

Aperetivi-Aperitif

Campari	4cl	€ 6,50
Campari Orange oder Soda	4cl	€ 7,50
Martini Bianco	4cl	€ 6,50
Martini Rosso	4cl	€ 6,50
Prosecco	0,10 l	€ 6,50
Aperol Prosecco	0,10 l	€ 7,50
Aperol Weißwein	0,10 l	€ 7,50
Hugo	0,10 l	€ 7,50

Antipasti-Vorspeisen

Carpaccio di Manzo

Rohe Rindsfiletscheiben mit Ruccola, Olivenöl und Grana Padano (G)

€17,50

Proscuito e Melone

Melone mit Rohschinken

€ 15,50

Scampisalat

Gemischte Blattsalate mit gegrillten Scampis (B,L,M)

€ 20,50

Scampi con Ruccola

Riesengarnelen an Ruccolabeet (B,G,L,M)

€ 20,50

Insalata Caprese

Tomaten, Mozzarella mit Basilikum-Pesto (G,L,M)

€ 13,50

Bruschetta

Geröstete Weissbrot-Scheiben
mit frischen Tomaten und Oliven (A)

€ 7,50

Zuppa - Suppen

Kräftige Rindsbouillon

mit Grießnockerl, Flädle oder Leberspätzle (A,C,L)

€ 6,50

Tomatensuppe

mit Sahnehaube (G,L)

€ 6,50

Knoblauch-Cremesuppe

mit gerösteten Weißbrotwürfeln (A,G,L)

€ 6,50

Insalata - Salate

Blattsalat (C,G,L,M)

€ 6,50

Gemischter Salat (C,G,L,M)

€ 7,50

Tomatensalat

mit roten Zwiebeln (G,L,M)

€ 7,50

Gemischter Salat

mit Schafskäse (G,L,M)

€ 10,50

Haussalat

Großer Salatteller mit Rohschinken, Weißbrotwürfeln

Ei und Grana Padano (G,L,M)

€ 14,50

Thunfischsalat

Gemischter Salat mit Thunfisch, Oliven und roten Zwiebeln (G,LM,D)

€ 14,50

Fitnessalat

Saison Salat mit gegrillten Hühnerbruststreifen (G,L,M)

€ 17,50

Pizza

Margherita mit Tomaten und Mozzarella (A,G,P)	€ 10,50
Salami mit Tomaten, Mozzarella und Salami (A,G,P)	€ 14,50
Prosciutto mit Tomaten, Mozzarella und Formvorderschinken (A,G,P)	€ 14,50
Diavolo mit Tomaten, Mozzarella, Salami, Oliven, Sardellen und Paprika-scharf (A,G,P,D)	€ 15,50
Fungi mit Tomaten, Mozzarella und Champignons	€ 14,50
Calabrese mit Tomaten, Mozzarella, Salami, Formvorderschinken und Champignons-scharf(A,G,P)	€ 15,50
Romana mit Tomaten, Mozzarella, Formvorderschinken und Champignons(A,G,P)	€ 15,50
Siziliana mit Tomaten, Mozzarella, Formvorderschinken, Champignons, Pfefferoni, Kapern Zwiebeln und Knoblauch- scharf(A,G,P)	€ 15,50
Capricciosa mit Tomaten, Mozzarella, Formvorderschinken, Champignons, Pfefferoni und Oliven(A,G,P)	€ 15,50
Quattro Stagioni mit Tomaten, Mozzarella, Formvorderschinken, Champignons, Sardellen, Oliven, Kapern und Artischocken(A,G,P)	€ 15,50
Calzone Pizzatasche gefüllt mit Tomaten, Mozzarella, Formvorderschinken, Champignons, Artischocken und Oliven(A,G,P)	€ 15,50
Tonno mit Tomaten, Mozzarella, Thunfisch und Zwiebeln(A,G,P,D)	€ 15,50
Frutti di Mare mit Tomaten, Mozzarella, Meeresfrüchte und Knoblauch(A,G,P,D)	€ 16,50

