

# Natürlich und bodenständig – Heimisches im Dorf genießen.

Bei uns 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. REGIONAL

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 Ötztaler Gastfreundschaft in angenehmen rustikalen Ambiente.

So leben wir die Tiroler Wirtshauskultur.

Wir wünschen euch bei uns eine schöne Zeit und einen guten Appetit.

Familie Klotz & Team



Wir sind stolz die frischen, erlesenen Produkte unserer regionalen Partner zu veredeln und diese unsere Gäste als köstliche Speisen zu servieren.



### Unsere Partner für regionale Produkte

- Rind- und Lammfleisch Gstrein Arno. Sölden | Auer Jakob. Umhausen | Bauern aus dem Ötztal aus der eigenen Jagd
- Wildbret Klaushof. 100% AT | Zebisch Werner. Imst
- Schweinefleisch Wech Geflügel. St. Andrä. AMA Gütesiegel
- Hendl Ötztaler Quellfische. Familie Mrak. Längenfeld
- Fisch Bauern und Almen aus der Region
- Käse Tirol Milch | Salzburg Milch
- Milch | Milchprodukte Kapeller Franz. Mieming
- Erdäpfel Gemüse Winkler. Ötztal Bahnhof | Nordtiroler Gemüse
- Gemüse | Obst Backstuba. Sölden | Ötztal Bäck. Sölden
- Brot Robin Klotz. Sölden | Aus österreichischer Bodenhaltung
- Eier Zillertal Bier. Zell am Ziller
- Bier | Weizenbier Bäckelar Brewery. Sölden
- Sölsch Bier Familie Maass. Prutz | Christoph Kössler. Stanz
- Edelbrände Silberquelle. Privatquelle Gruber. Brixlegg | Tirol Limo
- Limo

## Aperitif

---

Rosé Franzante Weingut Schindler 1/8l 7,00

„Hasenliebe“ Grüner Veltliner [lieblich] Weingut Gmeinböck 1/8l 6,20

Grant'n Spritz 8,00

Prosecco. Soda. Grant'n.

Aperol Spritz 8,50

Prosecco. Soda. Aperol. Orangenscheibe

Zillertal Bier 0,2l 3,50

Bella Spritz 6,50

Alkoholfreier Aperitif. Soda. Orangenscheibe

Midis Ingwer Zitrone 4,50

Naturlimonade



## Park Info!

---

Kennzeichen bekannt geben und kostenlos parken – täglich ab 17.00 Uhr

Ab 17.00 Uhr können Sie als unser Guest den Parkplatz 0647 Giggijoch kostenlos nutzen.

Geben Sie uns hierfür Ihr Kennzeichen am Ende Ihres Besuches bekannt und wir checken Ihr Fahrzeug KOSTENLOS aus!

KEIN KOSTENLOSES AUSCHECKEN MÖGLICH BEI: \*Aktivierter, automatischer Kammeraerkennung (Parkster APP). \*Parken am Parkplatz 0656 Glanzer bei Giggijochbahn.

BITTE BEACHTEN SIE: \*Nachträglich ist eine Löschung vom Kennzeichen nicht mehr möglich. \*Parkstrafen können im Nachhinein von uns nicht storniert werden.

*Give licence plate number and park free of charge – daily from 5.00 pm*

*As our guest, you can use the 0647 Giggijoch car park free of charge from 5.00 pm. Just give us your licence plate number at the end of your visit and we will be check out your vehicle FREE OF CHARGE!*

*NO FREE OF CHARGE CHECK-OUT POSSIBLE WITH: \*Activated, automatic camera recognition (Parkster app). \*Parking at the car park 0656 Glanzer at Giggijochbahn. PLEASE NOTE: \*Subsequent cancellation of the licence plate number is no longer possible. \*Parking fines cannot be subsequently cancelled by us.*

## Allergene Information | Allergen information

---

Liebe Gäste, sollten Sie Allergien oder sonstige Unverträglichkeiten haben, wenden Sie sich bitte an unser Serviceteam. Wir möchten Sie darauf hinweisen, dass Kreuzkontakte nicht ausgeschlossen werden können.

