



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 € 7,20

Grüner Veltliner | Soda | Orange-Zimt Sirup

Alm - Mojito >Winter Edition< € 9,10

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

LiebhaBEER € 9,10

4cl Waldbeer Edelbrand | Mangosaft |
Johannisbeersaft | Himbeerwasser

Wintersonne € 8,90

4cl Haselnusserl | Apfelsaft | Orangensaft | Soda | „Magie“

GINdarella € 8,90

4cl GIN Likör Passionsfrucht | Limettensaft | Yuzu Püree |
Russian Wildberry

Aperol Spritz € 7,50

Prosecco | Aperol | Soda

Hugo Spritz € 7,50

Prosecco | Holunderblüten Sirup | Soda | Minze

Highking GIN oder Blueberry GIN mit Tonic € 7,60

2cl Highking GIN | natürliches Tonic Water & ein Hauch „Magie“

Alkoholfreie Durstlöscher

Rodel-Limonaden

selbstgemacht

Holunderblüte mit Zitrone und Bergminze

oder

Orange mit Zimt

Belebend und erfrischend
mit prickelndem Gebirgsquellwasser

0,4 L € 5,90



Suppen

Kräftige Rindssuppe mit Wurzelgemüse	
- mit Backerbsen	€ 6,30
- mit Frittaten	€ 6,30
- mit Kaspressknödel	€ 8,70
Knoblauchcremesuppe	€ 7,30
Sahnehaube Croûtons	
Gulaschsuppe	€ 9,50
mit Bauernbrot	

Zur Jaus'n

Speckbrot mit Hausgeräuchertem	€ 12,90
Zwiebel Garnitur Senf Kren	
Käsebro t mit Pinzgauer Bergkäse <i>*vegetarisch*</i>	€ 12,90
verschiedene Käse Garnitur	
„Grünegg Alm“ Brettjaus'n	€ 16,20
hausgeräucherter Speck Wurst	
Bergkäse Schweinsbraten Garnitur	
Senf Kren Bauernbrot	
Schweinsbratenbrot	€ 14,50
Zwiebel Garnitur Senf Kren Bauernbrot	
Frankfurter Würstl	€ 7,60
Senf Kren Bauernbrot	
Schinken-Käse Toast	€ 11,90
mit kleinem Salat Ketchup & Mayonnaise	

Schnaps-TIPP
Edelobstcuvée im
Eichenfass Edelbrand
2cl 4,90 €
oder stöbern Sie in unserer
Edelbrandkarte



Grünegg Gutscheine
- immer eine gute Idee -

Online bestellen, drucken und Freude verschenken

(Für ein extra Gedeck € 0,50 & für eine kleinere Portion minus € 2,-)

Salate g'sund & guad

Kleiner bunter Blattsalat € 6,50

Bunte Blattsalatvariationen „Grünegg“

- mit geräucherten Forellenstreifen € 16,90
- mit Frischkäsewürfel und Oliven *vegetarisch* € 16,90
- mit gegrillten Putenstreifen € 16,90

WEIN-TIPP

Rosé

BIO

Weingut Pratsch,
Hohenruppersdorf,
Weinviertel DAC
1/8L 5.60 €

Knoblauchbaguette € 3,60

Bauernbrot € 1,20

Unsere Spezialität

Täglich frisch geräucherte warme

> Gebirgsforelle <

(im Ganzen ~ 350 Gramm)

mit Bratkartoffeln und Oberskren

€ 22,50

WEIN-TIPP

Sauvignon Blanc

BIO

Weingut Pratsch,
Hohenruppersdorf,
Weinviertel DAC
1/8L 5,60 €

(Für ein extra Gedeck € 0,50 & für eine kleinere Portion minus € 2,-)

