

# 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

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 Öztalener Gastfreundschaft in angenehmen rustikalen Ambiente.

Wir leben die Tiroler Wirtshauskultur.



Liebe Gäste, betreffend der  
**PARKPLATZGEBÜHREN**  
informieren Sie gerne unsere  
Servicemitarbeiter!

W-LAN GIGGI Tenne | BEN: giggitenne | PW: gast21

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
Wildbret	aus der eigenen Jagd
Schweinefleisch	Klaushof . AMA Gütesiegel
Hendlfleisch	Wech Geflügel . St. Andrä
Fisch	Ötztaler Quellfische . Fam. Mrak . Längenfeld
Käse	Bauern und Almen aus der Region
Milch   Milchprodukte	Tirol Milch
Erdäpfel	Kapeller Franz . Mieming
Gemüse   Obst	Gemüse Winkler . Ötztal Bahnhof   Nordtiroler Gemüse
Brot	Bäckerei Gstrein . Sölden   Bäckerei Plattner Brot . Imst
Eier	Aus Österreichischer Bodenhaltung   Robin Klotz . Sölden
Bier   Weizenbier	Brauerei Zillertal Bier . Zell am Ziller
Sölsch Bier	Bäckelar Brewery . Sölden
Edelbrände   Gin	Christoph Kössler . Stanz   Fam. Maass . Prutz
Limo	SilberQuelle . Privatquelle Gruber . Brixlegg

## Vorspeisen | *Starter*

Carpaccio vom heimischen Rind	18,90 €
Rucola, Sonnenblumenkerne, Parmesan. Toastbrot	
<i>Rucola. sunflower seeds. parmesan. Toast</i>	
1/8l Zweigelt "weissgepresst". Weingut Topf	6,50 €
Forelle geräuchert Kren. Grant'n. Grissini	14,50 €
<i>Smoked trout. horse-radish. cranberries. grissini</i>	
Warmes Caprese im Pfand'l Tomaten. Mozzarella. Basilikum-Öl Pesto. Toastbrot	13,50 €
<i>Caprese im Pfand'l. tomatoes. mozzarella. Basil-oil pesto. toast</i>	



## Suppen | *Soups*

Apfel-Sellerie Suppe Brot Croutons	
<i>Apple-celery soup. bread croutons</i>	7,50 €
Wiener Suppentöpf'l Kräfitge Rindssuppe. gekochtes Rindfleisch.	7,00 €
Wurzelgemüse. Nudeln	
<i>Viennese soup tureen. beef soup. cooked beef. root vegetable. noodles</i>	



## Salate | *Salad*

Sommersalat	..... Rindfleischstreifen	21,90 €
	..... gebratene Garnelen	21,90 €
<i>Summer salad. beef strips or fried prawns</i>		
Schlemmer Salat. Balsamico-Marillen. Brot Croutons		14,50 €
	..... Feta Käse	18,50 €
	..... Tiroler Speck	17,90 €
<i>Schlemmer salad. tyrolian bacon or feta cheese. bread croutons</i>		
Salat gemischt <i>Summer salad mixed</i>		7,90 €
Blattsalat <i>Leaf salad</i>		6,90 €
Portion Brot <i>Portion of bread</i>		3,00 €

alle Salate servieren wir  
mit Essig-Öl Marinade  
vinegar-oil dressing

## MarendeZeit

Marende Brett'l Jause. Speck vom Almschwein. Kaminwurze vom heimischen Wild. Bergkäse. Butter. Steirer Kren. Essiggemüse. Brot vom Sölder Bäck	18,50 €
<i>Bacon from alpine pig. smoked sausage from local game. mountain cheese. butter. styrian horse radish. pickled vegetables. bread</i>	
1/8l Kalterersee De Silva Peterleiten. Weingut Peter Sölva	6,50 €

## Wild(es) aus der eigenen Jagd | *Game from own hunt*

<b>Wildragout</b> Polenta. Chicorée. Grant'n	25,90 €
<i>Game ragout. polenta. cranberries</i>	
0,33l Fl. Zillertaler "Granat" Premium. 96 Falstaff Punkte.	6,50 €

## Steak & Fisch | *Steak & Fish*

<b>Filet Steak</b> vom heimischen Rind . 250g Rohgewicht	43,90 €
Erdäpfel Rösti. Gemüse. Knoblauch-Kräuterbutter	
<i>Rumpsteak 250g. potatorösti. vegetable. garlic herb butter</i>	
1/8l Cabernet Sauvignong Kalk&Sand. Weingut Kroiss	5,80 €
<b>Öztaler Forelle</b> Tomaten Risotto. Basilikum	25,90 €
<i>Öztaler trout. Tomato risotto. basil</i>	
1/8l Chardonnay. Weingut Heiderer Mayer	5,90 €
<b>Garnelen auf Spaghetti</b> Parmesan-Weissweinsauce. Fichtensprossen. Zitrone	23,90 €
<i>Prowns on spaghetti. parmesan-white wine sauce. spruce shoots. lemon</i>	
1/8l Pinot Grigio HILL. Weingut Nals Margreid	6,50 €



## Vegetarische Gerichte | *Vegetarian dishes*

<b>Öztaler Käsespätzle</b> ❖	17,90 €
Hausgemachte Eierspätzle. würziger Almkäse. Röstzwiebel <i>Homemade egg spaetzle. alpine cheese. roasted onion</i>	
1/8l Rosé vom Berg. Weingut Donabaum	6,40 €
<b>Gemüse Gröstl</b> ❖	19,50 €
geröstete Erdäpfelscheiben. buntes Gemüse. Spiegelei <i>roasted potato slices. colourful vegetables. fried egg</i>	
<b>Hausnudeln</b> ❖	17,90 €
Spaghetti. Gemüseragout. Junglauch. Hirtenkäse <i>House pasta. spaghetti. vegetable ragout. feta cheese</i>	



Alle Beilagenänderungen werden mit € 2,50 verrechnet, auf Grund des Mehraufwandes.