Wir übernehmen keine Haftung!

*Dear guests, if you have any allergies or other intolerances, please contact our service team. We would like to point out that cross contamination cannot be ruled out. We accept no liability!*

## Free WLAN

BEN: giggitenne | PW: gast21

---

## Vorspeise

---

### Beef Tatar

24,00

würzig mariniert. Kräutermayonnaise. Kapern. Zwiebel. Butter. Toastbrot

*Tatarbeefsteak*

*spicy minced. herb mayonnaise. capers. onion. butter. toast*

### Warmes Caprese im Pfand'l

15,00

Tomaten. Mozzarella. Basilikum-Öl Pesto. Weissbrot

*Warm Caprese im Pfand'l*

*tomatoes. mozzarella. basil-oil pesto. white bread*

## Suppe

---

### Erdäpfelcreme Suppe. Croutons

7,50

*Potato cream soup. coutons*

### Klare Suppe vom heimischen Rind | *Clear beef bouillon*

..... hausgemachte Frittaten | *home made sliced pancakes* 7,00

..... Speckknödel | *Tyrolian bacon dumpling* 8,00

..... Kaspressknödel | *Cheese dumpling* 8,00

## Salat

---

Herbstsalat | *Autumn salad* ✓

11,00

..... Rindfleischstreifen. rosa gebraten | *beef stripes. Medium roasted*

24,00

..... Garnelen. 4 Stk. | *prawns. 4 pcs.*

24,00

Gemischter Beilagensalat | *Side salad mixed* ✓

5,00

Wir servieren alle Salate mit unserem Balsamico-Hausdressing.

*We serve all salads with our balsamic house vinegar.*

Ofenfrisches Knoblauchbrot [2 Stk.] | *Garlic bread [2 pcs.]*

7,00

Portion Brot | *Portion of bread*

3,00



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

Mit ♦ gekennzeichnete Gerichte servieren wir auch als kleine Portion abzüglich 1,50 €.

Gerne servieren wir Ihnen einen Zusatzteller für Erwachsene 5,00 €. Vielen Dank für Ihr Verständnis.

*Any side dish changes will be charged at 2,00 € due to the additional work involved.*

*Dishes marked with ♦ are also available as a small portions at a discount of 1,50 €.*

*We are happy to serve you an additional plate for adults at 5,00 €. Thank's for your understanding.*

## Wild[es] aus der eigenen Jagd

---

### Wildbrat'l

29,50

Schupfnudeln. Rotkraut. Preiselbeeren

*Roast version. potato noodles. red cabbage. cranberries*

### Saltimbocca vom Wild

33,50

Gerst'l Risotto. Wilder Brokkoli. Preiselbeeren

*Saltimbocca of version. barley risotto. wild broccoli. cranberries*

## Wirtshausküche

---

### Brat'l vom Ötztaler Berglamm

27,00

Erdäpfel. Karotten. Preiselbeer

*Lamb roast from ötztaler mountain lamb. potatoes. carrots. cranberries*

### Zwiebelrostbraten vom heimischen Rind

28,50

rosa gebraten. Erdäpfel. Zwiebelsauce. Röstzwiebel

*Roast beef. potatoes. onion jus. roasted onion*

### Gekochtes Rindfleisch „Tafelspitz Art“

24,50

Wurzelgemüse. Erdäpfel. Schnittlauchsauce. Semmelkren

*Boiled beef „Tafelspitz Art“*

*Root vegetables. potatoes. chive sauce. bread horseradish*

## Wirtshausküche

---

### Ötztaler Käsespätzle

19,50

Hausgemachte Eierspätzle. würziger Almkäse. Röstzwiebel

*Ötztaler cheese spaetzle. home made egg spaetzle. spicy alpine cheese. fried onion*

### Wiener Schnitzel vom Schwein

21,00

Pommes frites. Zitronenspalte .... auf Wunsch mit Preiselbeeren

*Viennese schnitzel [pork]. french fries. lemon .... with granberries if desired*