Almschmankerl

Haustoast vom Schweinerücken

mit buntem Blattsalat | Haussauce € 19,10

Rumpsteak (medium 250g) vom heimischen Rind € 29,50

mit Folienkartoffel & Knoblauch-Kräutersauce |
Kräuterbutter | Haussauce

Gegrilltes Schweinerückensteak

mit geröstetem Speck & Zwiebel | Haussauce
Kräuterbutter | Bratkartoffeln € 19,10

WEIN-TIPP

Heideboden Cuvée

Weingut Reeh,
Andau,
Neusiedlersee DAC
1/8L 5,80 €

Ofenkartoffel *vegetarisch* € 15,90

mit buntem Blattsalat & Knoblauch-Kräutersauce

+ gerösteter Speck & Zwiebel € 3,60

+ gegrillte Putenstreifen € 4,60

Würzige Schweinsripperl - solange der Vorrat reicht € 21,90

Folienkartoffel | Knoblauch-Kräutersauce |
bunte Blattsalatschüssel

Unsere hausgemachte Kräuterempfehlung

Spinat – Kräuter Knödel *vegetarisch*

2 Stück Knödel | braune Butter |
gehobelter Bergkäse und dazu kleiner Blattsalat € 17,50

Kräuter – Pasta *vegetarisch*

Hausgemachtes Kräuterpesto | Kirschtomaten |
gehobelter Bergkäse *auf Wunsch gerne auch vegan* € 16,50

(Für ein extra Gedeck € 0,50 & für eine kleinere Portion minus € 2,-)

Pinzgauer Kasnocken *vegetarisch* € 17,90
im Pfandl serviert | bunte Blattsalatschüssel

Almgröstl mit Krautsalat

- mit Speck, Zwiebel und Spiegeleier € 17,50
- mit Zwiebel, Kräuter und Spiegeleier *vegetarisch* € 15,50

Am Samstag, Sonn- und
Feiertag ist Bratentag

Ofenfrischer Schweinsbraten

Schopf und knuspriger Bauch
Bratensaft | Krautsalat | Semmelknödel

€ 18,10

Auf Vorbestellung

Gebratene Forelle „Müllerin“ € 24,90

im Ganzen gebraten ~ 350 Gramm
mit Bratkartoffeln und Oberskren

„Grünegg Festpfandl“ (ab 8 Personen) p.P. € 24,50

- in der großen Pfanne serviert -
Schweinsbraten | Schweinsripperl | Hühnchen
Bratensaft | Kartoffeln | Semmelknödel | Haussauce
Knoblauch-Kräutersauce | bunte Blattsalatschüssel

(Für ein extra Gedeck € 0,50 & für eine kleinere Portion minus € 2,-)

— SEIT 1924 —

RESCH & FRISCH

AM LIEBSTEN IMMER

Pizza (Ø 29 cm)

- Margherita** *vegetarisch* € 12,10
Tomatensauce | Mozzarella
- Diavolo** (scharf)  € 12,50
Tomatensauce | Mozzarella |
scharfe Salami | scharfe Pfefferoni
- Salami** € 12,50
Tomatensauce | Mozzarella | Salami

Flammkuchen de Luxe

- Lachs | Lauch | Creme Fraîche** € 12,50
- oder
- Schinken | Zwiebel | Creme Fraîche** € 12,50

(Für ein extra Gedeck € 0,50 - Pizza nur in einer Größe)

Süße Kostbarkeiten

Kaiserschmarrn – unser Klassiker € 15,30
frisch aus der Pfanne, mit Apfelmus

Hausgemachte Palatschinke – für Naschkatzen € 9,80
Vanilleeis | Schlagobers | Schokoladensauce

Hausgemachte Palatschinke € 6,60
mit Marillenmarmelade

„Schoko – Nuss verliebt“ € 9,80
warmer Schoko-Nuss Kuchen
Vanilleeis | Schlagobers | Schokoladensauce

