



**NATÜRLICH . FRISCH . REGIONAL**

**Heimisches im Dorf genießen - für Feinschmecker und Genießer**

Raffiniert, frisch und köstlich werden die traditionellen Gerichte und Klassiker der österreichischen Küche mit heimischen Produkten zubereitet.

Genießen Sie Qualität und bodenständige Öztaler Gastfreundschaft in angenehmen rustikalem Ambiente.

**BODENSTÄNDIG . ECHT . AUTHENTISCH** leben wir die Tiroler Wirtshauskultur

Für die Verwendung von Produkten heimischer Lebensmittel bzw. aus Österreich wurden wir mit dem AMA Gütesiegel als Genuss Wirt ausgezeichnet.



**Wir verpflichten uns, folgende Produkte für die Zubereitung  
unserer Gerichte bevorzugt aus umliegenden kulinarischen Regionen zu beziehen:**

**Tiroler Grauvieh | Öztaler Bergschaf & Berglamm Fleischhandel Gstrein Arno . Sölden**

**Rindfleisch Hofmetzgerei Matthias Wilhelm und von umliegenden Bauern**

**Wildfleisch aus eigener Jagd**



**Schweine-. Hendl-. Rind.- und Burgerfleisch ausschließlich aus Österreich mit dem AMA Gütesiegel**

**Käse GenussRegion Paznauner Almkäse | Tirol Milch**

**Milch | Milchprodukte Tirol Milch | aus Österreich mit dem AMA Gütesiegel**

**Erdäpfel | Gemüse Kapeller Franz . Mieming | GenussRegion Oberinntaler Erdäpfel |  
GenussRegion Nordtiroler Gemüse | Obst und Gemüse Winkler . Öztal Bahnhof**

**Fische Mrak Raimund . Längenfeld**

**Eier aus österreichischer Bodenhaltung**

**Edelbrände | Gin Christoph Kössler . Stanz | Fam. Maas . Prutz**

**Kürbiskernöl GenussRegion Österreich Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.**

**Steirer Kren GenussRegion Österreich Steirischer Kren g.g.A.**

## Vorspeisen GENUSS

---

### **Carpaccio vom Hirsch**

Hirsch aus eigener Jagd | Sellerie | Walnuss | Moosbeere | Pilze

*Carpaccio from deer | celery | walnuts | blueberries | mushrooms*

### **Tartar von der heimischen Lachsforelle**

Salatgurke | Frischkäse | Fenchel

*Salmon trout tartare | cucumber | cream cheese | fennel*

## Suppen GENUSS

---

### **Tiroler Graukassuppe**

Petersilie | Vinschgerle

*Tyrolean cheese soup / parsley | special bread*

### **Speckknödel in kräftiger Rindssuppe**

vom Öztaler Grauvieh

*Bacon dumpling soup*

# Salat GENUSS

---

## Salat mit Ziegenfrischkäse

Wiesenkräuter | Apfel | Honigthymianvinaigrette

*Salad with goat cream cheese | herbs | apple | honey thyme vinaigrette*

## Gemischte Blattsalate

*Mixed leaf salad*

groß | *large*

klein | *small*

## Ofenfrisches Knoblauchbrot | 2 Stück

*Garlic bread | 2 pieces*

## Tischreservierungen

Gerne nehmen wir Ihre Restaurant - Reservierung telefonisch  
unter +43 (0)664 / 2222620 oder per Mail an [info@giggitenne.at](mailto:info@giggitenne.at) entgegen.

Bitte beachten Sie jedoch, dass Online-Reservierungen mindestens 12 Stunden  
vor dem gewünschten Zeitpunkt erfolgen müssen und erst nach einer Bestätigungsmail als fix reserviert gelten.

# Heimischer GENUSS

---

## Rinderfilet Steak

180 g

vom heimischen Rind | Pfefferrahmsauce | Rosmarinerdäpfel | Grillgemüse 250 g

*beef fillet steak | pepper sauce | potatoes | grilled vegetables*

## Wilderei

Geschmortes und Gegrilltes vom Wild aus eigener Jagd | Pfifferlingsknödel | Rotkraut

*Wilderei | seared and braised from wild | mushroom dumplings | red cabbage*



## Filet vom Öztaler Quellsaibling

gebraten | Fischveloute | Salzerdäpfel | Zitronenspinat

*Roasted char filet | fish veloute | potatoes | lemon spinach*

## Risotto von Fichtentriebe

Muskatkürbis | Kürbiskerne

*Risotto from spruce shoot | nutmeg pumpkin | pumpkin seeds*

# Traditionelle GENUSS Klassiker

---

## **Grillteller**

3erlei Kurzgebratenes | Grillgemüse | Pommes frites | Dip Sauce

*Mixed Grill | grilled vegetables | french friese | Dip Sauce*

## **Saftige Schweinsrippen**

Rosmarinerdäpfel oder Pommes frites | Sauerrahmsauce

*Spare Ribs | rosmarin potatoes or french fries | sour cream*

## **Wiener Schnitzel vom Kalb**

Petersilerdäpfel | Preiselbeeren

*Wiener Schnitzel from veal | parsley potatoes | cranberries*

## **Wiener Schnitzel vom Schwein**

Pommes frites | Preiselbeeren

*Wiener Schnitzel from pork | french fries | cranberries*

## **Käsespätzle**

Röstzwiebel

*Käsespätzle | roasted onion*

## Burger GENUSS

---

### **GIGGI Burger**

gezupftes Rindfleisch | Knoblauchaoli | Tiroler Krautsalat  
*Beef | garlic aolio | tyrolean coleslaw*

**Pommes frites** | *french fries*

Beilage Portion

## Jause GENUSS

---

### **Öztaler Marende**

Tiroler Speck | Almkäse | Hirschwurz´n | Grammelschmalz | Steirer Kren | Essiggemüse |  
Butter | Brot

*Tyrolean bacon | mountain cheese | smoked venison sausage | styrian horseradish |  
crackling lard | butter | bread*

# Süßer GENUSS

---

## **Kaiserschmarren aus dem Butterpfandl**

Apfelmus

*Kaiserschmarren | applesauce*

## **Eiskaffe gerührt**

Cremiges Vanilleeis | eisgekühlter Kaffee | Sahne

*Vanilla ice | cold coffee | whipped cream*

## **Eisbecher**

3 Kugeln Eis | Sahne

*Sundae | 3 scoops of ice cream | whipped cream*

## **Zwetschkensorbet**

Sauerrahm

*Plums sorbet | sour cream*

## **Caffé Affogato**

Espresso | 1 Kugel Vanilleeis

*Espresso | 1 coop of vanilla ice cream*