### Paillard

25,00

vom Schwein. Rucola. Sauerrahm. Pilzrahm Sauce. hausgemachte Eierspätzle. Preiselbeeren

*Paillard from pork. rucola. sour cream. mushroom cream sauce. cranberries*

### Naturgebratenes Filet von der Ötztaler Forelle

29,50

Erdäpfel. Petersilie. Spinat. Cherry Tomaten

*Naturally roasted trout fillet. potatoes. parsley. spinach. cherry tomatoes*

### Würzige Schweinerippen

24,00

Erdäpfel-Crispers. Dip Sauce

*Pork spare ribs. potato-crispers. dip sauce*

### Hendl-Spieß

24,50

Erdäpfel-Crispers. Gemüse Letscho. Knoblauchbutter

*Chicken skewer. potato-crispers. vegetable letscho. garlic butter*

## Steak

---

### Rumpsteak

39,90

vom Ötztaler Rind [250g Rohgewicht]. Erdäpfel Rösti. Grillgemüse. Knoblauchbutter

*Rumpsteak from Ötztal beef [250g gross weight]. medium fried. potato roesti. vegetable. garlic butter*

### Garnele [1 Stk.] | Prown [1 pcs.]

3,50

### Pfeffersauce | Peppersauce

4,80

## Nudeln

---

### Hausnudeln

19,00

Linguine. Gemüseragout. Junglauch. Hirtenkäse

*House pasta. linguine. vegetable ragout. feta cheese*

### Garnele & Linguine

25,00

Garnelen [4 Stk.]. Parmesan-Weisswein Sauce

*Prawns [4 pcs.]. linguine. parmesan-white wine sauce*

### Linguine

17,50

Parmesan-Weisswein Sauce

*Linguine. parmesan-white wine sauce*

## Marende Zeit

---

### Ötztaler Marende [Brettljause]

23,00

Speck vom Almschwein. Kaminwurze vom Wild. Bergkäse. Steirer Kren. Essiggemüse. Butter.

Brot vom Bäck

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



## Zusätzliche Beilagenwünsche

---

Portion Pommes frites. Erdäpfel-Crispers. Spätzle. Gemüse. Erdäpfel 6,00

*Portion of French fries. potato-crispers. spaetzle. vegetables. potatoes*

Portion Pfeffersauce. Champignonsauce. Letscho 4,80

*Portion of pepper sauce. Mushroom sauce. letscho*

Portion Sauerrahmsauce | *Portion of sour cream* 3,00

Portion Preiselbeeren | *Portion of cranberries* 3,00

Portion Knoblauchbrot [2 Stk.] | *Garlic bread [2 pcs.]* 7,00

Portion Brot | *Portion of bread* 3,00

Portion Ketchup. Mayonnaise. Senf 0,80

## Dessert

---

Warmes Schokoküchlein 9,50

Vanilleeis. Sahne

*Warm chocolate cake. vanilla ice cream. whipped cream*

Apfelradl 8,50

Vanilleeis. Beeren

*Apple fritters. vanilla ice cream. berries*

Marillen-Palatschinken 2 Stk. | Apricose pan cakes 2 pcs. 8,50

Preiselbeer-Palatschinken 2 Stk. | Cranberries pan cakes 2 pcs. 8,50

Apfelstrudel. Sahne | Apple strudle. whipped cream 7,50

Apfelstrudel. Vanillesauce | Apple strudle. Vanilla sauce 8,50

Coup Dänemark 7,50

3 Kugeln Vanilleeis. Sahne. Schokoladen Sauce

*Coup Dänemark. 3 scoops vanilla ice cream. chocolate sauce. whipped cream*

Gemischtes Eis 7,00

3 Kugeln Eis. Sahne

*Mixed Ice Cup. 3 scoops ice cream. whipped cream*

Affogato a la Caffee. Espresso. Vanilleeis | Espresso. Vanilla ice cream 5,50

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 | recycelbar
- ❖ 100% Monomaterial aus Karton aus nachhaltiger Forstwirtschaft
  - ❖ 100% 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“.