

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	Öztaler Quellfische . Fam. 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	Bäckerei Gstrein . Sölden
Eier	Aus Österreichischer Bodenhaltung Robin Klotz . Sölden
Bier Weizenbier	Bräuerei 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*

Beef Tatar 22,50 €

würzig mariniert. Kräutermayonnaise. Kapern. Butter. Toastbrot

Beef tatar. spicy minced beef (raw). herb mayonnaise. capers. butter. toast



Warmes Caprese im Pfand`l Tomaten. Mozzarella. Basilikum-Öl Pesto. Weissbrot 14,50 €

Caprese im Pfand`l tomatoes. mozzarella. basil-oil pesto. white bread

..... unsere Weinempfehlung zu den Vorspeisen

Weisser Zweigelt "gleichgepresst" *Weingut Topf*

Suppen | *Soups*



Apfel-Sellerie Suppe Brot Croutons

Apple-celery soup bread croutons

7,50 €

Rindsuppe vom heimischen Rind *Clear beef broth*

..... mit hausgemachten Frittaten *with stripes of pancake*

6,90 €

..... mit Tiroler Speckknödel *with bacon dumpling*

7,90 €

Salate | *Salad*

Herbstsalat mit Croutons *Autumn salad with croutons*

..... Rindfleischstreifen *with beef stripes*

22,90 €

..... 3 Garnelen gebraten *with 3 prawns*

22,90 €



Salat gemischt *Salad mixed*

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

8,50 €

Blattsalat *Leaf salad*

7,50 €

Portion Knoblauchbrot *Portion of garlic bread*

6,50 €

Portion Brot *Portion of bread*

3,00 €

MarendeZeit

Marende Brett'l Jause. Speck vom Almschwein. Kaminwurze vom heimischen Wild. 18,50 €

Bergkäse. Butter. Steirer Kren. Essiggemüse. Brot vom Sölder Bäcker

Marende bacon from alpine pig. smoked sausage from local game. mountain cheese. butter.
styrian horse radish. pickled vegetables. bread

..... unsere Weinempfehlung zur MarendeZeit

Kalterer See De Silva Peterleiten *Weingut Peter Sölva*

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

Brat'l vom heimischen Wild Polenta. grünes Gemüse. Grant'n <i>Game roast meat polenta. green vegetable. cranberries</i>	27,00 €
Saltimbocca vom Wild Gerstlrisotto. Wilder Brokkoli. Grant'n <i>Saltimbocca of venison gerstel risotto. wild broccoli. cranberries</i>	28,50 €
Wildschwein Schnitzel gebacken. Kürbispanade. Herbstsalat. Grant'n <i>Wild boar schnitzel baked. autumn salad. cranberries</i>	25,90 €

Steak & Fisch | *Steak & Fish*

Rumpsteak vom heimischen Rind 250g Rohgewicht. Erdäpfel Rösti. Grillgemüse. Knoblauch-Kräuterbutter <i>Rumpsteak 250g. potato rösti. vegetable. garlic herb butter</i>	37,00 €
Öztaler Forelle Tomaten Risotto. Basilikum <i>Öztaler trout tomato risotto. basil</i>	26,90 €
Garnelen auf Spaghetti Parmesan-Weissweinsauce <i>Prowns on spaghetti parmesan-white wine sauce</i>	23,90 €

Unsere Getränkeempfehlung

..... zum Wild
Zillertaler „Granat“
Premium Bier

..... zum Wild & Steak
Cabernet Sauvignon
„Kalk & Sand“
Weingut Kroiss

..... zum Fisch
Pinot Grigio HILL
Weingut Nals Margreid

Vegetarische Gerichte | *Vegetarian dishes*



Öztaler Käsespätzle ❖

Hausgemachte Eierspätzle. würziger Almkäse. Röstzwiebel
Homemade egg spaetzle alpine cheese. roasted onions

17,90 €



Hausnudeln ❖

Spaghetti. Gemüseragout. Junglauch. Hirtenkäse
House pasta. spaghetti. vegetable ragout. feta cheese

17,90 €

..... unser Weinempfehlung

Chardonnay *Weingut Heiderer Mayer*



Jede Beilagenänderung wird mit € 2,00 auf Grund des Mehraufwandes verrechnet.

