



NATÜRLICH . FRISCH . REGIONAL

diese Schlagworte beschreiben die Philosophie
unserer Tennen-Küche
für Feinschmecker und Genießer.

Traditionelle Köstlichkeiten sowie österreichische Klassiker,
werden mit regionalen und heimischen Lebensmitteln frisch
und liebevoll zubereitet. Genießen Sie die bodenständige
Öztaler Gastfreundschaft in angenehmen alpinen Ambiente.

BODENSTÄNDIG . ECHT . AUTHENTISCH

leben wir die Tiroler Wirtshauskultur



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



INLUSIVPREISE IN EURO

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
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 . Ötztal 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.

SOMMERFRISCHE GENUSS



Vorspeisen

Sauere Wurst

12,90

gepökelte Rindszunge | Zwiebel | Kürbiskern

Sour sausage | cured beef tongue | onion | pumpkin seed

Tranche von der gebeizten Lachsforelle

13,90

Karfiol | Anissponge | Sauerklee

Tanche of pickled salmon trout | cauliflower | anis sponge | sour clover

Suppe

Brennesselcreme Suppe

6,20

Sahne | Vinschgerlcroutons

Nettle cream soup | cream | croutons

Salate

Gemischte Blattsalat Bowl

groß | *large*

7,90

Mixed leaf salad bowl

klein | *small*

5,90

..... mit Ziegenfrischkäse

13,90

Feigen | Honigthymianvinaigrette

..... with goat cream cheese

figs | honey thyme vinaigrette

Zu unseren Salaten empfehlen wir

Ofenfrisches Knoblauchbrot | 2 Stück

4,90

Garlic bread | 2 pieces

Tischreservierungen

Gerne nehmen wir Ihre Restaurant - Reservierung telefonisch unter +43 (0)664 / 2222620 oder per Mail an 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.

SOMMERFRISCHE GENUSS



Hauptspeisen

Medaillons von der Kalbshuft

25,90

vom heimischen Kalb | Spargel | Sauce Hollandaise |
Liebstöckelrisotto

Medaillon of veal | sauce hollandaise | asparagus | lovage risotto

Gebratenes Saiblinfilet

24,20

Zitronenspinat | Butteredräpfel | Pinienkerne

Roasted char filet | lemon spinach | butter potatoes | pine nuts

Spargelrisotto

15,90

Zitronenspinat | Pinienkerne

Lemon spinach | pine nuts

Dessert | Eis

Rhabarber Kuchlein

7,90

Erdbeerragout

Rhubarb cake | strawberry ragout

Jolly Becher

6,90

Ananas | Himbeer | Schokolade

Jolly cup | pineapple | raspberry | chocolate

Schwarzwälder Becher

6,90

Stracciatella | Schokolade | Amarena

Schwarzwälder cup | stacciatella | chocolate | amarena

Darf 's gerne ein Kaffee dazu sein?

Verlängerter

2,90

Espresso

2,60

Cappucino

3,00

Latte Macchiato

3,30

TRADITIONELLE KLASSIKER



Suppe

Wiener Suppentopf

Vienesse soup tureen

6,90

Hauptspeisen

Saftige Schweinsrippen

Knoblauchbrot | Dip-Sauce

Spare Ribs | garlic bread | dip sauce

18,90

Zwiebelrostbraten

Zwiebeljus | Erdpfelstampf | Bröselkarfiol

Roast beef with onions | onion jus | mashed potatoes | crumb caulifower

20,90

Wiener Schnitzel vom Schwein

Pommes frites | Preiselbeeren

Wiener Schnitzel pork | french fries | cranberries

14,90

Wiener Schnitzel vom Kalb

Petersilerdäpfel | Preiselbeeren

Wiener Schnitzel from veal | parsley potatoes | cranberries

22,90

Wilderei

Kurzgebratenes | Geschmortes vom heimischen Wild |
Rosmarinerdäpfel | Rotkraut

*Wilderei | seared and braised from wild | rosemary potatoes |
red cabbage*

23,90

zum Schluss

Eiskaffe gerührt

Cremiges Vanilleeis | eisgekühlter Kaffee | Sahne

Vanilla ice | cold coffee | whipped cream

6,90

Caffé Affogato

Espresso | 1 Kugel Vanilleeis | Sahne

Espresso | 1 coop of vanilla ice cream | whipped cream

3,80

BURGER

Salty Beef Burger		9,00
Rindfleisch Schmelzzwiebel Gurken Knoblauchaoli <i>Beef melting onion cornichons garlic aolio</i>		
Smoked Trout Burger		9,00
geräucherte Forelle Kraut Zitrone Sourcream <i>Trout cabbage lemon sour cream</i>		
Veggie Burger		9,00
Grillgemüse Frischkäse Schmelzzwiebel Knoblauchaoli <i>Roasted vegetables cream cheese melting onion garlic aolio</i>		
BBQ Pommes frites <i>BBQ fries</i>	Portion	6,00
	Beilage	4,00
Pommes frites <i>french fries</i>	Portion	6,00
	Beilage	4,00

EINKEHRZEIT für Wanderer & Biker

MARENDE-ZEIT | DONNERSTAG 's | 15⁰⁰ - 18⁰⁰

Öztaler Marende	15,90
Tiroler Speck Almkäse Hirschwurz'n Grammelschmalz Steirer Kren Essiggemüse Butter Brot <i>Tyrolean bacon mountain cheese smoked venison sausage styrian horseradish crackling lard butter bread</i>	

WEISSWURST-ZEIT | FREITAG 's | 12⁰⁰ - 15⁰⁰

Weisswurst	8,90
Laugenbreze süßer Senf <i>White sausage Laugenbeze sweet mustard</i>	