



» Herzlich willkommen »

Hotel und Wirtschaft Goldener Greif

Vegetarische Gerichte sind mit ☺ gekennzeichnet

Saisonal wechselnde Hauptgänge ohne Fleisch finden Sie auf der Wochenkarte

Die meisten Gerichte auch zum Mitnehmen & gerne auch als kleine Portion erhältlich -1,00 €

Ein Allergeninfoblatt erhalten Sie gerne auf Anfrage

Vegetarian dishes are denoted by ☺

You can also find vegetarian main dishes in our weekly seasonal menu

The most dishes available to-go and smaller portions offered at € 1,00 reduction in price

Declared allergen information on request



Vorspeisen Starter

Kartoffelsuppe nach Omas Rezept ☺ Potatoe soup made from grandmother`s recipe	4,20
Goulaschsuppe auf Ungarische Art Spicy goulash beef soup "Hungarian Style"	4,50
Rote Gewürzlinsensuppe ☺ Red lentil soup with cocos milk	4,20
Gebackener Camembert, Wildpreiselbeeren dazu Weißbrot & Butter ☺ Baked camembert cheese with home made cranberry dip served with French bread and butter	7,50
Black Tiger Garnelen im Knoblauchchiliöl dazu Weißbrot Black Tiger prawns tossed in garlic chili oil served with French bread	7,90



Salate Salads

Kleiner knackiger gemischter Salat der Saison ☺ Small fresh mixed salad of the season	3,90
Italienischer Feinschmeckersalat mit Schinken, Käse, Ei, Zwiebeln “Italian gourmet salad“ with ham, cheese, egg and onion	10,80
Greifenwirt Feinschmeckersalat mit gegrilltem Curryhähnchenfilet und frischen Wiesenchampignons Large gourmet salad with fried curry chicken filet & fresh mushrooms	11,50
Greifenwirt Feinschmeckersalat mit gebratenen Teriyaki Black Tiger Garnelen Large gourmet salad with roasted teriyaki Black Tiger prawns	11,50
Greifenwirt Feinschmeckersalat mit Grillgemüse & Feta ☺ Large gourmet salad with grilled veggies and feta cheese	11,50

*Unsere Feinschmeckersalate servieren wir Ihnen
mit hausgemachtem Ranch-Buttermilchdressing & Weißbrot
Our gourmet salads are served with seasonal mixed greens,
homemade ranch buttermilk dressing & french bread*



Aus der Pfanne *Out of the pan*

Pfannen Schnitzel Wiener Art dazu Pommes Breaded schnitzel "Vienna Style" served with french fries	10,90
Jäger-Schnitzel mit Champignonrahmsoße dazu Pommes "Jäger-Schnitzel" with mushroom creamgravy served with french fries	11,90
Schnitzel Tiroler Art mit Speck, Knusperzwiebeln, Champignons dazu Pommes Schnitzel "Tyrolean Style" with bacon, crunchy onions and mushrooms served with french fries	12,90
Cordon bleu gefüllt mit Schinken und Gouda dazu Pommes Cordon bleu stuffed with ham and gouda cheese served with french fries	12,90
Zwiebelrostbraten Wiener Art vom freilaufenden Black Angus Rind mit gedünsteten Zwiebeln und knusprigen Bratkartoffeln Thin sliced Black Angus beef with sautéed onions "Vienna Style" served with crispy home fries	16,90
Cordon rouge zart gebratenes Roastbeef gefüllt mit Käse, Kräutern, Knoblauch dazu Kartoffel-Sellerie-Stampf "Cordon rouge" tender Black Angus beef stuffed with cheese, herbs and garlic served with celery mashed potatoes	17,50



Wir möchten Ihnen das beste am Markt erhältliche Rindfleisch bieten – derzeit grillen wir Beef vom freilaufenden Black Angus Rind und servieren Ihnen dazu hausgemachte Kräuterbutter.

Sie möchten größere Steaks? Kein Problem + 100g Rindfleisch = 4,50 €.

