NATÜRLICH UND BODENSTÄNDIG – HEIMISCHES IM DORF GENIESSEN

In der GIGGI Tenne treffen sich Einheimische und Gäste unkompliziert
wie es sich für ein Wirtshaus gehört.
In bodenständiger Vertrautheit mit Freunden lachen, prosten und gustieren.

RAFFINIERT . FRISCH . KÖSTLICH . REGIONAL

werden die traditionellen Gerichte und Klassiker der österreichischen Küche mit Produkten aus heimischen Landwirtschaften und vom Wildbret vorwiegend aus der eigenen Jagd zubereitet. Im Mittelpunkt steht die Qualität der regionalen Produkte und die bodenständige Ötztaler Gastfreundschaft in angenehmen rustikalen Ambiente.
Wir leben die Tiroler Wirtshauskultur.

Wir wünschen euch eine schöne Zeit bei uns.

Herzlichst
Familie Klotz & Team

Wir sind stolz die frischen, erlesenen Produkte unserer regionalen Partner zu veredeln und diese unseren lieben Gästen als köstliche Speisen zu servieren.

Unsere Partner für Regionale Produkte

Rind - & Lammfleisch	Gstrein Arno. Sölden | Auer Jakob. Umhausen | Ötztaler Bauern
Wild	aus der eigenen Jagd
Schweinefleisch	Klaushof . AMA Gütesiegel | Zebisch Werner . Imst
Hendlfleisch	Wech Geflügel. St. Andrä AMA Gütesigel
Fisch	Ötztaler Quellfische. Fam. Mrak. Längenfeld
Käse	Dorfsennerei See. Fam. Knoll. See im Paznauntal
Milch | Milchprodukte	Tirol Milch | Salzburg Milch
Erdäpfel | Karotten	Bauernhof Kapeller Franz. Mieming
Gemüse | Obst	Gemüse Winkler. Ötztal Bahnhof | Nordtiroler Gemüse
Brot	Ötztal Bäck. Sölden
Eier	Österreichischer Bodenhaltung
Bier | Weizenbier	Brauerei Zillertal Bier. Zell am Ziller
Sölsch Bier	Bäckelar Brewery. Sölden
Edelbrände	Fam. Maass. Prutz
Limo	SilberQuelle. Privatquelle Gruber. Brixlegg | Tirol Limo. Fließ

Vorspeisen | *Starter*

TIROLER BAUERN BRUSCHETTA 10,90
3 Stück. Tomaten. Paznauner Bergkäse. Basilikum Pesto. Wurzelbrot
***Bruschetta**. 3 pieces. Tomatoes. Mountain cheese. Basil pesto. Root bread*

+ TIROLER BAUERN BRUSCHETTA „SOLO“ 3,50

SPECK CARPACCIO VOM FUNDUS ALMSCHWEIN 11,90
Grant´n Vinaigrette. Zupfsalat. Schüttelbrot
***Alpine pig bacon carpaccio**. Cranberries vinaigrette. Tossed salad. Schüttelbrot*

TENNEN MARENDE 22,90
Speck vom Fundus Almschwein. Paznauner Bergkäse.
Kaminwurze vom Wild aus der eigenen Jagd. Butter. Essiggemüse . Brot
***Tennen Marende**. Bacon fom Fundus mountain pig. Mountain cheese.*
Smocked sausage form game. Butter. Pickled vegetables. Bread

Suppen | *Soups*

CREMESUPPE VOM MIEMINGER ERDÄPFEL 9,00
Croutons
***Potato cream soup**. croutons*

SUPPE VOM HEIMISCHEN RIND
Home made clear beef broth
_ **hausemachten Frittaten** | *Home made sliced pancakes* 7,90
_ **Grießnockerl** | *Semolina dumpling* 7,90
_ **Speckknödel** | *Bacon dumpling* 8,50

Salate | *Salad*

WINTERLICHER SALAT
Grant´n Vinaigrette Hausdressing 14,5o

Winter salad. Cranberry vinaigrette homemade dressing

_ **Grillgemüse** | *Grilled vegetables* 19,9o

_ **Hendlsteifen natur gebraten** | *grilled chicken strips* 22,9o

_ **gebackene Wildschnitzel Streifen** | *baked stripes of game cutlet* 25,9o

BAUERN SALAT 21,9o
Erdäpfelscheiben. Blattsalat der Saison. Speck. Ei. Essig-Öl Dressing

