



Herzlich Willkommen

Ein Bio-Hof, eine Almküche, ein Chalet und eine Edelbrennerei mit herzlicher Ursprünglichkeit und vielen kulinarischen, selbstgemachten Genüssen.

„Der Grund, warum wir am Boden bleiben, ist unser Bio Bergbauernhof“
Der Bio-Bauernhof Grünegg - ein Ort, an dem die Leidenschaft für Landwirtschaft und Gastfreundschaft seit jeher tief verwurzelt ist. Mit unserem neuen Stall haben wir uns einen Traum erfüllt und so sollen sich auch unsere Tiere am Grünegg zu Hause fühlen.

Auf der Grünegg Alm legen wir großen Wert auf einen schonenden Umgang mit natürlichen Ressourcen, weshalb unser Anwesen zu 100% energieautark betrieben wird.

Die Erhaltung der bäuerlichen Tradition und Bodenständigkeit ist bei uns tief verwurzelt.

Als überzeugte Biobauern achten wir darauf in unserer Küche regionale und heimische Produkte zu verwenden, die wir alle aus Österreich beziehen.

Unsere Öffnungszeiten:

11⁰⁰ bis 23⁰⁰ - Montag Ruhetag
Wir kochen für Euch von 11³⁰ bis 20³⁰

Leihgebühr pro Rodel (Doppelsitzer) € 4,-

Wir akzeptieren Kartenzahlungen ab einem Betrag von € 20,-

Wir wünschen Euch ein paar schöne und gemütliche Stunden hier bei uns

Eure

Familie Rainer



scan for the english menu



Grünegg Alm & Hochkönig Edelbrennerei



grueneggalm_dienten

Almcocktails

- zum Ankommen - frisch - fruchtig - leicht im Alkohol -

Orange - Zimt Spritzer € 6,50

Grüner Veltliner | Soda | Orange-Zimt Sirup

Alm - Mojito >Winter Edition< € 8,80

4cl Williams Birne Edelbrand | Limettensaft |
brauner Rohrzucker | Soda | Minze

LiebhaBEER € 8,80

4cl Waldbeer Edelbrand | Mangosaft |
Johannisbeersaft | Himbeerwasser

Wintersonne € 8,50

3cl Haselnusserl | Apfelsaft | Orangensaft | Soda

Aperol Spritz € 6,90

Prosecco | Aperol | Soda

Hugo Spritz € 6,90

Prosecco | Holunderblüten Sirup | Soda | Minze

Highking GIN oder Blueberry GIN mit Tonic € 6,90

2cl Highking GIN | natürliches Tonic Water

Alkoholfreie Durstlöcher

Rodel-Limonaden

selbstgemacht

Orange / Zimt

oder

Holunderblüte / Zitrone / Bergminze

Belebend und erfrischend mit
prickelndem Gebirgsquellwasser

0,4 L € 5,70



Suppen

Kräftige Rindssuppe mit Wurzelgemüse	
- mit Backerbsen	€ 5,80
- mit Frittaten	€ 5,80
- mit Kaspressknödel	€ 8,20
Knoblauchcremesuppe	€ 6,90
Sahnehaube Croûtons	
Gulaschsuppe	€ 8,90
mit Bauernbrot	

Zur Jaus'n

Speckbrot mit Hausgeräuchertem	€ 11,70
Zwiebel Garnitur Senf Kren	
Käsebrot mit Pinzgauer Bergkäse <i>*vegetarisch*</i>	€ 11,70
verschiedene Käse Garnitur	
„Grünegg Alm“ Brettjaus'n	€ 15,50
hausgeräucherter Speck Wurst	
Bergkäse Schweinebraten Garnitur	
Senf Kren Bauernbrot	
Kalter Schweinsbraten	€ 13,90
Zwiebel Garnitur Senf Kren Bauernbrot	
Frankfurter Würstl	€ 7,20
Senf Kren Bauernbrot	
Schinken-Käse Toast	€ 11,20
mit kleinem Salat Ketchup & Mayonnaise	

Schnaps-TIPP

„Sellerie Edelbrand“

oder stöbern Sie in unserer
Edelbrandkarte

2cl ... 4,70 €



Grünegg GutscheineWelt

- immer eine gute Idee -

Online bestellen, drucken und Freude verschenken

(Für ein extra Gedeck verrechnen wir € 0,50)

Salate g'sund & guad

Kleine bunte Salatschüssel € 6,20

Bunte Salatvariationen „Grünegg“

- mit geräucherten Forellensstreifen € 16,10
- mit Frischkäsewürfel und Oliven *vegetarisch* € 16,10
- mit gegrillten Putenstreifen € 16,10