Wir danken für Ihr Verständnis.

All changes to inserts will be charged at € 2,00 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 für Erwachsene € 5,00 | *Extra plate for adults € 5,00*

Hauptspeisen | *Main dishes*

Paillard vom Rind . Rucola. Sauerrahm. Pilzrahm Sauce. hausgemachte Eierspätzle <i>Cattle Paillard. rocket salad. sour cream. mushroom cream sauce. spaetzle</i>	26,90 €
Wiener Schnitzel ❖ vom Schwein. Pommes frites . Zitronenspalte <i>Wiener Schnitzel . fried breaded escalope. french fries. lemon</i>	19,90 €
Würzige Schweinerippen Erdäpfel-Crispers. Dip Sauce <i>Spicy pork spare ribs. potato crispers. dip sauce</i>	22,50 €
Grillteller „Tennen Art“ Kurzgebratenes vom Rind. Schwein & Hendl. Grillwürstl. Erdäpfel-Crispers. Gemüseletscho. Knoblauchbutter <i>Mixed Grill. pan-fried from beef. pork & chicken. Sausage. potato crispers. garlic butter</i>	26,50 €



Jede Beilagenänderung wird mit € 2,00 auf Grund des Mehraufwandes verrechnet. Wir danken für Ihr Verständnis.
All changes to inserts will be charged at € 2,00 due tot he additional work involved. Thank´s for your understanding.

Unsere
Getränkeempfehlung
..... zu den Hauptspeisen
Zillertaler „Granat“
Premium Bier
♦
St. Magdalener ARTIS
Weingut Unterhofer
♦
Schweinerei Cuvée
Weingut Gmeinböck
♦
Rosé vom Berg
Weingut Donabaum

Zusätzliche Beilagenwünsche | *Additional side dishes*

Portion Pommes frites. Erdäpfel-Crispers. Spätzle. Gemüse <i>Pommes frites. Potato crispers. spaetzle . vegetables</i>	5,70 €
Garnele ein Stück. <i>Prawn one piece</i>	3,50 €
Portion Pfeffersauce. <i>portion peppersauce</i>	4,50 €
Portion Sauerrahm Sauce. <i>portion sour cream</i>	3,00 €
Portion Preiselbeeren. <i>portion cranberries</i>	3,00 €
Portion Knoblauchbrot. <i>portion bread</i>	6,50 €
Portion Brot. <i>portion bread</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.

Dessert | *Dessert*

Warmes Schokoküchlein <i>Vanille Eis . Sahne</i> <i>Warm chocolate cake. vanilla ice cream. whipped cream</i>	9,00 €
Palatschinken zwei Stück . Pancakes <i>two pieces</i> mit Marillenmarmelade <i>apricot jam</i> mit Preiselbeermarmelade <i>cranberry jam</i> mit Nutella <i>hazelnut cream</i> Palatschinken gemischt + € 1,00 Aufpreis <i>Mixed pancakes + € 1,00 surcharge</i>	8,00 €
Eispalatschinken <i>Vanilleeis. Sahne. Schokoladesauce</i> Pancake <i>vanilla ice cream. chocolate sauce. whipped cream</i>	9,50 €
Affogato a la Caffee Espresso. Vanilleeis <i>Espresso. vanilla ice cream</i>	5,00 €
Coup Dänemark Vanilleeis. Sahne. Schokoladesauce Coup Dänemark <i>vanilla ice cream. Whipped cream. Chocolate sauce</i>	7,50 €
Gemisches Eis mit Sahne Mixed ice cream <i>with whipped Cream</i>	7,20 €
Eis eine Kugel, Vanille. Schokolade. Erdbeer	2,50 €
Erfrischendes Sorbet eine Kugel. Himbeere. Waldbeere. Marille	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“.