



Mit unseren herzhaften Hühnersteign-Schmankerln, Tiroler Küche, österreichischen Klassikern, einer „guten 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>	€ 6,90
Kräftige Rindssuppe mit hausgemachten Frittaten <i>Soup with sliced pancakes</i>	€ 5,10
Kräftige Rindssuppe mit Tiroler Speckknödel <i>Soup with bacon-dumpling</i>	€ 6,90
kleiner Knödel (Vorspeise) <i>small dumpling (as a starter)</i>	€ 5,50
Kräftige Rindssuppe mit Tiroler Käseknödel <i>Soup with chesse-dumpling</i>	€ 6,90
kleiner Knödel (Vorspeise) <i>small dumpling (as a starter)</i>	€ 5,50
Tomatencremesuppe <i>Cream of tomato soup</i>	€ 5,90
Knoblauchsuppe mit Croutons <i>Garlic soup with croutons</i>	€ 5,90
Hühnersuppe mit Brot <i>Chicken soup with bread</i>	€ 6,90

Vorspeisen Starters

Beef Tartar klassisch fein garniert mit Toastbrot <i>Beef tartare with toasted bread</i>	€ 17,00
Beef Tartar mit kleinem Shrimpscocktail dazu Toastbrot <i>Beef tartare and shrimp cocktail with toasted bread</i>	€ 19,90
geräucherter Saibling aus „Längenfeld“ auf Mischsalat <i>smoked char from "Längenfelder" on a plucked salad</i>	€ 11,90
Shrimpscocktail mit Toastbrot <i>Shrimp cocktail with toast</i>	€ 11,90



Für Salatfreunde Salads

Öztaler Bauernsalat - Grüner Salat mit Röstkartoffeln gebratenem Speck, Ei und Brot <i>Salad with roasted potatoes, bacon, egg and bread</i>	€ 12,50
Backhendlsalat - knusprige Maishendlbrust in Kürbiskernpanade dazu Kartoffel-Vogelersalat, serviert mit Kernöl <i>fried corn chicken breast with potato salad, served with pumpkin seed oil</i>	€ 15,50
Bunter Mischsalat	
- mit Rinderfiletstreifen	€ 17,50
- mit gegrillten Garnelen	€ 16,50
- mit geräuchertem Saibling aus Längenfeld	€ 16,50
- mit karamellisiertem Schafskäse	€ 12,50
<i>Mixed salad</i>	
- with beef strips	€ 17,50
- with grilled prawns	€ 16,50
- with smoked char fillet from Längenfeld	€ 16,50
- with caramelized sheep cheese	€ 12,50
Kleine Salatschüssel Small salad bowl	€ 5,50
dazu empfehlen wir:	
Knoblauchbaguette Garlic bread	€ 4,50



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

Schweine Ripperl mit Knoblauchbrot & Dip <i>pork Spare ribs with garlic brad & dip</i>	€ 19,80
Öztaler Käsespätzle – Hausgemachte Spätzle mit Käse dazu Salat <i>Home-made „Spätzle“ with melted cheese and salad</i>	€ 15,10
Hausgemachte Spinatknödel mit brauner Butter und Parmesan <i>Spinach dumplings with brown butter and parmesan</i>	€ 13,50
Geräucherte Hauswurst mit Röstkartoffeln <i>Smoked homemade sausage with potatoes</i>	€ 11,50
Geräucherte Hauswurst mit Brot und Senf <i>homemade sausage with bread and mustard</i>	€ 7,50

Aus der Nudelpfanne **Noodles**

Hirtenmakkaroni - Tomatensauce mit Speck, Gemüse und Zwiebel <i>Macaroni with tomato sauce and bacon, vegetables and onion</i> ...auch ohne Speck möglich	€ 13,90
Spaghetti Bolognese <i>spaghetti bolognese</i>	€ 13,90



