



Herzlich willkommen

Wirtshaus & Hotel

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



DE-ÖKO-037



Vorspeisen Starter

Kartoffelsuppe nach Omas Rezept Potatoe soup made from grandmother`s recipe	5,50
Goulaschsuppe auf Ungarische Art vom Bio-Galloway Spicy goulash beef soup "Hungarian Style"	5,80
Rote Gewürzlinsensuppe 🍃 Red lentil soup with cocos milk	5,50
Gebackener Camembert, Wildpreiselbeeren 🍃 dazu Weißbrot & Butter Baked camembert cheese with home made cranberry dip served with French bread and butter	8,50
Black Tiger Garnelen im Knoblauchchiliöl dazu Weißbrot Black Tiger prawns tossed in garlic chili oil served with French bread	9,90



Salate

Salads

Kleiner knackiger gemischter Salat der Saison 🍃 Small fresh mixed salad of the season	4,80
Italienischer Feinschmeckersalat mit Schinken, Käse, Ei, Zwiebeln "Italian gourmet salad" with ham, cheese, egg and onion	13,80
Greifenwirt Feinschmeckersalat mit gegrilltem Curryhähnchenfilet und frischen Wiesenchampignons Large gourmet salad with fried curry chicken filet & fresh mushrooms	14,80
Greifenwirt Feinschmeckersalat mit gebratenen Teriyaki Black Tiger Garnelen Large gourmet salad with roasted teriyaki Black Tiger prawns	14,80
Greifenwirt Feinschmeckersalat mit Grillgemüse & Feta 🍃 Large gourmet salad with grilled veggies and feta cheese	14,80

*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	13,90
Jäger-Schnitzel mit Champignonrahmsoße dazu Pommes "Jäger-Schnitzel" with mushroom cream gravy served with french fries	14,90
Schnitzel Tiroler Art mit Speck, Knusperzwiebeln, Champignons dazu Pommes Schnitzel "Tyrolean Style" with bacon, crunchy onions and mushrooms served with french fries	15,90
Cordon bleu gefüllt mit Schinken und Gouda dazu Pommes Cordon bleu stuffed with ham and gouda cheese served with french fries	15,90
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	20,90
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	20,90



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 ol' 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) 20,90
Grilled rump steak 7.0 oz. (beef striploin)

Rump-Steak vom Grill 200g mit hausgemachten Röstzwiebeln 21,90
Grilled rump steak 7.0 oz. (beef-striploin) with home made fried onions

Pfeffer-Steak vom Grill 200g mit Whiskeypfefferzwiebelsoße 22,90
Grilled pepper steak 7.0 oz. (beef-striploin) with bourbon pepper sauce

Surf & Turf Steak vom Grill 200g mit krossen Black Tiger Shrimps 24,90
Surf & Turf steak 7.0 oz. (beef-striploin) with grilled Black Tiger prawns

Beilagen zum Steak Side dishes

Pommes French fries	3,50	Salatbukett Mixed greens	4,80
Bratkartoffeln Home fries	3,50	Grillgemüse Grilled veggies	4,80
Kartoffel-Sellerie-Stampf	3,50		
celery mashed potatoes			



Fischgerichte

Straight from the sea

Norwegisches Fjord Wildlachs Filet an marktfrischen Broccoliröschen Sauce Hollandaiseschaum und Kartoffel-Sellerie-Stampf Grilled Norwegian salmon steak with broccoli fresh from the market, hollandaise sauce and celery mashed potatoes	19,90
Spaghetti geschwenkt in Paprikacreme mit Black Tiger Garnelen dazu frisches Gemüse, Parmesan und Wildkräuter Spaghetti tossed in paprika cream served with Black Tiger prawns, fresh veggies, parmesan cheese and greens on top	18,90



