

Herzlich Willkommen im



Das green's Restaurant bietet Ihnen gut bürgerliche Küche mit dem gewissen Extra. Im Detail bieten wir sowohl traditionell 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: 10:00 – 21:00

Küche: 11:30 – 20:00

„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



Vorspeisen

Beef Tartar vom Salzburger Alpenrind 100g 14,90

Fein garniert/ Butter/ Toastbrot 150g 19,90

Tafelspitz Sulze Vorspeise 9,50

Salatbouquet/ gekochtes Ei/ Gebäck Hauptspeise 13,90

Suppen

Klare Rindsbouillon

mit Frittaten 4,90

mit Fleischstrudel 5,30

Steinpilzcremesuppe 6,30

Salat

„Golfersalat“ 14,90

Bunter Blattsalat/ gegrillte Hühnerstreifen/ gegrillte Ananaswürfel

„Backhendlsalat“ 14,90

Bunter Blattsalat/ Hühnerbruststreifen in Kürbiskernpanade/ Kernöldressing

„Sommersalat“ 16,90

Bunter Blattsalat/ Sautierte Eierschwammerl/ Speckkrusterl

„Schafskäse“ 15,90

Bunter Blattsalat/ Schafskäse im Speckmantel/ Paprika

Bunte Blattsalate oder gemischter Salat 4,50



Hauptspeisen

Gefülltes Hühnerfilet 18,90

Eierschwammerl-Frischkäsefülle/ Risotto/ Schmortomate

Gnocchi 15,90

Getrübete Pilzsauce/ Ruccola/ Parmesan

Rinderfiletsteak 220g 35,90

Eierschwammerlsauce/ Speckbohnen/ Bratkartoffeln

Pasta Schwammerl 16,90

Spaghetti/ cremige Eierschwammerlsauce/ Parmesan

Rinderfiletspitzen 22,90

Lachsfilet 19,50

Eierschwammerlrisotto/ Parmesan/ Schmortomate

Sommer Cordon Bleu 19,90

Eierschwammerl-Frischkäsefülle/ Petersilienkartoffeln/ Preiselbeeren

Eierschwammerlrisotto 15,90

Schmortomate/ Parmesan

Eierschwammerl a la creme 17,90

Semmelknödel

Green's Chili Burger 18,90

hausgemachter Brioche Bun/ 180g Austrian Beef/ Jalapenos/ Cheddar/ Tomate/
Bacon/Blattsalat/ Chili-Sauce/ Wedges/ BBQ Sauce

Bacon Forever Burger 18,90

hausgemachter Brioche Bun/ 180g Austrian Beef/ Speckmarmelade/ Cheddar/ Tomate/
Bacon/ Wedges/ BBQ Sauce



Dessert

Apfel- oder Topfenstrudel 4,90
mit Schlagobers

Briocheschmarrn 11,90
Waldbeerragout/ Vanilleeis

Marillenknödel 1 Stk. 8,90
Marillenragout/ Butterbrösel 2 Stk. 14,90

Green's Classic

Flammkuchen „Klassisch“ 12,50
Creme Fraiche/ Zwiebel/ Speck/ Mozzarella

Flammkuchen „Spicy“ 14,90
Tomatensauce/ Salami/ Jalapenos/ Mozzarella

Flammkuchen „Schwammerl“ 15,90
Creme Fraiche/ Eierschwammerl/ Mozzarella

Wiener vom Schwein oder Huhn 18,90
Petersilienkartoffeln/ Preiselbeeren/ kleiner gemischter Salat

Für den kleinen Hunger

Schinken-Käse Toast 5,30
Ketchup/ Mayonnaise

Frankfurter oder Debreziner 5,90
Senf/ Kren/ Gebäck

Essigwurst 8,50
Speckknacker/ Essig-Öl/ Zwiebel/ Gebäck

Guten Appetit wünscht unser Küchenteam!



Offene Weine

„Clubwein“ Grüner Veltliner 2025	4,20
Weingut Direder, Wagram, Niederösterreich	
Weißburgunder „Carmen“ 2025	5,00
Weingut Amon, Niederösterreich	
Riesling „Stidlberg“ 2024	4,90
Weingut Greilinger, Weinviertel	
Sauvignon Blanc „Kranach“ 2024	5,30
Weingut Walter Skoff, Gamlitz, Südsteiermark	
Gelber Muskateller 2025	5,40
Weingut Pfeifer, St. Anna, Südoststeiermark	
Rosè (CS&ZW) 2025	4,50
Weingut Direder, Wagram, Niederösterreich	
Blauer Zweigelt 2023	4,70
Weingut Hagn, Niederösterreich	
Merlot 2022	5,10
Weingut Hannes Reeh, Andau, Neusiedlersee	
Cuvee Klassik 2024	5,20
Weingut Leo Aumann, Thermenregion	

Bier

Gösser Märzen	0,5l	5,10
	0,3l	4,40
	0,2l	3,70

Gösser Naturadler	0,5l	5,10
Zitrone	0,3l	4,40

Schladminger Weiße	0,5l	5,50
	0,3l	4,80

Gösser Zwickl	0,5l	5,50
	0,3l	4,80

Gösser Naturgold	0,3l	4,50
------------------	------	------

(Alkoholfrei)		
Weihenstephaner	0,5l	5,40
(Alkoholfrei)		

Spritzer & Prosecco

Prosecco	0,1l	4,70
Fl. Prosecco	0,75l	32,90

Weißer Spritzer	3,40
Aperol Spritzer	5,30
Aperol Sprizz	5,30
(mit Prosecco)	

Hugo	5,30
Marasecco	5,30
Herak	5,50



Kaffee, Tee und Kakao

Kleiner Brauner	2,90	Espresso Macchiato	2,90
Cappuccino	3,60	Café Latte	4,20
Verlängerter	3,20	Großer Brauner	4,10
Tee	3,60		
Earl Grey, Darjeeling, Green, Kamille, Pfefferminz, Früchte, Kräuter, Rooibos,			
Kakao mit Milchschaum	3,70	Kakao mit Schlag	4,10

Alkoholfrei

Römerquelle		Römerquelle	
Prickelnd/Still	0,33l 2,80	Prickelnd/Still	0,75l 4,60
Coca Cola	0,33l 4,30	Coca Cola Zero	0,33l 4,30
Eistee Pfirsich	0,25l 3,70	Red Bull	0,25l 4,40
Schartner Bombe		Schartner Bombe	
Zitrone	0,25l 3,90	Orange	0,25l 3,90
Bitter Lemon	0,25l 4,30	Tonic Water	0,25l 4,30
Almdudler	0,33l 4,30	Golfer	0,3l/0,5l 4,20/4,90

Fruchtsäfte

Apfelsaft, Apfel-Weichsel, Birne, Johannisbeersaft, Orangensaft, Marille, Mango,
Erdbeere, Grapefruit, Cranberry

	0,3l	0,5l
pur	3,40	4,60
mit Leitungswasser	3,40	3,90
mit Sodawasser	3,80	4,40