Niederösterreich	
Chardonnay 2020	4,30
Weingut Hagn, Niederösterreich	
Sauvignon Blanc 2021	4,50
Weingut Peter Skoff, Gamlitz, Südsteiermark	
Riesling „Stidlberg“ 2020	3,90
Weingut Greilinger, Niederösterreich	
Gelber Muskateller „Ried Schemming“ 2021	4,50
Weingut Pfeifer, St. Anna, Südoststeiermark	
Rosè (CS&ZW) 2020	3,80
Weingut Direeder, Wagram, Niederösterreich	
Blauer Zweigelt 2019	3,90
Weingut Hagn, Niederösterreich	
Merlot 2019	3,90
Weingut Hannes Reeh, Andau, Neusiedlersee	
Cuvèe „Holzberg“ (CS&ME) 2018	4,20
Weingut Greilinger, Weinviertel	

Bier

Gösser Märzen	0,5l	4,10
	0,3l	3,60
	0,2l	3,20
Gösser Naturadler	0,5l	4,10
Zitrone	0,3l	3,60
Weihenstephaner	0,5l	4,50
	0,3l	3,90
Gösser Naturgold (Alkoholfrei)	0,3l	3,60
Weihenstephaner (Alkoholfrei)	0,5l	4,30

Spritzer & Prosecco

Prosecco	0,1l	3,90
Prosecco	0,75l	27,30
Weißer Spritzer		3,00
Aperol Spritzer		4,10
Aperol Sprizz (mit Prosecco)		4,50
Hugo		4,60
Marasecco		4,60
Herak		4,90



Kaffee, Tee und Kakao

Kleiner Brauner	2,60	Espresso Macchiato	2,60
Cappuccino	3,30	Café Latte	3,90
Verlängerter	2,90	Großer Brauner	3,70
Tee	2,90		
Earl Grey, Darjeeling, Green, Kamille, Pfefferminz, Waldfrüchte, Apfel & Mango			
Kakao mit Milchschaum	3,20	Kakao mit Schlag	3,50

Alkoholfrei

Römerquelle		Römerquelle	
Prickelnd/Still	0,33l 2,50	Prickelnd/Still	0,75l 4,20
Coca Cola	0,33l 3,30	Coca Cola light	0,33l 3,30
Coca Cola Zero	0,33l 3,30	Eistee Pfirsich	0,25l 3,00
Schartner Bombe		Schartner Bombe	
Zitrone	0,25l 3,30	Orange	0,25l 3,30
Almdudler	0,33l 3,30	Red Bull	0,25l 3,60
Bitter Lemon	0,20l 3,30	Tonic Water	0,20l 3,30

Fruchtsäfte

Apfelsaft, Johannisbeersaft,	0,3l	0,5l
oder Orangensaft pur	3,00	3,60
mit Leitungswasser	2,50	3,10
mit Sodawasser	2,80	3,60
Marille, Mango, Zwetschke, Erdbeer, Grapefruit		
Apfel-Weichsel, Birne, pur	3,20	
mit Leitungswasser	3,20	3,30
mit Sodawasser	3,30	3,80