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 	S6,90	M7,90	L8,90
„Margarita“ tomatoes, cheese, herbs			
„Gardener“	S7,90	M8,90	L9,90
Tomaten, Spinat, Knoblauch, Feta Käse, Kräuter 			
„Gardener“ tomatoes, spinach, garlic, feta cheese, herbs			
„Salami“ Tomaten, Salami, Käse, Champignons, Kräuter	S7,90	M8,90	L9,90
„Salami“ tomatoes, salami, cheese, mushrooms, herbs			
„Schinken“ Tomaten, Schinken, Käse, Champignons, Kräuter	S7,90	M8,90	L9,90
„Schinken“ tomatoes, ham, cheese, mushrooms, herbs			
„Farmer Style“	S7,90	M8,90	L9,90
Tomaten, Salami, Rohschinken, Mais, Peperoni, Käse			
„Farmer Style“ tomatoes, salami, smoked ham, corn, peppers, cheese			
„Rodeo“ Tomaten, Salami, Speck, Zwiebeln, Käse	S7,90	M8,90	L9,90
„Rodeo“ tomatoes, salami, bacon, onion, cheese			
„Tropicana“	S7,90	M8,90	L9,90
Tomaten, Schinken, Ananas, Peperoni, Champignons, Käse			
„Tropicana“ tomatoes, ham, pineapple, peppers, mushrooms, cheese			
„Sea Food“ Tomaten, Thunfisch, Zwiebeln, Käse	S7,90	M8,90	L9,90
„Sea Food“ tomatoes, tuna fish, onion, cheese			



„Brotzeiten“

Bavarian-Snacks

Wurstsalat nach Schweizer Art dazu Schwarzbrot	8,80
Cold sausage salad "Swiss Style" with cheese, cucumbers and onions served with bread	
2 Edelsfelder Bratwürste mit Sauerkraut dazu Schwarzbrot	8,80
2 Edelsfelder grilled sausages with "Sauerkraut" served with bread	
4 saure Zipfel im Zwiebelsud dazu Schwarzbrot	8,80
4 Edelsfelder sausages cooked with sour soup and onions, served with bread	
Currywurst vom Grill dazu Pommes	9,90
Grilled sausage with a curry-ketchup sauce served with french fries	

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

Dessert

Desserts

Hausgemachte Apfelkühle im Bierteig gebacken 🍷	7,90
mit Vanillesoße und Vanilleeiscreme	
Home made fried apple rings	
with cinnamon sugar, vanilla sauce and vanilla ice cream	

Weitere Desserts finden Sie in unserer reichhaltigen Eiskarte.

Please also have a look in our ice cream menu.



Bier

Heldrich Festbier vom Fass, hell	0,25l 2,50	0,5l 3,50
Heldrich Zwickl naturtrüb vom Fass, hell	0,25l 2,50	0,5l 3,50
Heldrich Pils, hell	0,25l 2,50	0,4l 3,50
Heldrich Blaustopfel im Steinkrügerl, hell		0,5l 3,80
Veldensteiner Landbier, dunkel		0,5l 3,80
Jever FUN		0,5l 3,80
Veldensteiner Hefeweizen vom Fass, hell	0,3l 2,60	0,5l 3,80
Maisel's Weisse Kristallweizen, hell		0,5l 3,80
Bruckmüller Falk-Weizen, dunkel		0,5l 3,80
Veldensteiner leichtes Weizen, hell		0,5l 3,80
Veldensteiner Weizen (alkoholfrei)		0,5l 3,80

Softdrinks

Frucade Orangenlimonade ^{1,3}	0,2l 1,90	0,4l 3,50
Frucade Zitronenlimonade ^{1,3}	0,2l 1,90	0,4l 3,50
Pepsi Cola ^{12,1}	0,2l 1,90	0,4l 3,50
Pepsi Cola light ^{12,1}	0,2l 1,90	0,4l 3,50
Spezi ^{1,3}	0,2l 1,90	0,4l 3,50
Arizona Iced Tea Peach ^{3, S, Sü}		0,5l 4,50
Greifenwirt-Smoothie (Drachenfrucht, Mango, Banane, Passionsfrucht)		5,50

Zusatzstoffe: 1 = Farbstoff 3 = Antioxidationsmittel 12 = koffeinhaltig
S = Säuerungsmittel Sü = Süßungsmittel



Säfte

Naturtrüber Bio-Apfelsaft vom Greifenwirt	0,2l 2,80	0,4l 4,50
Orangensaft	0,2l 2,80	0,4l 4,00
Traubensaft (rot)	0,2l 2,80	0,4l 4,00
Blaubeersaft	0,2l 2,80	0,4l 4,00
Maracujasaft	0,2l 2,80	0,4l 4,00

Saftschorlen

Naturtrübe Bio-Apfelschorle vom Greifenwirt	0,2l 2,60	0,4l 4,00
Orangenschorle	0,2l 2,50	0,4l 3,80
Traubenschorle	0,2l 2,50	0,4l 3,80
Blaubeerschorle	0,2l 2,50	0,4l 3,80
Maracujaschorle	0,2l 2,50	0,4l 3,80