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>	€ 34,50
“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>	€ 39,00
Garnelenpfanne mit Wurzelbrot Shrimp pan with root bread	€ 19,50
Wienerschnitzel vom Schwein mit Pommes frites oder Kartoffelsalat <i>Pork Wiener Schnitzel with french fries or potato salad</i>	€ 15,50
Hühnersteign Grillteller – verschiedenes vom Grill, fein garniert mit Pommes frites & Speckbohnen <i>Mixed grilled meat with french fries & bacon beans</i>	€ 22,00
Schweinerückensteak auf Champignonragout & Kartoffeltaschen mit Kräuterfrischkäse füllung <i>Saddle of pork steak on mushroom ragout & potato pockets with herbal cream cheese</i>	€ 18,50
“ 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>	€ 17,50
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 € 24,90



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

Hütten-Burger "Pulled Pork Burger" <i>Pulled pork Burger</i>	€ 12,00
mit Pommes frites <i>with fries</i>	€ 15,00
½ Grillhuhn mit Brot <i>½ barbecued chicken with bread</i>	€ 10,50
½ Grillhuhn mit Kartoffelsalat <i>½ barbecued chicken with potato salad</i>	€ 14,50
½ Grillhuhn mit Pommes frites <i>½ barbecued chicken with french fries</i>	€ 14,50



Zur Marende Tyrolian Dishes

Tiroler Brettjause, Bauernspeck, Wurst, Bergkäse und Grammelschmalz mit Brot und Butter <i>snack plate with bacon, sausage, cheese and lard with bread and butter</i>	€ 16,90
Käsevariation mit verschiene Chutneys & Brot <i>Cheese variation with different chutneys</i>	€ 15,50
Frankfurter Würstl mit Brot und Senf <i>Frankfurter sausage with bread and mustard</i>	€ 6,50
Frankfurter Würstl mit Pommes frites <i>Frankfurter sausage with french fries</i>	€ 9,50

Süßes Dessert

“ Öztaler Spezialität” Ziachkiachl mit Preiselbeeren <i>Ziachkiachl with cranberries</i>	€ 6,50
Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce <i>Warm apple strudel with vanilla sauce</i>	€ 5,90
Warmer Apfelstrudel mit Sahne und Vanille Eis <i>Warm apple strudel with whipped cream and vanilla ice cream</i>	€ 5,90
Germknödel mit Butter oder mit Vanillesauce <i>Germknödel (sweet dumpling) with butter or vanilla sauce</i>	€ 8,50
warmes Schokoküchlein mit Joghurteis <i>hot chocolate kitchen with frozen yoghurt</i>	€ 6,50



Alkoholfreie Getränke ***Non-alcoholic drinks***

Fanta, Sprite, Coca Cola, Spezi <i>Fanta, Sprite, Coca Cola, Spezi</i>	0,30l	€ 3,90
Fanta, Sprite, Coca Cola, Spezi <i>Fanta, Sprite, Coca Cola, Spezi</i>	0,50l	€ 4,90
Almdudler	0,35l	€ 3,90
Mineralwasser <i>Water sparkling or still</i>	0,25l	€ 2,90
Apfelsaft, Johannisbeersaft <i>Apple juice, Currant juice</i>	0,30l	€ 3,70
Apfelsaft, Johannisbeersaft <i>Apple juice, Currant juice</i>	0,50l	€ 4,90
Schivasser	0,50l	€ 4,00
Holundersaft <i>Elder juice</i>	0,50l	€ 4,00
Red Bull	0,25l	€ 4,50
Red Bull "Organic"		
Tonic Water	0,25l	€ 4,50
Bitter Lemon	0,25l	€ 4,50

Heiße Getränke ***Hot drinks***

Espresso		€ 2,60
Tasse Kaffee <i>Cup of coffee</i>		€ 3,00
Cappuccino		€ 3,10
„Hüttenkaffee“ <i>Coffee with alcohol</i>		€ 6,20
Tee <i>Tea with lemon</i>		€ 3,00
Tee mit Rum <i>Tea with rum</i>		€ 5,50
Heiße Schokolade mit Sahne <i>Hot chocolate with whipped cream</i>		€ 3,10
Heiße Schokolade mit Rum <i>Hot chocolate with rum</i>		€ 5,60
Jagatee		€ 5,50
Glühwein		€ 5,00