WEIN-TIPP

Rosé

Bio Weingut Pratsch,
Weinviertel DAC
Niederösterreich

1/8L 5,10 €

Knoblauchbaguette € 3,50

Bauernbrot € 1,00

Unsere Spezialität

Täglich frisch geräucherte warme

> Gebirgsforelle <

(im Ganzen ~ 330 Gramm)

mit Bratkartoffeln und Oberskren

€ 19,50

WEIN-TIPP

Sauvignon Blanc

„Göttweiger Berg“
Weingut Müller,
Wachau/Niederösterreich

1/8L 5,30 €

(Für ein extra Gedeck verrechnen wir € 0,50)

Almschmankerl

Haustoast vom Schweinerücken

mit buntem Salat & Haussauce

€ 18,50

Rumpsteak (medium 250g) vom heimischen Rind

€ 26,90

mit Folienkartoffel & Knoblauch-Kräutersauce |
Kräuterbutter | Haussauce

Gegrilltes Schweinerückensteak

mit Speck | Zwiebel | Kräuterbutter |

Bratkartoffeln | Haussauce

€ 18,50

WEIN-TIPP

K + K Cuvée

Weingut Kirnbauer,

Deutschkreutz/Mittelburgenland

1/8L 5,30 €

Ofenkartoffel mit buntem Salat

- Knoblauch-Kräutersauce *vegetarisch* € 15,50
- Speck, Zwiebel und Knoblauch-Kräutersauce € 17,50
- gegrillten Putenstreifen & Knoblauch-Kräutersauce € 18,50

Würzige Schweinsripperl - solange der Vorrat reicht € 20,50

Folienkartoffel | Knoblauch-Kräutersauce |

bunte Salatschüssel

Unsere hausgemachte

Kräuterempfehlung

Spinat-Kräuter Knödel *vegetarisch*

2 Stück Knödel | braune Butter |

gehobelter Bergkäse und dazu kleiner Blattsalat

€ 16,40

Kräuter - Pasta *vegetarisch*

Hausgemachtes Kräuterpesto | Kirschtomaten |

gehobelter Bergkäse *auf Wunsch gerne auch vegan*

€ 15,90

(Für ein extra Gedeck verrechnen wir € 0,50)

Pinzgauer Kasnocken *vegetarisch* € 16,90
im Pfandl serviert | bunte Salatschüssel

Almgröstl mit Krautsalat

- mit Speck, Zwiebel und Spiegelei € 16,50
- mit Kräuter und Spiegelei *vegetarisch* € 14,50

Am Sonn- und Feiertag ist Bratentag

Ofenfrischer Schweinsbraten

Schopf und knuspriger Bauch
Bratensaft | Speckkraut | Semmelknödel

€ 17,50

Auf Vorbestellung

Gebratene Forelle „Müllerin“ € 22,90
im Ganzen gebraten ~ 330 Gramm
mit Bratkartoffeln und Oberskren

„Grünegg“ Festpfandl (ab 8 Personen) p.P. € 22,50
- in der großen Pfanne serviert -
Schweinsbraten | Schweinsripperl | Hühnchen
Bratensaft | Kartoffeln | Semmelknödel
Knoblauch-Kräutersauce | bunte Salatschüssel

(Für ein extra Gedeck verrechnen wir € 0,50)

— SEIT 1924 —

RESCH & FRISCH

AM LIEBSTEN IMMER

Pizza (Ø 29 cm)

Margherita *vegetarisch* € 11,90

Tomatensauce | Mozzarella

Diavolo (scharf)  € 11,90

Tomatensauce | Mozzarella |
scharfe Salami | scharfe Pfefferoni

Salami € 11,90

Tomatensauce | Mozzarella | Salami

Prosciutto € 11,90

Tomatensauce | Mozzarella | Prosciutto cotto

Flammkuchen de Luxe

Lachs | Lauch | Creme Fraîche € 11,90

oder

Schinken | Zwiebel | Creme Fraîche € 11,90

(Für ein extra Gedeck verrechnen wir € 0,50)

Süße Kostbarkeiten

Kaiserschmarrn – unser Klassiker € 14,90

frisch aus der Pfanne, mit Apfelmus

Hausgemachte Palatschinke – für Naschkatzen € 9,50

Vanilleeis | Schlagobers | Schokoladensauce

Hausgemachte Palatschinke € 6,50

mit Marillenmarmelade

„Schoko – Nuss verliebt“ € 9,50

warmer Schoko-Nuss Kuchen

Vanilleeis | Schlagobers | Schokoladensauce

„Heiße Liebe“ € 8,50

Vanilleeis | heiße Himbeeren | Schlagobers

Bananensplit € 9,50

Vanilleeis | Schlagobers | Schokoladensauce | Mandelsplitter

Vanille Eis € 5,20

Schlagobers | Schokoladensauce

Affogato € 5,50

Espresso mit einer Kugel Vanilleeis

Hausgemachter Kuchen € 5,50

mit Schlagobers

Hausgemachter Topfenstrudel

- mit Schlagobers € 5,50

- mit Vanilleeis & Schlagobers € 7,90

Süßer-Wein TIPP

Spätlese Merlot

DAC

Weingut Angerhof-Tschida,

Illmitz/Neusiedlersee

1/8l 5,30 €

**Zum Dessert empfehlen wir euch
unsere hauseigenen Edelbrände und Liköre!**

Alkoholfreie Getränke

Fanta Sprite Coca Cola Spezi	0,30L	€ 4,40
	0,50L	€ 5,90
Almdudler	0,33L	€ 4,40
Eistee Pfirsich	0,33L	€ 4,40