Wir danken für Ihr Verständnis.

*All changes to inserts will be charged at € 2,50 due to the additional work involved.*

*Thank's for your understanding.*

Mit ❖ gekennzeichnete Gerichte sind auch als kleine Portion abzüglich -€ 1,50 erhältlich.

*Dishes marked with ❖ are also available in small portion -€ 1,50.*

Zusatteller € 5,00 | *Extra plate € 5,00*

## Hauptspeisen | *Main dishes*

<b>Rinder Paillard</b>	25,90 €
Rucola. Sauerrahm. Pilzrahm Sauce. hausgemachte Eierspätzle <i>Cattle Paillard. rocket salad. sour cream. mushroom cream sauce. spaetzle</i>	
1/8l St. Magdalener ARTIS. Weingut Unterhofer	6,50 €
<b>Brat'l vom Öztaler Berglamm</b>	24,90 €
Erdäpfel. Linsen. wilder Brokkoli. Lammkotelett <i>Roasted Öztaler Lamb. potatoes. lentils. wild broccoli. lamb chops</i>	
1/8l Cabernet Sauvignon Kalk&Sand. Weingut Kroiss	5,80 €
<b>Tennen Sandwich</b>	19,90 €
Hendl & Rind . Salat . Tiroler Speck. Spiegelei . Cocktailsauce . Pommes frites <i>Chicken &amp; Beef . lettuce . tyrolian bacon. fried egg . cocktail sauce . French fries</i>	
<b>Öztaler Gröst'l ❖</b>	19,50 €
geröstete Erdäpfelscheiben. gekochtes Rind- und Schweinefleisch. Speck. Spiegelei <i>roasted potato slices. cooked beef and pork. bacon. fried egg</i>	
1/8l Kaltersee De Silva Peterleiten Classico Superiore. Weingut Peter Sölva	6,50 €
<b>Wiener Schnitzel vom Schwein ❖</b>	18,90 €
Erdäpfelsalat oder Pommes frites . Zitronenspalte <i>Wiener Schnitzel . fried breaded escalope . potato salad or French fries . lemon</i>	
1/8l Schweinerei Cuvée. Weingut Gmeinböck	5,50 €



Alle Beilagenänderungen werden mit € 2,50 verrechnet, auf Grund des Mehraufwandes. Wir danken für Ihr Verständnis.  
*All changes to inserts will be charged at € 2,50 due to the additional work involved. Thank's for your understanding.*

## Zusätzliche Beilagenwünsche | *Additional side dishes*

Pommes frites. Erdäpfel. Spätzle. Gemüse <i>Pommes frites . potatoes. spaetzle . vegetables</i>	5,50 €
Garnele. 1 Stück   <i>Prawn. 1 piece</i>	3,00 €
Pfeffersauce   <i>Peppersauce</i>	4,50 €
Sauerrahm Sauce   <i>Cranberries</i>	3,00 €
Preiselbeeren   <i>Cranberries</i>	3,00 €
Portion Brot. Portion   <i>Bread. Portion</i>	3,00 €



### **Allergeninformation:**

Liebe Gäste, wir möchten Sie darauf hinweisen, dass Kreuzkontakte nicht ausgeschlossen werden können.

Bei Fragen wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter.

Wir übernehmen keine Haftung!



### **Legend of allergens:**

Dear guests, we would like to point out that cross-contact cannot be ruled out.

If you have any questions, please contact our staff.

We do not assume any liability!



## Dessert | *Dessert*

Rhabarber-Topfen Mousse. Vanille Eis <i>Rhubarb-curd cheese mousse . vanilla ice cream</i>	8,90 €
Mousse von der Holunderbeere. Holunder Röster. Schüttelbrot <i>Elderberry mousse. elderberry roaster. shake bread</i>	9,00 €
Geeister Joghurt Schmarrn <i>Iced yoghurt Schmarrn</i>	7,50 €
Eispalatschinken Cremiges Vanilleeis. Schokosauce . Sahne <i>Pancake. vanilla ice cream. chocolate sauce. whipped cream</i>	9,50 €
Palatschinken . 2 Stück Marille oder Preiselbeermarmelade . Haselnuss Creme <i>Pancake . 2 pieces . apricot- or cranberry jam . hazelnut cream</i>	8,00 €
Affogato a la Caffee Espresso. Vanilleeis   <i>Espresso. vanilla ice cream</i>	5,00 €
Eis. 1 Kugel Vanille. Schokolade. Erdbeer	2,50 €
Erfrischendes Sorbet. 1 Kugel Himbeere. Schwarze Johannisbeere. Minze	3,50 €
Sahne Portion	2,00 €

Nimm 's mit. Es ist einfach zu gut.

Essen mitnehmen statt wegwerfen und restlosen Genuss erleben –  
denn Lebensmittel sind kostbar!

# Genuss --- Box

Vorteile der „Genuss Box“

- ❖ 100% biologisch abbaubar / recyclebar
- ❖ 100% Monomaterial aus Karton aus nachhaltiger Forstwirtschaft
  - ❖ Wärme- und Kälteisolierend
- ❖ Geeignet für: Mikrowelle und Backofen (bis 220°C) sowie Kühlschrank

Falls Sie nicht die ganze Portion schaffen, fragen Sie bei unserem Servicemitarbeitern  
nach der „Genuss Box“.