



Speisen

Suppen

Frittaten- oder Leberknödelsuppe	5.20
Kokos-Curry-Suppe mit Glasnudeln, Gemüse und Koriander	7.20

Hauptspeisen

Schnitzel Wiener Art vom Schwein oder Huhn mit gemischem Salat	16.50
Cordon Bleu vom Schwein mit Petersilienkartoffeln	18.50
Schweinemedaillons (Sous-vide) im Speckmantel , rosa gebraten, Rosmarinkartoffeln	19.50
Traditionelles Rindsgulasch vom Wadschunken mit Serviettenknödel	14.90
Cheesy Burger reichlich garniert, mit hausgemachter Remoulade und Pommes Frites	16.90
Green Point Sandwich mit gegrillter Hühnerbrust, Speckstreifen, Tomate, Gurke serviert mit Salat und Cocktailsauce	15.50
Lachsfiletsteak auf feinem Kräuterrisotto	19.90
Käsespätzle mit grünem Salat	14.50

Für den kleinen Hunger

Sacherwürstel oder Pusztawürstel mit Senf, Kren und Gebäck	7.10
Sacherwürstel oder Pusztawürstel mit Rindsgulaschsaft und Gebäck	8.60
Schinken-Käse-Toast mit Ketchup	5.50
Brauhaus-Brot	8.20
Mit Käse überbackener Beinschinken auf Schwarzbrot, reichlich garniert	
Guacamole-Brot mit Paradeiser, Rucola und frischer Avocado	7.90
Hausgemachte Kartoffelchips mit Trüffelmayonnaise	6.20

Dessert

Marmeladepalatschinken	6.90
Mohnnudeln mit Apfelmus	7.20
Kuchen – tagesaktuelles Angebot	4.90

Beilagen und Saucen

Gemischter Salat	4.70	Trüffelmayonnaise	2.90
Grüner Salat	4.20	Cocktailsauce	2.90
Erdäpfelsalat	4.40	Remoulade	2.90
Petersilienkartoffeln	4.40	Wasabimayonnaise	2.90
Rosmarinkartoffeln	4.40	Ketchup Mayonnaise Senf	1.50
Bratkartoffeln	4.20	Kren	1.50
Pommes Frites	4.20		

Getränke

Gezapftes Bier

	0.3 l	0.5 l
Hirter Märzen	4.40	5.40
Hirter Kellermeister (Zwickl)	4.50	5.50

Flaschen-Bier

	0.5 l	5.30
Stiegl Weisse Naturtrüb	0.5 l	5.30
Stiegl 0,0% Alkoholfrei	0.5 l	5.20
Stiegl Radler Zitrone	0.5 l	5.20
Stiegl Saisonbier	0.5 l	5.30
Hirter Mørchl (Das edle Dunkle)	0.5 l	5.20

Weine

Schankwein weiß (Grüner Veltliner)	1/8	2.60
Weißen Spritzer	1/4	3.80
Überschwemmung	1/2	5.60
Hugo	1/4	6.90
Heidelbeerspritzer	1/4	6.90
Aperol Spritzer	1/4	6.90
Limoncellospritzer	1/4	6.90

Flaschenweine

Muschelkalk		
Weingut Martin Pasler, Jois	1/8	4.80
	0.75 l	27.00
Grüner Veltliner Federspiel		
Domäne Wachau, Dürnstein NÖ	1/8	4.40
	0.75 l	26.00
Zweigelt		
Weingut Martin Pasler, Jois	1/8	4.90
	0.75 l	29.00
Netzl Bio		
Carnuntum Cuvée	1/8	4.90
	0.75 l	29.00

Sprudelnd

Frizzante Serena		
Vinicola Venezie	0.1 l	4.70
Vinion Secco White	0.75 l	28.00
Vinion Secco Rose	0.75 l	29.00

Alkoholfrei

	0.3 l	0.5 l
Apfelsaft	3.80	5.80
Mit Soda	3.60	4.90
Mit Wasser	3.20	4.50
Soda	1.90	3.20
Soda Zitrone	2.70	4.40
Soda Himbeer Holunder	3.50	4.90
Himbeer Holunder mit Wasser	3.00	3.70
Wasser	0.50	1.00
Wasser Zitrone	1.40	1.90

Alkoholfrei (Flaschen)

Gasteiner prickelnd still	0.33 l	3.90
Gasteiner prickelnd still	0.7 l	6.10
Coca Cola Cola Zero	0.33 l	4.40
Tonic Water	0.2 l	4.50
Almdudler	0.35 l	4.40
Rauch Franz Josef	0.2 l	3.90
Orange Marille Johannisbeere Kokos-Ananas		
Mit Soda	0.3 l	4.90
Mit Wasser	0.3 l	4.40
Mit Soda	0.5 l	5.60
Mit Wasser	0.5 l	5.10
Rauch Eistee Zitrone Pfirsich Kombucha	0.33 l	4.60
Stieglitz Limonade	0.33 l	4.40
Orange Zitrone Rhabarber-Mirabelle		
Red Bull	0.25 l	4.80

Heißgetränke

Espresso Verlängerter Macchiato	3.80
Doppio Melange Cappuccino	4.80
Caffè Latte	5.20
Heißer Kakao	5.10
Dammann Frères Tee * Sorten auf Anfrage	4.40
Tee mit Rum	5.90

Spirituosen

Marille, Birne	2 cl	3.70
Malfy Gin, Vodka Absolut, Grappa di Piave	2 cl	3.80
Rockers Delight	2 cl	3.90
Vodka-Haselnuss		
Marivo-Marillen-Ringlotten-Vodka		
Nusspresso-Vodkanuss-Kaffee		
Averna, Jägermeister	2 cl	3.90
Campari Orange	4 cl	6.60
Campari Soda	4 cl	6.20



Preise in Euro, inklusive aller Steuern und Abgaben.
Preis- und Satzfehler vorbehalten.

Green Point
RESTAURANT

Brucker Bundesstraße 80
2320 Schwechat
+43 660 494 06 05
greenpointschwechat@gmail.com