We always purchase only the best meat. At the moment the absolute best beef on the market here comes from the good ole U.S. of A. It is corn and grain fed and Black Angus beef – we serve it with home made herb butter.

Do you want a bigger steak? No problem + 3.5 oz. beef = € 4.50.

Wir grillen Ihre Rindersteaks medium, auf Wunsch aber auch gerne:

We serve the steaks medium (juicy and tender) but of course you also can have it:

*rare * medium rare * medium * medium well * well done*

Rump-Steak vom Grill 200g (natur) 15,90
Grilled rump steak 7.0 oz. (beef striploin)

Rump-Steak vom Grill 200g mit hausgemachten Röstzwiebeln 16,90
Grilled rump steak 7.0 oz. (beef-striploin) with home made fried onions

Pfeffer-Steak vom Grill 200g mit Whiskeypfefferzwiebelsoße 16,90
Grilled pepper steak 7.0 oz. (beef-striploin) with bourbon pepper sauce

Surf & Turf Steak vom Grill 200g mit krossen Black Tiger Shrimps 18,90
Surf & Turf steak 7.0 oz. (beef-striploin) with grilled Black Tiger prawns

Beilagen zum Steak Side dishes

Pommes French fries	2,80	Salatbukett Mixed greens	3,90
Wedges Potatoes Steak potatoes	2,80	Grillgemüse Grilled veggies	4,00
Bratkartoffeln Home fries	2,80		



Fischgerichte *Straight from the sea*

Norwegisches Fjord Wildlachs Filet an marktfrischen Broccoliröschen 16,90
Sauce Hollandaiseschaum und Kartoffel-Sellerie-Stampf
Grilled Norwegian salmon steak with broccoli fresh from the market,
hollandaise sauce and celery mashed potatoes

Spaghetti geschwenkt in Paprikacreme mit Black Tiger Garnelen 16,90
dazu frisches Gemüse, Parmesan und Wildkräuter
Spaghetti tossed in paprika cream served with Black Tiger prawns,
fresh veggies, parmesan cheese and greens on top



Italienische Pizza

Italian Pizza

S = klein (20 cm) M = mittel (24 cm) L = groß (29 cm)
S = small (20 cm) M = medium (24 cm) L = large (29 cm)
jede extra Zutat 0,50 € / each additional topping 0,50 €

„Margarita“ Tomaten, Käse, Kräuter ☺ „Margarita“ tomatoes, cheese, herbs	S4,50	M5,00	L5,50
„Gardener“ Tomaten, Spinat, Knoblauch, Feta Käse, Kräuter ☺ „Gardener“ tomatoes, spinach, garlic, feta cheese, herbs	S5,90	M6,90	L7,90
„Salami“ Tomaten, Salami, Käse, Champignons, Kräuter „Salami“ tomatoes, salami, cheese, mushrooms, herbs	S5,90	M6,90	L7,90
„Schinken“ Tomaten, Schinken, Käse, Champignons, Kräuter „Schinken“ tomatoes, ham, cheese, mushrooms, herbs	S5,90	M6,90	L7,90
„Farmer Style“ Tomaten, Salami, Rohschinken, Mais, Peperoni, Käse „Farmer Style“ tomatoes, salami, smoked ham, corn, peppers, cheese	S5,90	M6,90	L7,90
„Rodeo“ Tomaten, Salami, Speck, Zwiebeln, Käse „Rodeo“ tomatoes, salami, bacon, onion, cheese	S5,90	M6,90	L7,90
„Tropicana“ Tomaten, Schinken, Ananas, Peperoni, Champignons, Käse „Tropicana“ tomatoes, ham, pineapple, peppers, mushrooms, cheese	S5,90	M6,90	L7,90
„Sea Food“ Tomaten, Thunfisch, Zwiebeln, Käse „Sea Food“ tomatoes, tuna fish, onion, cheese	S5,90	M6,90	L7,90