Bier | Beer

Bier vom Fass <i>Draft beer</i>	0,30l	€ 4,10
Bier vom Fass <i>Draft beer</i>	0,50l	€ 5,10
Radler (Bier und Limo) <i>Radler (beer with lemonade)</i>	0,30l	€ 4,10
Radler (Bier und Limo) <i>Radler (beer with lemonade)</i>	0,50l	€ 5,10
Hefeweizen <i>Wheat beer</i>	0,30l	€ 4,10
Hefeweizen <i>Wheat beer</i>	0,50l	€ 5,10
Alkoholfreies Hefeweizen <i>Non-alcoholic wheat beer</i>	0,50l	€ 5,10

Hühnersteign „Spezialdrinks“ „Special drinks“

Spiegelei (Vanillelikör mit Aprikose) <i>Spiegelei (vanilla liquor with apricot)</i>	2 cl	€ 3,90
Flügerl (Roter Vodka mit Red Bull) <i>Flügerl (red vodka with Red Bull)</i>	4 cl	€ 3,90
Flying Hirsch (Jägermeister mit Red Bull) <i>Flying Hirsch (Jägermeister with Red Bull)</i>	4 cl	€ 4,50



Schnapserl Spirits 2cl

Bauernobstler	€ 2,80
Gebirgsenzian	€ 3,00
Öztaler Zirbenschnaps	€ 3,00
Marillenbrand	€ 3,00
Nuss-Schnaps	€ 3,00
Williams mit Frucht	€ 3,90
Jägermeister	€ 3,50
Fernet Branca	€ 3,50
Fernet Menta	€ 3,50
Underberg	€ 3,50
Ramazotti	€ 3,50
Frangelico	€ 3,00

Edelbrände | exclusive spirits 2cl

Edeldestillerie Fam. Mair (Sautens)

Obstbrand Cuvée - Eichenfass	€ 4,50
Himbeerbrand	€ 6,50
Williamsbrand	€ 5,50
Zwetschkebrand	€ 5,50

Grappa

Tradizion Nonino	€ 4,50
Poli Sarpa aus dem Barrique Fass „Big Mama“	€ 6,50

Rum

Diplomático Ron Antiguo	€ 7,50
--------------------------------	--------



offene Wein | *Wine*

Weißweine | *White Wine*

Grüner Veltliner, Weingut Domäne Wachau	0,125 l	€ 3,90
Chardonnay, Weingut Feiler Artinger	0,125 l	€ 3,90
G'spritzter weiß <i>White wine with soda or lemonade</i>	0,25 l	€ 3,50

Rotweine | *Red Wine*

Südtiroler Edelvernatsch	0,125 l	€ 3,00
z.B., Weingut Albert Gesellmann (Zweigelt, Blaufränkisch)	0,125 l	€ 4,50
Blaufränkisch, Weingut Feiler Artinger	0,125 l	€ 3,90
Zweigelt, Weingut Altenberg	0,125 l	€ 3,90
G'spritzter rot <i>Red wine with soda or lemonade</i>	0,25 l	€ 3,50

Weitere Weine finden Sie in unserer Weinkarte!!

Schaumweine & Champagner *Sparkling Wine & Champagne*

Prosecco Piccolo	0,20 l	€ 8,00
Prosecco	0,75 l	€ 24,50
Schlumberger Piccolo	0,20 l	€ 9,50
Schlumberger Sparkling	0,75 l	€ 33,00
Schlumberger Magnum	1,50 l	€ 66,50
Schlumberger doppel Magnum	3,00 l	€ 137,50
Moët & Chandon	0,75 l	€ 88,50
Moët & Chandon Rosé	0,75 l	€ 112,50
Ruinart	0,75 l	€ 92,50

Spirituosen in der Flasche | *Spirits in the bottle 0,7l*

Bacardi	€ 75,00
Gin „Bombay-Sapphire“	€ 85,00
Jack Daniel's	€ 85,00
Vodka "Absolut"	€ 75,00