***Farmers salad**. Sliced potatoes. Seasonal leaf salad. Bacon. Egg. Vinegar and Oil dressing*

WINTERLICHER BEILAGENSALAT 7,oo
Grant´n Vinaigrette Hausdressing

***Winter salad ◆ Side dish**. Cranberry vinaigrette homemade dressing*

KNOBLAUCHBROT 7,oo
Garlic bread

Wirtshausklassiker| *Classics*

RUMPSTEAK VOM ÖTZTALER RIND 38,9o

250g. Grillgemüse. Speckbohnen. Rösterdäpfel. Kräuterbutter

***Ötztaler beef rump steak**. 250g. Grilled vegetables. Green beans with bacon. Roasted potatoes. Herb butter*

RINDSGULASCH VOM SÖLDER RIND 26,9o

Gulaschsaft´l. hausgemachte Eierspätzle. eingelegte Paprikastreifen

***Beef goulash made with Sölder beef.** Goulash broth. Homemade egg spaetzle. Pickled strips of pepper*

ZWIEBELROSTBRATEN VOM SÖLDER RIND 34,5o

Beiried rosa gebraten. Rösterdäpfel. Zwiebelsauce. Speckbohnen. Röstzwiebel

***Roast beef**. Medium. Roasted potatoes. Onion jus. Bacon beans. Roasted onion*

SCHWEINSBRATEN 24,9o

Sauerkraut. Semmelknödel. Bratensaft´l. Steirer Kren

***Roast pork**. Bread dumpling. Gravy. Styrian horseradish*

BRAT´L VOM ÖTZTALER BERGLAMM 32,9o

Petersilerdäpfel. Karotten. Grant´n

***Roast Ötztal mountain lamb**. Parsley potatoes. Carrots. Cranberries*



Wirtshausklassiker| *Classics*

WÜRZIGE RIPPEN VOM SCHWEIN 26,9o

Pommes frites. Kräuter Mayonnaise

***Pork spare ribs**. French fries. Herb mayonnaise*

WIENER SCHNITZEL VOM SCHWEIN 23,5o

Pommes frites. Zitronenspalte. Wahlweise mit Grant´n

***Viennese schnitzel from pork**. French fries. Lemon wedge. Optional cranberries*

Vegetarisch | *Vegetarian*

ÖTZTALER KÄSESPÄTZLE 21,9o



würziger Paznauner Bergkäse. Röstzwiebel

***Ötztaler cheese spaetzle**. Alpine cheese. Fried onion*

GERST´L RISOTTO 24,9o



Rohne. Grillgemüse. Frischkäse

***Gerstl Risotto**. Beetroot. Grilled vegetable. Cream cheese*

Wild(es) aus dem Wald | *Game from the forrest*

SALTIMBOCCA VOM HIRSCH 38,9o

Salbei Pesto. Speck. Rohnen Gerste. wilder Brokkoli. Wild Jus

***Deer Saltimbocca**. Sage pesto. Bacon. Beetroot barley. Wild broccoli. Game jus*

BRAT´L VOM HEIMISCHEN WILD 31,9O

Hausgemacht Butterspätzle. Rotkraut. Grant´n. Bratensaft

***Local game roast**. Homemade butter spaetzle. Red cabbage. Cranberries. Gravy*

WILDBRATWURST 24,5o

Sauerkraut. Rösterdäpfel. Streirer Kren

***Wild sausage**. Sauerkraut. Roasted potatoes. Styrian horseradish*

Fisch | *Fish*

FILET VON DER LÄNGENFELDER FORELLE 29,9o

Rohnen Gerste. wilder Brokkoli. Kräuterschaum

***Längenfelder trout fillet**. Barley shoots. Wild broccoli. Herb foam*



Dessert

APFELRADL 10,50

Waldbeeren. Vanille Eis

Apple fritters. Wild berries. Vanilla ice cream

KAISERSCHMARRN 18,50

Apfelmus oder hausgemacht kaltgerührte Grant´n

Kaiserschmarrn. Apple sauce or homemade cold-stirred Cranberries

APFELSTRUDEL | *Apple strudel* 8,00

_ **Sahne** | *whipped cream* 8,50

_ **Vanillesauce** | *vanilla sauce* 9,00

AFFOGATO A LA CAFEÉ 6,00

Espresso. Vanille Eis

Affogato a la caffeé. Espresso. Vanilla ice cream

Unsere Eiskreationen entdecken Sie in der Dessertkarte.

You can find our ice-creations on the dessert menu.

Alle Preise in EURO inkl. Steuern und Abgaben. Druck- und Satzfehler sowie Änderungen vorbehalten.
All prices are in euros including tax and duties.

FREITAG´s auf Vorreservierung
FRIDAY´s on advance reservation

Haxenabend

KNUSPRIGE SCHWEINSHAXE 1 Person | 32,9o

Semmelknödel. Sauerkraut. Senf. Steirer Kren. Braten Sauce

***Crispy pork knuckle**. Crispy-fried. Semolina dumpling. Sauerkraut. Mustard. Styrian horseradish. Roast gravy*

für 2 Personen | for 2 People

OFENFRISCHE KALBSHAXE 2 Personen | 74,oo

Semmelknödel. Sauerkraut. Senf. Steirer Kren. Braten Sauce

***Calf Shank**. Semolina dumpling. Sauerkraut. Mustard. Styrian horseradish. Roast gravy*

ZUSATZTELLER BEI SCHWEINS- UND KALBSHAXE 15,oo

Extra plate for pork- and calf Shank

Für den HAXENABEND nehmen wir Ihre Reservierung gerne bis Donnerstag Abend entgegen.

We will take your booking for the HAXENABEND until Thursday evening.