Wasser

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



Warme Getränke



Tasse Kaffee (mit oder ohne Koffein)	3,00
Portion Kaffee	4,00
Cappucino (mit Milch oder Sahne)	3,50
Milchkaffee	3,80
Latte macchiato	3,50
Espresso	2,30
Doppelter Espresso	3,50



Glas Tee	3,00
Portion Tee	3,50

Zur Auswahl stehen Ihnen:

Assam Spezial (schwarzer Tee aus Indien), Earl Grey (schwarzer Tee mit dem Duft der Bergamotte),
Black Chai (ayurvedische Gewürzteemischung), Grüntee Asia Superior, Kräutergarten,
BIO-Pfefferminze, BIO Früchte Cassis Cranberry, Hagebutte mit Hibiskus,
Organic Fruit Black Currant-Cranberry, BIO-Kamille, Früchte Tee, Apfel, Fenchel-Anis-Kümmel

Glas heiße Schokolade mit Milch und Sahne	3,80
Portion heiße Schokolade mit Milch	4,80

Saisonal

Tee mit Rum	4,50
Glas Grog	4,00
Glas Jägertee	4,20
Glas Glühwein	4,20



Spirituosen *Klare, 2cl*

Edelbrand von der roten Williams-Birne (<i>world spirits award 2021</i>)	4,60
<i>Edition Greifenwirt / Brennerei Liebl</i>	
Malteser Aquavit	3,00
Böhmischer Wind	3,00
Greifen Geist (Himbeere, <i>unsere Hausempfehlung</i>)	3,00
Obstler	3,00
Haselnusslikör	3,00
Williams Christ Birne	3,00
Bärwurz	3,00

Kräuterbitter, 2cl

Sechsamtertropfen	3,00
Underberg	3,00
Kümmerling	3,00
Jägermeister	3,00
Ramazotti	3,00
Ramazotti sauer, 4 cl	3,80

Likör, 2cl

Zwetschgen Brandy	3,00
Disaronno/Amaretto	3,20
Baileys	3,00
Schlucksobinaschaugstscho (<i>unsere Hausempfehlung</i>)	3,00
Blutwurz	3,00

Whisky & Cognac

Jack Daniel`s (Whisky)	4,00
Hennessy (Cognac)	4,00
Wild Wihisky Blackforest (Whisky 8 Jahre)	5,00
Ardberg Islay Single Malt (Scotch Whisky 10 Jahre)	6,00
Dalwhinnie Single Malt (Scotch Whisky 15 Jahre)	6,00

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>	4,50
Sommerwein Franken, Kerstin Laufer, <i>halbtrocken medium</i>	5,00
Weißer Burgunder, Adam Müller, <i>trocken dry</i>	5,50
Chardonnay Franken, Kerstin Laufer, <i>trocken dry</i>	5,50
Mosaik Cuvée, Alexander Egermann, <i>trocken dry</i>	5,80
Small-Hill-White, Leo Hillinger, Österreich, <i>trocken dry</i>	6,80

Rotwein 0,25 l

Mazedonischer Rotwein, <i>lieblich sweet</i>	4,00
Feudi di San Marzano, ÄTratturi Primitivo, Puglia IGT. 2021 <i>halbtrocken medium</i>	5,80
IMPOSSIBLE RED, Pinotage/Shiraz, Südafrika, <i>trocken dry</i>	6,80
Black Print, premium Cuvée von Markus Schneider, Pfalz, <i>trocken dry</i>	7,80

Roséwein 0,2 l

PINK, St. Laurent Rosé von Tina Pfaffmann, <i>halbtrocken medium</i>	5,80
--	------

Weinschorle

Weinschorle	0,2l 4,20	0,4l 5,20
-------------	-----------	-----------



Sekt

Glas Sekt, trocken dry	0,1l 3,50
Greifenwirt Sekt, trocken dry	0,75l 14,50

Longdrinks

Lillet Wild Berry	6,50
Aperol Spritz	6,50
Hugo	6,50
Cosmo Spritz (alkoholfreier Rosmarin-Spritz)	5,50
Cosmopolitan Highball	8,00
Negroni	6,50
4cl Reisetbauer Blue Gin & Tonic	8,00

Alle Preise in Euro. | All prices in Euro.