

# 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   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	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*

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*

7,00 €

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

8,00 €

..... mit Kaspressknödel ..... *with cheese dumpling*

8,00 €

## Salate | *Salad*

Wintersalat mit Croutons *Winter salad with croutons*

..... **Rindfleischstreifen** ..... *with beef stripes*

22,90 €

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

22,90 €

Wildschnitzel gebacken. Kürbispanade. auf Wintersalat. Grant´n

25,90 €

*Wild schnitzel baked. pumpkin breading. winter salad. cranberries*



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 Bäck

*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>	28,50 €
Saltimbocca vom Wild Gerstlrisotto. Wilder Brokkoli. Grant'n <i>Saltimbocca of venison barley risotto. wild broccoli. cranberries</i>	30,50 €
Wildschnitzel gebacken. Kürbispanade. auf Wintersalat. Grant'n <i>Wild schnitzel baked. pumpkin breading. winter salad. cranberries</i>	25,90 €

## Lamm . Steak . Fisch | *Lamb . Steak . Fish*

Lammbrat'l vom Öztaler Berglamm heurigen Erdäpfel. Karotten <i>Lamb roast from öztaler mountain lamb. steamered potatoes. carrots</i>	25,50 €
Rumpsteak vom heimischen Rind 250g Rohgewicht. Erdäpfel Rösti. Grillgemüse. Knoblauch-Kräuterbutter <i>Rumpsteak 250g. potato rösti. vegetable. garlic herb butter</i>	39,00 €
Filet von der Öztaler Forelle Tomaten Risotto. Basilikum <i>Öztaler trout fillet tomato risotto. basil</i>	26,90 €
Garnelen auf Spaghetti Parmesan-Weissweinsauce <i>Prawns 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 Marquid

## HAXENABEND

### jeden Freitag auf Vorbestellung

Schweinshaxe knusprig gebraten	Portion	28,00 €
Semmelknödel. Sauerkraut. Senf. frischer Steirer Ken		
<i>Crispy pork shank semolina dumpling. sauerkraut. mustard. fresh horseradish</i>		
Kalbshaxe ofenfrisch		59,00 €
Semmelknödel. Sauerkraut. Bratensaft. Senf. frischer Steirer Kren		
<i>Calf shank semolina dumpling. sauerkraut. jus. Mustard. Fresh horseradish</i>		

### ❖Info❖

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	28,90 €
Rucola. Sauerrahm. Pilzrahm Sauce. hausgemachte Eierspätzle <i>Cattle Paillard. rocket salad. sour cream. mushroom cream sauce. spaetzle</i>	
Wiener Schnitzel ❖	20,50 €
vom Schwein. Pommes frites . Zitronenspalte <i>Wiener Schnitzel . fried breaded escalope. french fries. lemon</i>	
Würzige Schweinerippen	23,50 €
Erdäpfel-Crispers. Dip Sauce <i>Pork spare ribs. potato crispers. dip sauce</i>	
Grillteller „Tennen Art“	28,50 €
Kurzgebratenes vom Rind. Schwein & Hendl. Grillwürstl. Erdäpfel-Crispers. Gemüseletscho. Knoblauchbutter <i>Mixed Grill. pan-fried from beef. pork &amp; chicken. grilled sausage. vegetable lecho. potato crispers. garlic butter</i>	
 Öztaler Käsespätzle ❖	18,50 €
Hausgemachte Eierspätzle. würziger Almkäse. Röstzwiebel <i>Homemade egg spaetzle alpine cheese. fried onion</i>	
 Hausnudeln ❖	18,50 €
Spaghetti. Gemüseragout. Junglauch. Hirtenkäse <i>House pasta. spaghetti. vegetable ragout. feta cheese</i>	

### Unsere WeinEmpfehlung

..... zu den  
*Hauptspeisen*

Zillertaler „Granat“  
Premium Bier



St. Magdalener ARTIS  
Weingut Unterhofer



Kerner  
Weingut Unterhofer



Schweineri 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>	5,80 €
Garnele ein Stück. <i>Prawn one piece</i>	3,50 €
Portion Pfeffersauce. <i>portion peppersauce</i>	4,00 €
Portion Sauerrahm Sauce. <i>portion sour cream</i>	2,50 €
Portion Preiselbeeren. <i>portion cranberries</i>	2,00 €
Portion Ketchup. Mayonnaise oder Senf <i>portion ketchup. Mayonnaise or mustard</i>	0,80 €
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.

We do not assume any liability!



## Dessert | *Dessert*

<b>Warmes Schokoküchlein</b> Vanille Eis . Sahne <i>Warm chocolate cake. vanilla ice cream. whipped cream</i>	9,00 €
Palatschinken zwei Stück . <b>Pancakes</b> two pieces ..... 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> <b>Pancake</b> <i>vanilla ice cream. chocolate sauce. whipped cream</i>	9,90 €
Apfelstrudel <b>Apple strudel</b> ..... mit Sahne ..... <i>with whipped cream</i> ..... mit Vanillesauce ..... <i>with whipped cream</i>	6,50 € 7,50 € 8,50 €
Affogato a la Caffee Espresso. Vanilleeis <i>Espresso. vanilla ice cream</i>	5,00 €
Coup Dänemark Vanilleeis. Sahne. Schokoladesauce <b>Coup Dänemark</b> <i>vanilla ice cream. whipped cream. chocolate sauce</i>	7,50 €
Gemisches Eis mit Sahne <b>Mixed ice cream</b> <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 €

### Dessert Empfehlung

Apfel Ringe  
gebacken  
Vanille Eis. Grant ' n  
*Apple fritters*  
*Vanilla ice cream. Cranberries*

6,90 €

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“.