

Griäß Enk in der Tenne im Tal!

**Natürlich, frisch und regional – diese Schlagworte beschreiben die Philosophie
unserer Tennen-Küche für Feinschmecker und Genießer.**

Hausgemachte heimische Spezialitäten sowie österreichische Klassiker,
werden mit regionalen und heimischen Lebensmitteln frisch und liebevoll für Sie zubereitet.
Genießen Sie die Öztaler Gastfreundlichkeit in angenehmer Atmosphäre und mit
einem guten Glas Wein.

FAMILIE KLOTZ UND MITARBEITER.

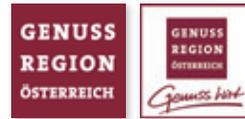


**Regionaler Genuss,
täglich von 11.30 bis 21.00 Uhr.**



ALLE PREISE IN EURO INKL. STEUERN UND ABGABEN! DRUCK- UND SATZFEHLER SOWIE ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN!

Die GIGGI Tenne ist GenussWirt ...



GENUSSWIRTE gehören zu den gastronomischen Aushängeschildern der Initiative GENUSS REGION ÖSTERREICH. Die GenussWirte stehen für maximale Herkunfts- und Qualitätssicherheit der angebotenen Produkte. Sie leben Regionalität, Saisonalität und die Österreichische Gastfreundschaft – und das täglich.



Ausgezeichnet mit dem AMA-Gütesiegel



Für die frische Speisenzubereitung und den Einsatz regionaler Rohstoffe, wurden wir mit dem AMA-Gastrosiegel ausgezeichnet.

- **Tiroler Grauvieh . Öztaler Bergschaf und Öztaler Berglamm:** Fleischhandel Arno Gstrein . Sölden
- **Schweine- . Hühner- . Rind- und Burgerfleisch:** ausschließlich Fleisch aus Österreich
- **Käse:** aus der GenussRegion Paznauner Almkäse
- **Milch und Milchprodukte:** aus Österreich mit dem AMA-Gütesiegel
- **Eier:** aus österreichischer Bodenhaltung
- **Erdäpfel . Obst und Nordtiroler Gemüse:** Obst und Gemüse Winkler . Öztal Bahnhof
- **Wild:** aus eigener Jagd
- **Saibling und Räucherforelle:** Mrak Raimund . Öztaler Quellfische . Längenfeld
- **Edelbrände:** aus der Region



Unsere Wochenhits

AUF VORBESTELLUNG: +43 (0) 664 / 22 22 620
Auch täglich auf Vorbestellung möglich.

Haxen-Abend

DONNERSTAG | ab 2 Personen



Schweinhaxe knusprig gebraten
Specksemmelknödel . Sauerkraut . Senf .
Steirer Kren

Ofenfrische Kalbshaxe
für 2 Personen

im Saft'1 . Specksemmelknödel . Sauerkraut



Fondue-Abend

FREITAG | ab 2 Personen

Fondue „Chinoise“ (Suppe)

Scheiben vom Rinderfilet . pikante Saucen .
Pommes frites . Salat

pro Person (180 g)

Extraportion Rinderfilet (100 g)

Fleisch-Fondue: Der Fonduepfopf wird mit würziger heißer Suppe gefüllt und durch einen Kocher auf dem Esstisch warm gehalten. Jeder Gast hat einen Teller und 2 Fonduegabeln und ein normales Besteck. Das rohe Rinderfilet wird in dünnen Scheiben geschnitten auf dem Esstisch bereitgestellt. Jeder Gast spießt 1 bis 2 Scheiben auf seine Fonduegabel und taucht sie in die heiße Suppe ein. Bis das Fleisch gar ist, verbringt man die Zeit mit netter Unterhaltung, testet Wein und probiert schon mal die Beilagen mit einer der pikanten Saucen, die beim Fondue ein Muss sind. Wichtig: Beim Fondue muss man sich viel Zeit lassen: Da man immer nur kleine Häppchen isst, kann man Stunden damit zubringen.

Käsefondue

mit Kirschwasser . Brotwürfel . Salat .
eingelegtes Gemüse

Käsefondue: Die Geschichte vom Käsefondue ist jahrhundertealt. In den Alpen waren die Sennen stark von der Umwelt abgeschnitten. Die Grundnahrungsmittel, die dort selbst produziert werden konnten, waren Brot und Käse. Aus Erzählungen geht hervor, dass Mönche in der Fastenzeit keine feste Nahrung zu sich nehmen durften. Durch das Schmelzen von Käse wurde der Hunger gestillt, ohne die Fastenregel zu brechen.



Für Zwischendurch



Brettljause

Tiroler Speck . Hirschwurz'n . Bergkäse .
Grammelschmalz . Zwiebel . Steirer Kren .
Senf . Butter . Brot



Hirschwurz'n aus eigener Jagd

Steirer Kren . Senf . Brot

Schinken-Käse-Toast

mit Pommes frites

Tiroler Bauernkrapfen

Sauerkraut

Knoblauchbrot

2 Stück

Laugenbreze

Vorspeisen

Beef Tartar

Kapern . Zwiebelringe . Butter . Brot

Vorspeise 100 g

Hauptspeise 200 g

Bergkäse gebacken

bunter Salat . karamellierte Walnüsse .
scharfe Vinaigrette . Preiselbeeren

Ötztaler-Quellfisch Räucherforelle

Preiselbeeren . Steirer Kren . Brot

Tiroler Bruschetta

Tomate . Bergkäse

Knoblauchbrot

2 Stück



Aus dem Suppentopf

Kräftige Rindsuppe

aus der GenussRegion Tiroler Grauvieh



mit Frittaten

mit Fadennudeln

mit Backerbsen



Tiroler Speckknödelsuppe



Kaspressknödel Suppe



Karotten-Ingwer-Süppchen

Salate

Backhendlsalat

gebackene Hendlkeule ohne Knochen .
Erdäpfel-Vogelersalat . steirisches Kernöl . Dip