„Brotzeiten“ Bavarian-Snacks

Wurstsalat nach Schweizer Art dazu Schwarzbrot Cold sausage salad “Swiss Style“ with cheese, cucumbers and onions served with bread	7,20
2 Edelsfelder Bratwürste mit Sauerkraut dazu Schwarzbrot 2 Edelsfelder grilled sausages with “Sauerkraut” served with bread	7,80
4 saure Zipfel im Zwiebelsud dazu Schwarzbrot 4 Edelsfelder sausages cooked with sour soup and onions, served with bread	7,80
Currywurst vom Grill dazu Pommes Grilled sausage with a curry-ketchup sauce served with french fries	7,80

Unsere Wurstwaren enthalten den Zusatzstoff Phosphat.
Our sausages contain phosphate additives.

Dessert Desserts

Hausgemachte Apfelkühle im Bierteig gebacken mit Vanillesoße und Vanilleeiscreme Home made fried apple rings with cinnamon sugar, vanilla sauce and vanilla ice cream	6,50
--	------

*Weitere Desserts finden Sie in unserer reichhaltigen Eiskarte.
Please also have a look in our ice cream menu.*



Bier

Heldrich Vollbier vom Fass, hell	0,25l 2,50	0,5l 3,00
Heldrich Pils, hell	0,25l 2,50	0,4l 3,20
Heldrich Blaustopfel im Steinkrüglerl, hell		0,5l 3,50
Veldensteiner Landbier, dunkel		0,5l 3,50
Veldensteiner, hell (alkoholfrei)		0,5l 3,50
Veldensteiner Hefeweizen vom Fass, hell	0,3l 2,60	0,5l 3,50
Veldensteiner Kristallweizen, hell		0,5l 3,50
Veldensteiner Weizen, dunkel		0,5l 3,50
Veldensteiner leichtes Weizen, hell		0,5l 3,50
Veldensteiner Weizen (alkoholfrei)		0,5l 3,50

Limonaden

Frucade Orangenlimonade ^{1,3}	0,2l 1,90	0,4l 3,00
Frucade Zitronenlimonade ^{1,3}	0,2l 1,90	0,4l 3,00
Pepsi Cola ^{12,1}	0,2l 1,90	0,4l 3,00
Pepsi Cola light ^{12,1}	0,2l 1,90	0,4l 3,00
Spezi ^{1,3}	0,2l 1,90	0,4l 3,00
Schweppes Bitter Lemon ^{3,13}	0,2l 2,50	
Schweppes Tonic Water ^{3,13}	0,2l 2,50	

Zusatzstoffe: 1 = Farbstoff 3 = Antioxidationsmittel 12 = koffeinhaltig 13 = chininhaltig



Säfte

Apfelsaft	0,2l 2,00	0,4l 3,00
Orangensaft	0,2l 2,00	0,4l 3,00
Traubensaft (rot)	0,2l 2,00	0,4l 3,00
Kirschsft	0,2l 2,00	0,4l 3,00
Maracujasaft	0,2l 2,00	0,4l 3,00

Saftschorlen

Apfelschorle	0,2l 2,00	0,4l 3,00
Orangenschorle	0,2l 2,00	0,4l 3,00
Traubenschorle	0,2l 2,00	0,4l 3,00
Kirschschorle	0,2l 2,00	0,4l 3,00
Maracujaschorle	0,2l 2,00	0,4l 3,00

Wasser

Tafelwasser, still oder spritzig	0,2l 1,50	0,4l 2,00
Labertaler Bio Mineralwasser, classic		0,5l 3,10
Labertaler Bio Mineralwasser, naturell		0,5l 3,10
Kondrauer, prickelnd		0,75l 3,90
Kondrauer, sanft		0,75l 3,90



Warme Getränke

Alfredo

ESPRESSO

Tasse Kaffee (mit oder ohne Koffein)	2,50
Portion Kaffee	3,90
Cappucino (mit Milch oder Sahne)	3,10
Milchkaffee	3,10
Latte macchiato	3,10
Espresso	2,00
Doppelter Espresso	3,00