Hawaii mit Tomaten, Mozzarella, Ananas und Formvorderchinken (A,G,P)	€ 15,50
Quattro Formaggio mit Tomaten und vier verschiedenen Käsesorten(A,G,P)	€ 15,50
Speziale mit Tomaten, Mozzarella, Formvorderschinken, Spargel und Blauerschimmelkäse(A,G,P)	€ 15,50
Salametti mit Tomaten, Mozzarella, scharfe Salametti und Ruccola(A,G,P)	€ 15,50
Ruccola mit Tomaten, Mozzarella, Rohschinken, Ruccola, frischen Tomaten und Grana Padano(A,G,P)	€ 17,50
Grüner Baum mit Tomaten, Mozzarella, Formvorderschinken, Broccoli,Oliven und Knoblauch	€ 15,50
Vegi mit Tomaten, Mozzarella und Gemüse (A,G,P)	€ 15,50

Pastagerichte

Spaghetti al Pomodoro
mit frischer Tomatensauce (A,L,M)
€ 12,00

Spaghetti Bolognese
mit Hackfleischsauce (Rindfleisch) (A,L,O)
€ 15,00

Spaghetti al Pesto
mit hausgemachtem Basilikumpesto (A,G,L,M)
€ 15,00

Spaghetti Carbonara
mit Speck, Ei und Grana Padano (A,G,L,M)
€ 15,00

Spaghetti Amatriciana

mit Speck, Zwiebeln und Tomatensauce (Scharf) (A,L,M)

€ 15,50

Spaghetti Aglio e Oglio con Peperoncino

mit Knoblauch, Olivenöl und Pfefferoni (Scharf) (A,L,M)

€ 15,50

Spaghetti Marinara

mit Meeresfrüchten, Knoblauch, Weißwein und Tomatensauce (A,B,L,M)

€ 18,50

Penne all Arrabiata

mit scharfer Tomatensauce (A,L,M)

€ 15,00

Penne della Nonna

mit Broccoli, Spinat, Blauerschimmelkäse in Rahmsauce (A,G,L,M)

€ 15,00

Penne dell Boscaiola

mit Champignons, Formvorderschinken, Erbsen in Tomatenrahmsauce (A,L,M)

€ 15,50

Penne Ortolana

Frisches Gartengemüse in leichter Tomatensauce (A,G,P)

€ 15,50

Penne Zucchini e Gamberetti

Shrimps, Zucchini, Zwiebel und Safran (A,B,G,P)

€ 17,50

Tagliatelle agli Scampi

mit Garnelen, Gemüsestreifen und Knoblauch (A,B,G,P)

€ 21,50

Tagliatelle al Tonno

Thunfisch, Erbsen, Zwiebeln, Knoblauch in leichter Tomatensauce (A,B,G,P)

€ 16,50

Tagliatelle Grüner Baum

Shrimps, Zucchini, Zwiebeln, Paprika, Safran in leichter Tomatensauce (A,B,G,P)

€ 17,50

Tortellini alla Panna

in Formvorderschinken-Rahmsauce (A,G,L,M)

€ 15,50

Tortellini Paesana

mit Broccoli in Blaueraschimmelkäse-Rahmsauce (A,G,L,M)

€ 16,00

Tortellini Casalinga

mit Formvorderschinken, Champignons in Tomaten-Rahmsauce (A,G,L)

€ 16,00

Gnocchi Gorgonzola

Blauerschimmelkäse-Rahmsauce (A,G,L)

€ 15,50

Gnocchi Sorentina

Basilikum, Mozzarella in leichter Tomatensauce (A,G,L)

€ 15,50

Gnocchi alla Casa

Hackfleisch, Broccoli und Tomaten-Rahmsauce (A,G,L,O)

€ 16,00

Risotto Verdure

mit frischem Gemüse und Tomatensauce (L,M)

€ 16,00

Risotto Frutti di Mare

mit Meeresfrüchten und Knoblauch (L,M,D)

€ 18,50

Tris di Pasti (für 2 Personen)

Bestehend aus Penne al Pomodoro, Tortellini alla Panna und Spaghetti Pesto

(A,G,L,M)

€ 36,00

Al Forno-Überbackenes

Lasagne al Forno

mit Hackfleischsauce und Käse überbacken (A,G,L,P)