Chefsalat

gemischte Salate . Rinderfiletstreifen .
Hausdressing



Tennensalat

gemischte Salate . gebackene Hühnerfiletstreifen .
Hausdressing



Gemischter Salat

Hausdressing



Knoblauchbrot

2 Stück



Nudeln



Hüttenmakkaroni *

Fleisch-Tomatensauce . Speck . Sahne .
Champignons . Bergkäse



Spaghetti Bolognese *

Fleisch-Tomatensauce

* Gericht als kleine Portion

Tennen-Hits

Spare Ribs „Chef's Art“

Knoblauchbrot . Dip-Sauce

GIGGI Burger

saftiger Rindfleischburger . süß-saure
Zwiebelmarmelade . Salat . Tomate . Sauce

mit Speck

mit Cheddarkäse

mit Speck und Cheddarkäse

Pommes frites

Vegi Burger

Gemüse . Salat . Tomate . Sauce

mit Cheddarkäse



Tiroler Schmankerln



Tiroler Gröst'l *

Spiegelei . Erdäpfelscheiben geröstet .
Rindfleisch . Schweinefleisch



Öztaler Käsespätzle *

haugemachte Eierspätzle . Almkäse .
Röstzwiebel



Graukasnocken

Blattspinat . Weißweinsauce . Bergkäse



Bauern Cordon bleu

vom Schwein . Speck . Bergkäse .
Pommes frites oder Petersilerdäpfel .
Preiselbeeren

* Gericht als kleine Portion

Tennen-Klassiker

Giggi's Grillteller

Rindfilet . Schweinefilet . Hühnerfilet . Würst'l .
Speckscheibe . Röstgemüse . Pommes frites .
Grillsauce . Kräuterbutter

Medaillons vom Schweinefilet

Speckmantel . Eierspätzle .
Gemüse . Rahmsauce

Schnitzel „Wiener Art“

vom Schwein . Pommes frites
oder Erdäpfelsalat



Vom Grill



Zwiebelrostbraten

rosa gebraten . Rösterdäpfel . Speckbohnen .
Röstzwiebel



Rumpsteak

220 g . Erdäpfelgratin . Röstgemüse . Kräuterbutter



Filetsteak

Pommes frites . Röstgemüse . Pfefferrahmsauce

250 g

180 g

Beilagen

Preiselbeeren

Röstgemüse

Erdäpfel . Spätzle . Pommes frites

Natursauce . Pfeffersauce

Ketchup . Mayonnaise

Wild auf Heimisches & den Öztaler Gewässern

Hirschsteak

rosa gebraten . Wildsauce . Apfelrotkraut .
Rosmarinerdäpfel . Röstgemüse

Edelragout vom heimischen Wild

Apfelrotkraut . hausgemachte Eierspätzle .
Preiselbeeren

Wilderer-Teller

Allerlei vom Wild . Erdäpfel-Speck-Berg .
Kräuterbutter . Preiselbeeren

Brat'l vom Öztaler Berglamm

Erdäpfel . Karotten

Öztaler-Quellfisch Saibling

naturgebraten . Petersilerdäpfel



Das verarbeitete
Wildbret kommt vorwie-
gendaus der eigenen,
heimischen Jagd.

Süße Genüsse

Heidemarie

1 Kugel Eierliköreis . Heidelbeer . Sahne

Affogato al caffè

Espresso . 1 Kugel Vanilleeis

Linzerschnitte

mit Sahne

Tiroler Bauernkrapfen (Ziachkiachl)

Preiselbeeren

Apfelstrudel

mit Sahne

mit Vanillesauce

mit 1 Kugel Vanilleeis . Sahne

Extras

Portion Sahne

Portion Vanillesauce

Kugel Vanilleeis

Portion Preiselbeeren

Portion Apfelmus

Weitere Eisspezialitäten finden Sie
in unserer Eiskarte!



Feiern Sie bei uns in der



DER PERFEKTE RAHMEN FÜR IHRE FEIER.

Gerne organisieren wir für Sie Firmen-, Weihnachts-, Geburtstags- oder Familienfeiern im gemütlichen Ambiente der Giggi Tenne. Ganz individuell und auf Ihre Wünsche abgestimmt, bieten wir Ihnen zahlreiche Möglichkeiten für Ihre Feierlichkeiten und stellen Ihnen gerne ein persönliches Wunschmenü zusammen.

UNSERE RÄUMLICHKEITEN BIETEN DEN IDEALEN PLATZ.

Hoamatstüble: 36 Personen

Tennenboden: 40 Personen

Dilla: 46 Personen

Kommra: 18 Personen

RESERVIERUNGEN: +43 (0) 664 / 22 22 620 oder info@giggitenne.at

ALLERGENINFORMATION FÜR SPEISEN & GETRÄNKE

Liebe Gäste, wir erlauben uns an dieser Stelle Sie darauf hinzuweisen, dass wir seit Dezember 2014 laut Verordnung (BGBL II 175/2014) über allergene Inhaltsstoffe in unseren Speisen und Getränken informieren müssen.

Gerne geben wir Ihnen hierzu mündlich Auskunft, weisen aber im Vorfeld schon darauf hin, dass sämtliche von uns angebotenen Speisen und Getränke allergene Inhaltsstoffe aufweisen können. Trotz sorgfältiger Herstellung und Zubereitung der Gerichte ist Kreuzkontamination nicht vermeidbar! Alle Angaben erfolgen trotz genauer Bearbeitung ohne Gewähr und vorbehaltlich gesetzlicher Änderungen.

