

Natürlich und bodenständig – Heimisches im Dorf genießen.

Bei uns 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 Öztaler Gastfreundschaft in angenehmen rustikalen Ambiente.
So leben wir die Tiroler Wirtshauskultur.

Wir wünschen euch bei uns eine schöne Zeit und einen guten Appetit.

Familie Klotz & Team



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



Unsere Partner für regionale Produkte

- Rind- und Lammfleisch Gstrein Arno. Sölden | Auer Jakob. Umhausen | Bauern aus dem Ötztal
- Wildbret aus der eigenen Jagd
- Schweinefleisch Klaushof. 100% AT | Zebisch Werner. Imst
- Hendl Wech Geflügel. St.Andrä. AMA Gütesiegel
- Fisch Ötztaler Quellfische. Familie Mrak. Längenfeld
- Käse Bauern und Almen aus der Region
- Milch | Milchprodukte Tirol Milch | Salzburg Milch
- Erdäpfel Kapeller Franz. Mieming
- Gemüse | Obst Gemüse Winkler. Ötztal Bahnhof | Nordtiroler Gemüse
- Brot Ötztal Bäck. Sölden
- Eier Robin Klotz. Sölden | Aus österreichischer Bodenhaltung
- Bier | Weizenbier Zillertal Bier. Zell am Ziller
- Sölsch Bier Bäckelar Brewery. Sölden
- Edelbrände Familie Maass. Prutz | Christoph Kössler. Stanz
- Limo Silberquelle. Privatquelle Gruber. Brixlegg | Tirol Limo. Fließ

Vorspeise

Beef Tatar	26,60
würzig mariniert. Kräutermayonnaise. Kapern. Zwiebel. Butter. Toastbrot	
<i>Tatarbeefsteak</i>	
<i>spicy minced. herb mayonnaise. capers. onion. butter. toast</i>	
Warmes Caprese im Pfand'l ✓	16,90
Tomaten. Mozzarella. Basilikum-Öl Pesto. Weissbrot	
<i>Warm Caprese im Pfand'l</i>	
<i>tomatoes. mozzarella. basil-oil pesto. white bread</i>	

Suppe

Erdäpfelcreme Suppe. Croutons ✓	8,70
<i>Potato cream soup. coutons</i>	
Klare Suppe vom heimischen Rind <i>Clear beef bouillon</i>	
..... hausgemachte Frittaten <i>home made sliced pancakes</i>	8,00
..... Speckknödel <i>Tyrolian bacon dumpling</i>	9,00
..... Kaspressknödel <i>Cheese dumpling</i>	9,00

Salat

Saisonaler Salat <i>Seasonal salad</i> ✓	12,50
..... Rindfleischstreifen. rosa gebraten <i>beef stripes. medium roasted</i>	26,70
..... Garnelen. 4 Stk. <i>prawns. 4 pcs.</i>	26,70
Gemischter Beilagensalat <i>Side salad mixed</i> ✓	5,00
Wir servieren alle Salate mit unserem Balsamico-Hausdressing. <i>We serve all salads with our balsamic house vinegar.</i>	
Ofenfrisches Knoblauchbrot [2 Stk.] <i>Garlic bread [2 pcs.]</i>	7,00
Portion Brot <i>Portion of bread</i>	3,00



Jede Beilagen Änderung wird mit 2,00 € auf Grund des Mehraufwandes verrechnet.
Mit ❖ gekennzeichnete Gerichte servieren wir auch als kleine Portion abzüglich 1,50 € .
Gerne servieren wir Ihnen einen Zusatzsteller für Erwachsene 5,00 €. Vielen Dank für Ihr Verständnis.
*Any side dish changes will be charged at 2,00 € due to the additional work involved.
Dishes marked with ❖ are also available as a small portions at a discount of 1,50 €.
We are happy to serve you an additional plate for adults at 5,00 €. Thank's for your understanding.*

