



Mit unseren herzhaften Hühnersteign-Schmankerln, Tiroler Küche, österreichischen Klassikern, einer „guaten Marend“, knackfrischen Salaten und süßen Desserts heißen wir Sie herzlich willkommen und freuen uns, Sie im urig-gemütlichen Ambiente bewirten zu dürfen.

Genießen Sie es –
Ihre Familie Grüner mit Team.

GRIASS ENK UND SERVUS

auf der Hühnersteign!

NEU

Eine Location
**ganz exklusiv für
Sie alleine!**



Unsere WEINDILLA in der Hühnersteign schafft den idealen Rahmen für ihre Feierlichkeit und bietet Platz für bis zu 25 Personen – **einzigartige Genuss- und Bergmomente inklusive!**



Aus unseren Suppentöpfen From the soup bowl

Gulaschsuppe mit Brot <i>Goulash soup with bread</i>	€ 8,10
Kräftige Rindsuppe mit hausgemachten Frittaten <i>Soup with sliced pancakes</i>	€ 6,10
Kräftige Rindsuppe mit Tiroler Speckknödel <i>Soup with bacon-dumpling</i>	€ 7,90
kleiner Knödel (Vorspeise) <i>small dumpling (as a starter)</i>	€ 5,90
Kräftige Rindsuppe mit Tiroler Käseknödel <i>Soup with chesse-dumpling</i>	€ 7,90
kleiner Knödel (Vorspeise) <i>small dumpling (as a starter)</i>	€ 5,90
Tomatencremesuppe <i>Cream of tomato soup</i>	€ 6,90
Hühnersuppe mit Brot <i>Chicken soup with bread</i>	€ 7,90

Vorspeisen Starters

"Söldner" Wildcarpaccio mit Wurzelbrot <i>"Söldner" venison carpaccio with root bread</i>	€ 19,50
Beef Tartar klassisch fein garniert mit Toastbrot <i>Beef tartare with toasted bread</i>	€ 19,50
geräucherter Saibling aus „Längenfeld“ auf Mischsalat <i>smoked char from "Längenfelder" on a plucked salad</i>	€ 14,80



Für Salatfreunde Salads

Ötztaler Bauernsalat - Grüner Salat mit Röstkartoffeln gebratenem Speck, Ei und Brot

Salad with roasted potatoes, bacon, egg and bread

€ 14,50

Backhendlsalat - knusprige Maishendlbrust in Kürbiskernpanade

dazu Kartoffel-Vogerlsalat, serviert mit Kernöl

fried corn chicken breast with potato salad, served with pumpkin seed oil

€ 18,50

Bunter Mischsalat

- mit Rinderstreifen

€ 21,00

- mit gegrillten Garnelen

€ 19,50

- mit geräuchertem Saibling aus Längenfeld

€ 19,50

- mit karamellisiertem Schafskäse

€ 14,90

Mixed salad

- with beef strips

€ 21,00

- with grilled prawns

€ 19,50

- with smoked char fillet from Längenfeld

€ 19,50

- with caramelized sheep cheese

€ 14,90

Kleine Salatschüssel | Small salad bowl

€ 5,90

dazu empfehlen wir:

Knoblauchbaguette | *Garlic bread*

€ 4,90



Aus der Tiroler Küche **From the tyrolian kitchen**

Schweine Ripperl mit Knoblauchbrot & Dip | pork Spare ribs with garlic bread & dip € 22,50

Öztaler Käsespätzle – Hausgemachte Spätzle mit Käse dazu Salat
Home-made „Spätzle“ with melted cheese and salad € 16,90

Spinatknödel mit brauner Butter und Parmesan
Spinach dumplings with brown butter and parmesan € 15,50

Geräucherte Hauswurst mit Röstkartoffeln | Smoked homemade sausage with potatoes € 13,90

Geräucherte Hauswurst mit Brot und Senf | homemade sausage with bread and mustard € 8,50