Der Durstlöcher:

„Naturtrüber Apfelsaft“ selbstgepresst

0,5L belebend & erfrischend mit Gebirgsquellwasser still oder prickelnd € 5,80

Apfel-, Johannisbeer-, Mango- oder Orangensaft mit Gebirgsquellwasser prickelnd oder still	0,25L	€ 3,70
	0,50L	€ 5,40
Gebirgsquellwasser als Hauptgetränk	0,25L	€ 1,00
	0,50L	€ 1,50
Gasteiner Mineralwasser (prickelnd oder still)	0,33L	€ 3,90
	0,75L	€ 6,40
Skiwasser (Himbeere mit Zitrone)	0,25L	€ 3,40
	0,50L	€ 5,10
Hollerwasser (selbstgemacht)	0,25L	€ 3,40
	0,50L	€ 5,10
Sodawasser mit Zitrone	0,50L	€ 4,50

Biere und Biervariationen

Kaiser Märzen Bier vom Fass	0,30L	€ 4,40
	0,50L	€ 5,40
Gösser Natur Radler vom Fass	0,30L	€ 4,40
	0,50L	€ 5,40
Edelweiss Hofbräu Hefe Weizen (hell oder dunkel)	0,50L	€ 5,80
Cola – Weizen oder Sprite – Weizen	0,50L	€ 5,80
Alkoholfreies Edelweiss Hefe Weißbier	0,50L	€ 5,80
Alkoholfreies Gösser Naturgold Bier	0,50L	€ 5,40

Kaffee

Espresso	€ 3,50
Espresso doppelt	€ 4,80
Tasse Kaffee - Verlängerter	€ 4,00
Cappuccino mit Milchschaum	€ 4,80
Haferl Kaffee	€ 4,90
Haferl Milchkaffee	€ 5,10
Glas Latte Macchiato	€ 5,10

Heißgetränke „Aufwärmer“

0,33L „Grünegg Alm“ – Kräutertee selbstgemacht	€ 4,50
0,33L Häferl Tee mit Zitrone (Früchte-, Kamillen-, Pfefferminz-, Grüner-, oder schwarzer Tee)	€ 4,00
0,33L Häferl Tee mit Rum	€ 5,50
0,33L Alkoholfreier Früchte Punsch	€ 4,00
0,33L Glühwein oder Jagatee oder Glühmost	€ 6,00
0,33L Heiße Milch - Schokolade mit Schlagobers	€ 5,00
0,33L Heiße Milch - Schokolade mit Rum und Schlagobers	€ 6,50

Genuss-TIPP:

0,33L Heiße Milch - Schoko mit 2 cl Haselnusserl & Schlagobers € 6,90

Weißweine

Hauswein Grüner Veltliner	1/8L € 3,90	1/4L € 7,40
Weingut Aigner, Gumpoldskirchen/Niederösterreich		
Riesling „Göttweiger Berg“	1/8L € 5,10	
Weingut Müller, Wachau/Niederösterreich		
Sauvignon Blanc „Göttweiger Berg“	1/8L € 5,30	
Weingut Müller, Wachau/Niederösterreich		

Eine kleine, aber feine Auswahl an Österreichischen Qualitätsweinen finden Sie gerne in unserer Weinkarte!

Roséwein

Rosé (Bio und Vegan) DAC	1/8L € 5,10
Weingut Pratsch, Weinviertel/Niederösterreich	

Rotweine

Hauswein Zweigelt	1/8L € 3,90	1/4L € 7,40
Weingut Moser, Gols/Burgenland		
K + K Cuvée (CS, ME, SY, BF, ZW)	1/8L € 5,30	
Weingut Kirnbauer, Deutschkreutz/Mittelburgenland		
Spätlese Merlot DAC	1/8L € 5,30	
Weingut Angerhof-Tschida, Illmitz/Neusiedlersee		

Spritzer

G'spritzer weiß oder rot	1/4L € 4,40
G'spritzer süß weiß oder rot	1/4L € 4,50
Sommerspritzer weiß	1/2L € 5,10

Informationen über Allergene und Unverträglichkeiten
findet ihr in einer eigenen Karte