Glas Tee	2,50
Portion Tee	3,00
Zur Auswahl stehen Ihnen: Assam Spezial (schwarzer Tee aus Indien), Earl Grey (schwarzer Tee mit dem Duft der Bergamotte), Black Chai (ayurvedische Gewürzteesmischung), Grüntee Asia Superior, Kräutergarten, Pfefferminze, Organic Rooibos Strawberry-Mint, Organic Fruit Black Currant-Cranberry, Früchte Tee, Kamille, Hagebutte mit Hibiskus, Apfel	
Glas heiße Schokolade mit Milch und Sahne	3,10
Portion heiße Schokolade mit Milch	3,90

Saisonal

Tee mit Rum	4,50
Glas Grog	3,50
Glas Jägertee	3,50
Glas Glühwein	3,50



Spirituosen

Klare, 2cl

Malteser Aquavit	2,50
Böhmischer Wind	2,50
Greifen Geist (Himbeere, <i>unsere Hausempfehlung</i>)	2,50
Obstler	2,50
Haselnusslikör	2,50
Williams Christ Birne	2,50
Bärwurz	2,50

Kräuterbitter, 2cl

Sechsamtertropfen	2,20
Underberg	2,20
Kümmerling	2,20
Jägermeister	2,20
Ramazotti	2,20
Ramazotti sauer, 4 cl	3,50

Likör, 2cl

Zwetschgen Brandy	2,50
Amaretto	2,50
Baileys	2,50
Schlucksobinaschaugtscho (<i>unsere Hausempfehlung</i>)	2,50
Blutwuz	2,50

Weinbrand/Whisky/Cognac

Asbach Uralt (Weinbrand)	2,50
Jonnie Walker (Whisky)	3,50
Jack Daniel`s (Whisky)	3,50
Hennessy (Cognac)	3,50
Remy Martin (Cognac)	4,00

Für Fragen zu weiteren Spirituosen, Longdrinks, Aperitifs und Digestifs stehen Ihnen unsere Servicekräfte gerne zur Verfügung.



Weißwein 0,2 l

Hausschoppen aus Rheinhessen, <i>lieblich sweet</i>	4,00
Mußbacher Eselshaut, Müller Thurgau aus der Pfalz, <i>halbtrocken medium</i>	4,00
Weißer Burgunder, Adam Müller, <i>trocken dry</i>	4,50
Iphöfer Kalb, Silvaner Kabinett aus Franken, <i>trocken dry</i>	4,50
Small-Hill-White, Leo Hillinger, Österreich, <i>trocken dry</i>	5,80

Rotwein 0,25 l

Mazedonischer Rotwein, <i>lieblich sweet</i>	3,00
Astheimer Karthäuser, Dornfelder aus Franken, <i>halbtrocken medium</i>	4,20
La Passione, Primitivo aus Apulien/Italien <i>trocken dry</i>	4,50
CAPE Red. Cabernet Sauvignon-Merlot, Südafrika, <i>trocken dry</i>	5,80
Black Print, premium Cuvée von Markus Schneider, Pfalz, <i>trocken dry</i>	7,80

Roséwein 0,2 l

Spätburgunder Rosé Adam Müller, <i>halbtrocken medium</i>	4,50
Copperidge Zinfandel, Rosé aus Californien, <i>lieblich sweet</i>	4,50



Weinschorle

Weinschorle	0,2l 3,50	0,4l 4,50
-------------	-----------	-----------

Sekt

Glas Sekt, <i>trocken dry</i>	0,1l 3,00	
Greifenwirt Sekt, <i>trocken dry</i>		0,75l 14,50
Asti Cinzano Spumante, <i>lieblich sweet</i>		0,75l 14,90
Henkell Trocken, <i>trocken dry</i>		0,75l 13,90
Rotkäppchen Sekt, <i>halbtrocken medium</i>		0,75l 13,90
Fürst Metternich, <i>trocken dry</i>		0,75l 15,90

Alle Preise in Euro. | All prices in Euro.