Wild[es] aus der eigenen Jagd

Wildbrat'l 32,80

Schupfnudeln. Rotkraut. Preiselbeeren

Roast version. potato noodles. red cabbage. cranberries

Saltimbocca vom Wild 37,20

Gerst'l Risotto. wilder Brokkoli. Preiselbeeren

Saltimbocca of version. barley risotto. wild broccoli. cranberries

Wirtshausküche

Brat'l vom Öztaler Berglamm 30,00

Erdäpfel. Karotten. Preiselbeer

Lamb roast from öztaler mountain lamb. potatoes. carrots. cranberries

Zwiebelrostbraten vom heimischen Rind 31,70

rosa gebraten. Erdäpfel. Zwiebelsauce. Röstzwiebel

Roast beef. potatoes. onion jus. roasted onion

Gekochtes Rindfleisch „Tafelspitz Art“ 27,50

Wurzelgemüse. Erdäpfel. Schnittlauchsauce. Semmelkren

Boiled beef „Tafelspitz Art“

Root vegetables. potatoes. chive sauce. bread horseradish

Wirtshausküche

Öztaler Käsespätzle  	19,90
Hausgemachte Eierspätzle. würziger Almkäse. Röstzwiebel <i>Öztaler cheese spaetzle. home made egg spaetzle. spicy alpine cheese. fried onion</i>	
Wiener Schnitzel vom Schwein	23,50
Pommes frites. Zitronenspalte auf Wunsch mit Preiselbeeren <i>Viennese schnitzel [pork]. french fries. lemon with cranberries if desired</i>	
Paillard	27,80
vom Schwein. Rucola. Sauerrahm. Pilzrahm Sauce. hausgemachte Eierspätzle. Preiselbeeren <i>Paillard from pork. rucola. sour cream. home made egg spaetzle. mushroom cream sauce. cranberries</i>	
Naturgebratenes Filet von der Öztaler Forelle	32,80
Erdäpfel. Petersilie. Spinat. Cherry Tomaten <i>Naturally roasted trout fillet. potatoes. parsley. spinach. cherry tomatoes</i>	
Würzige Schweinerippen	26,70
Erdäpfel-Crispers. Dip Sauce <i>Pork spare ribs. potato-crispers. dip sauce</i>	
Hendl-Spieß	27,50
Erdäpfel-Crispers. Gemüse Letscho. Knoblauchbutter <i>Chicken skewer. potato-crispers. vegetable letscho. garlic butter</i>	

Steak

Rumpsteak	45,50
vom Ötztaler Rind [250g Rohgewicht]. Erdäpfel Rösti. Grillgemüse. Knoblauchbutter	
<i>Rumpsteak from Ötztal beef [250g gross weight]. medium fried. potato roesti. vegetable. garlic butter</i>	
Garnele [1 Stk.] <i>Prawn [1 pcs.]</i>	3,50
Pfeffersauce <i>Pepper sauce</i>	4,80

Nudeln

Hausnudeln  	21,00
Linguine. Gemüseragout. Junglauch. Hirtenkäse	
<i>House pasta. linguine. vegetable ragout. feta cheese</i>	
Garnele & Linguine 	32,00
Garnelen [4 Stk.]. Parmesan-Weisswein Sauce	
<i>Prawns [4 pcs.]. linguine. parmesan-white wine sauce</i>	
Linguine  	22,50
Parmesan-Weisswein Sauce	
<i>Linguine. parmesan-white wine sauce</i>	

Marende Zeit

Ötztaler Marende [Brettljause] 26,00
Speck vom Almschwein. Kaminwurze vom Wild. Bergkäse. Steirer Kren. Essiggemüse. Butter.
Brot vom Bäck
*Marende. bacon from alpine pig. smoked sausage from game. mountain cheese. styrian horse radish.
pickled vegetables. butter. bread*

Haxen-Abend. jeden Freitag auf Vorbestellung

Knuckle evening. Every Friday, advance booking required

Schweinshaxe. knusprig gebraten 32,90 | Portion
Semmelknödel. Sauerkraut. Senf. frischer Steirer Kren
Crispy pork shank. semolina dumpling. sauerkraut. mustard. fresh horeseradish

Ofenfirsche Kalbshaxe. 2 Personen 72,00 | Haxe
Semmelknödel. Sauerkraut. Bratensaft. Senf. frischer Steirer Kren
Calf shank. semolina dumpling. sauerkraut. jus. mustard. fresh horeseradish

Zusatzteller bei Schweins- und Kalbshaxe 15,00 | Teller
Extra plate for pork- and calf shank

Dessert

Warmes Schokoküchlein. Vanille Eis. Sahne <i>Warm chocolate cake. vanilla ice cream. whipped cream</i>	10,60
Apfelradl. Vanille Eis. Beeren <i>Apple fritters. vanilla ice cream. berries</i>	9,50
Marillen-Palatschinken 2 Stk. <i>Apricose pan cakes 2 pcs.</i>	8,90
Preiselbeer-Palatschinken 2 Stk. <i>Cranberries pan cakes 2 pcs.</i>	8,90
Apfelstrudel. Sahne <i>Apple strudel. whipped cream</i>	8,40
Apfelstrudel. Vanillesauce <i>Apple strudel. Vanilla sauce</i>	9,50
Coup Dänemark. 3 Kugeln Vanille Eis. Sahne. Schokoladen Sauce <i>Coup Dänemark. 3 scoops vanilla ice cream. chocolate sauce. whipped cream</i>	9,00
Eiskaffee „MINI“. flüssig. 1 Kugel Vanille Eis. Sahne <i>Iced Coffee "MINI". liquid. vanilla ice cream. whipped cream</i>	6,70
Gemischtes Eis. 3 Kugeln Eis. Sahne <i>Mixed Ice Cup. 3 scoops ice cream. whipped cream</i>	8,50
Affogato a la Caffee. Espresso. Vanille Eis <i>Espresso. vanilla ice cream</i>	6,00