€ 15,50

Penne al Forno

mit Formvorderschinken, Champignons, Erbsen, Tomatensauce mit Käse überbacken

(A,L,M)

€ 15,50

Cannelloni al Forno

mit Spinat-Ricottafüllung und Käse überbacken (hausgemacht) (A,G,L,P)

€ 15,50

Piatti di Carne - Fleischgerichte

Piccata alla Milanese

Schnitzel mit Ei und Granapadano paniert dazu Spaghetti Napoli (A,C,M)

€ 22,00

Scalopini al Funghi

Schnitzel mit Champignon-Rahmsauce und Bandnudeln (A,C,G)

€ 22,00

Bistecca alla Griglia

Entrecote vom Grill mit Pommes Frites und Kräuterbutter (A,C,G,L)

€ 32,00

Bistecca al Pepe Verde

Entrecote mit Grüner-Pfeffersauce
dazu Gemüse und Bratkartoffeln (A,C,G,L)

€ 34,00

Sautierte Hühnerbruststreifen „Asiatische Art“

mit frischem Gemüse, Knoblauch

dazu Basmatireis (A,C,N)

€ 26,50

Pesce - Fischgerichte

Calamari alla Griglia

Tintenfisch vom Grill mit gemischtem Salat (L,M,B,R)

€ 28,00

Gegrillte Scampi alla Calabrese

Riesengarnelen mit pikantem Gemüse oder Saisonsalat (B,G,L)

€ 36,00

Gebratenes Zanderfilet

Zanderfilet an Dillrahmsauce und Brokkoli dazu Basmatireis (A,D,G,L)

€ 28,50

Klassiker

Vorarlberger Käsespätzle

mit Röstzwiebeln und Blattsalat oder Apfelmus (A,C,G,)

€ 16,50

Schweinefilet-Medaillons im Speckmantel

mit Marktgemüse und Kroketten (A,C,)

€ 28,50

Spätzlepfanne

Schweinefilet Medaillons an Champignonrahmsauce A,C,G)

€ 28,50

Haussteak

Schweinerückensteak vom Grill, Champignonrahmsauce
und hausgemachte Spätzle (A,C,G)

€ 24,50

Wiener Schnitzel vom Schwein

dazu Pommes Frites oder gemischter Salat (A,C,G)

€ 18,50

Cordon Bleu vom Schwein

gefüllt mit Formvorderschinken und Käse dazu Pommes Frites (A,C,G,M)

€ 19,50

Zwiebelrostbraten

mit knusprigen Röstzwiebeln dazu Rösti und Speckbohnen (A,G,L,M)

€ 27,50

Züricher Rahmgeschnetzeltes

vom Schweinefilet dazu Röstinchen und buntes Gemüse (A,G,L)

€ 27,50

Grüner Baum Spieß

Herzhafte Stücke vom Rind, Hähnchenfilet und Schwein
mit Würstchen und Speck

an knusprigen Pommes Frites dazu pikante Grillsauce (A,C,G,L)

€ 23,50

Dolci - Desserts & Süßspeisen

Tiramisu (Hausgemacht)

mit frischen Früchten garniert (A,C,F,H)

€ 8,50

Apfelringe

mit Zimtzucker, Vanilleeis und Preiselbeersahne (A,C,F,H)

€ 8,50

Mohr im Hemd

mit Schokoladensauce und frischen Früchten garniert (A,C,G,H)

€ 8,50

Dessertvariation

(A,C,G,H)

€ 12,50

Gelato - Eis

Heiße Liebe

cremigies Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Schlagsahne (C,G)

€ 7,50

Coupe Dänemark

cremigies Vanilleeis mit Schokoladensauce und Schlagsahne (C,G)

€ 7,50

Bananensplit

cremigtes Vanilleeis mit Banane, Schokosauce
und Schlagsahne dazu Mandelsplitter (C,G,H)
€ 8.50

Gemischtes Eis

mit 3 Kugeln nach Wahl mit/ohne Sahne (C,G)
€ 7,00 / € 6,00

Kaffee / Tee **(Althaus Tee)**

Espresso	€ 3,20
Doppelter Espresso	€ 5,50
Tasse Kaffee	€ 3,80
Cappuccino	€ 4,50
Latte Macchiato	€ 5,50
Früchtetee- Pfefferminztee- Kamillentee- Schwarztee Grüntee- Kräutertee- Rotbuschtee	€ 5,50