Aus der Nudelpfanne **Noodles**

Hirtenmakkaroni - Tomatensauce mit Speck, Gemüse und Zwiebel
Macaroni with tomato sauce and bacon, vegetables and onion € 15,90
...auch ohne Speck möglich

Spaghetti Bolognese | spaghetti bolognese € 15,90



Beliebt und gern gegessen **Favourite meals**

Filetsteak vom Grill mit Kräuterbutter, Rotjus und Pommes frites <i>Filet steak with herbed butter and french fries</i>	€ 39,50
“Surf and turf” Filetsteak vom Grill & 2 Garnelen mit Kräuterbutter, Rotweinjus und Pommes frites <i>Surf and turf” fillet steak from the grill & 2 prawns with herb butter and French fries</i>	€ 44,50
Garnelenpfanne mit Wurzelbrot <i>Shrimp pan with root bread</i>	€ 22,50
Wienerschnitzel vom Schwein mit Pommes frites oder Kartoffelsalat <i>Pork Wiener Schnitzel with french fries or potato salad</i>	€ 19,00
Hühnersteign Grillteller – verschiedenes vom Grill, fein garniert mit Pommes frites & Speckbohnen <i>Mixed grilled meat with french fries & bacon beans</i>	€ 25,10
Schweinerückensteak auf Champignonragout & Kartoffeltaschen mit Kräuterfrischkäse füllung <i>Saddle of pork steak on mushroom ragout & potato pockets with herbal cream cheese</i>	€ 22,20
“ Alm – Cordon” – Naturschnitzel gefüllt mit Speck und Käse, dazu Natursauce und Spätzle <i>Grilled cutlet stuffed with bacon and cheese with homemade “spätzle” and sauce</i>	€ 20,20
Hühnersteign Grillplatte ab 4 Personen Verschiedenes vom Grill mit Wedges, Maiskolben, Speckbohnen & Dip <i>Hühnersteign grill plate for 4 people or more</i> <i>Various from the grill with wedges, corn on the cob, bacon beans & dip</i>	pro/Pers € 28,50



Spezialitäten aus der Hühnersteign **Chicken specialties from our "Hühnersteign"**

Hütten-Burger "Pulled Pork Burger" | Pulled pork Burger
mit Pommes frites | with fries

€ 14,50

€ 18,00

½ Grillhuhn mit Brot | ½ barbecued chicken with bread

€ 13,50

½ Grillhuhn mit Kartoffelsalat | ½ barbecued chicken with potato salad

€ 17,50

½ Grillhuhn mit Pommes frites | ½ barbecued chicken with french fries

€ 17,50



Zur Marende Tyrolian Dishes

Tiroler Brettljause, Bauernspeck, Wurst, Bergkäse und Grammelschmalz mit Brot und Butter <i>snack plate with bacon, sausage, cheese and lard with bread and butter</i>	€ 18,50
Käsevariation mit verschiene Chutneys & Brot <i>Cheese variation with different chutneys</i>	€ 18,50
Frankfurter Würstl mit Brot und Senf <i>Frankfurter sausage with bread and mustard</i>	€ 8,00
Frankfurter Würstl mit Pommes frites <i>Frankfurter sausage with french fries</i>	€ 11,00

Süßes Dessert

“Ötztaler Spezialität” Ziachkiachl mit Preiselbeeren <i>Ziachkiachl with cranberries</i>	€ 7,90
Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce <i>Warm apple strudel with vanilla sauce</i>	€ 7,50
Warmer Apfelstrudel mit Sahne und Vanille Eis <i>Warm apple strudel with whipped cream and vanilla ice cream</i>	€ 7,50
Germknödel mit Butter oder mit Vanillesauce <i>Germknödel (sweet dumpling) with butter or vanilla sauce</i>	€ 8,90
warmes Schokoküchlein mit Himbeerkern und Joghurteis <i>hot chocolate kitchen with frozen yoghurt</i>	€ 8,50