Spirituosen

Grappa	2cl	€ 5,50
Grappa Marzadro Traditionale	2cl	€ 5,50
Grappa Marzadro Barrique	2cl	€ 7,50
Obstler (Freihof, Lustenau)	2cl	€ 5,50
Williams (Freihof, Lustenau)	2cl	€ 5,50
Marille (Freihof, Lustenau)	2cl	€ 5,50
Sambuca	2cl	€ 5,50
Amaretto	2cl	€ 5,50
Averna	2cl	€ 5,50
Ramazotti	2cl	€ 5,50

Alkoholfrei

Tafelwasser VO ÜS mit oder ohne Kohlensäure	0,3l 0,5l	€ 3,80 € 4,80
Tafelwasser VO ÜS mit oder ohne Kohlensäure	0,7l	€ 7,50
Cola, Orange, Citro, Spezi	0,3l 0,5l	€ 3,80 € 4,80
Coca Cola Zero, Almdudler	0,33l	€ 4,50
Apfelsaft, Johannisbeersaft, Mango, Orange(Pur)	0,3l 0,5l	€ 3,80 € 5,50
Eistee Zitrone / Pfirsich	0,3l 0,5l	€ 3,80 € 4,50
Bitter Lemon/ Tonic Water	0,2l	€ 4,20
Säfte gespritzt	0,3l 0,5l	€ 3,80 € 4,80
Soda mit Zitronen- oder Holundersaft	0,3l 0,5l	€ 3,50 € 4,50

Alkoholisch

Bier vom Fass (Mohren)	0,3l 0,5l	€ 3,80 € 4,80
Radler süß oder sauer	0,3l 0,5l	€ 3,80 € 4,80
alkoholfreies Bier (Clausthaler)	0,33l	€ 4,50
alkoholfreies Hefeweizen (Erdinger)	0,5l	€ 5,20
Hefeweizen (Weihenstephan)	0,5l	€ 5,20

Vino Bianco - Weißwein

Weißwein gespritzt süß oder sauer	1/4l	€ 4,50
Grüner Veltliner Federspiel „Ried Dürnstein“ Weingut Tegernseerhof – Dürnstein Wachau Niederösterreich	1/8 l	€ 5,50
Chardonnay Weingut Gerhard Markowitsch – Göttlesbrunn Carnuntum Niederösterreich	1/8l	€ 5,50
Pinot Grigio IGT Casale del Veneto	1/8l	€ 5,50
Zweigelt Rosé Weingut Hans u. Philipp Grassl – Göttlesbrunn Carnuntum Niederösterreich	1/8l	€ 5,50

Vino Rosso - Rotwein

Rotwein gespritzt süß oder sauer	1/4l	€ 4,50
Chianti DOCG Cantina Sorelli Poggio Felice	1/8l	€ 5,50
Montepulciano d’Abruzzo DOP Monte Martino	1/8l	€ 5,50
Primitivo IGT Weingut Feudo Badala – Apulien	1/8l	€ 5,50
Heideboden (BF, ME) Weingut Günter Horvath – Gols / Burgenland	1/8l	€ 5,50
Ricciolino Cuvée (BF, ME, ZW) Weingut Hans Igler – Deutschkreutz / Burgenland	1/8l	€ 5,50

Sehr geehrte Gäste anbei ist die Auflistung der Allergene

Allergeninformation – Legende

A- Glutenhaltiges Getreide

C-Eier von Geflügel

E-Erdnüsse

G-Milch von Säugetieren

L-Sellerie

N-Sesamsamen

P-Lupinen

B-Krebstiere

D-Fisch

F-Sojabohnen

H-Schalenfrüchte

M-Senf

O-Sulfite

R-Weichtiere

In jedem unserer Pasta Gerichte ist Grana Padano enthalten, außer bei den Gerichten in denen Fisch, Krebstiere, Muscheln und jegliche Meerestiere enthalten sind.

Guten Appetit wünscht Ihnen das Team vom Grünen Baum!