„Wintertraum“ € 9,80
Vanilleeis | selbstgemachter Bio-Eierlikör | Schlagobers

Bananensplit € 9,80
Vanilleeis | Schlagobers | Schokoladensauce | Mandelsplitter

Vanille Eis € 5,80
Schlagobers | Schokoladensauce

Affogato € 5,80
Espresso mit einer Kugel Vanilleeis

Hausgemachter Kuchen € 5,80
mit Schlagobers

Hausgemachter Topfenstrudel
- mit Schlagobers € 5,80
- mit Vanilleeis & Schlagobers € 8,20

Likör TIPP

Apfelstrudel Likör
2cl 4,40 €

oder stöbern Sie in unserer
Edelbrand- & Likörkarte

ICE ICE
BABY



Premium Eis

Eis Portionsbecher á 100ml

- Vanille-Schoko € 4,00
- Vanille-Erdbeere € 4,00

Alkoholfreie Getränke

Fanta Sprite Coca Cola Spezi	0,30L	€ 4,60
	0,50L	€ 5,90
Almdudler	0,33L	€ 4,60
Eistee Pfirsich	0,33L	€ 4,60

Der Durstlöcher: „Naturtrüber Apfelsaft“ selbstgepresst

0,5L belebend & erfrischend mit Gebirgsquellwasser still oder prickelnd € 5,90

Apfel-, Johannisbeer-, Mango- oder Orangensaft mit Gebirgsquellwasser prickelnd oder still	0,25L	€ 3,90
	0,50L	€ 5,60
Gebirgsquellwasser	0,25L	€ 1,50
	0,50L	€ 2,00
Gasteiner Mineralwasser (prickelnd oder still)	0,33L	€ 4,20
	0,75L	€ 6,70
Skiwasser (Himbeere mit Zitrone)	0,25L	€ 3,50
	0,50L	€ 5,50
Hollerwasser (selbstgemacht)	0,25L	€ 3,50
	0,50L	€ 5,50
Sodawasser mit Zitrone	0,50L	€ 4,60

Biere und Biervariationen

Kaiser Märzen Bier vom Fass	0,30L	€ 4,60
	0,50L	€ 5,80
Gösser Natur Radler vom Fass	0,30L	€ 4,60
	0,50L	€ 5,80
Edelweiss Hofbräu Hefe Weizen	0,30L	€ 4,90
hell vom Fass	0,50L	€ 6,00
Edelweiss Hofbräu Weizen	0,50L	€ 6,00
dunkel oder alkoholfrei		
Cola – Weizen oder Sprite – Weizen	0,50L	€ 6,00
Alkoholfreies Gösser Naturgold Bier	0,50L	€ 5,80



Kaffee

Espresso oder Espresso Macchiato	€ 3,70
Espresso doppelt	€ 5,00
Tasse Kaffee - Verlängerter	€ 4,30
Cappuccino mit Milchschaum	€ 5,00
Haferl Kaffee	€ 5,10
Karamell Latte Macchiato	€ 5,90
Glas Latte Macchiato	€ 5,40

Heißgetränke „Aufwärmer“

0,33L „Grünegg Alm“ – Kräutertee selbstgemacht	€ 4,60
0,33L Häferl Tee mit Zitrone (Früchte-, Kamillen-, Pfefferminz-, Grüner-, oder schwarzer Tee)	€ 4,20
0,33L Häferl Tee mit Rum	€ 5,60
0,33L Alkoholfreier Früchte Punsch	€ 4,20
0,33L Glühwein oder Jagatee oder Glühmost	€ 6,50
0,33L Heiße Milch - Schokolade mit Schlagobers	€ 5,10
0,33L Heiße Milch - Schokolade mit Rum und Schlagobers	€ 6,60

Genuss-TIPP:

0,33L Heiße Milch - Schoko mit 4 cl Haselnusserl & Schlagobers € 7,10

Weißweine

Grüner Veltliner - Hauswein	1/8L € 4,40	1/4L € 7,80
Weingut Aigner, Gumpoldskirchen/Niederösterreich		
Riesling „Göttweiger Berg“	1/8L € 5,60	
Weingut Müller, Krustetten/Kremstal DAC		
Sauvignon Blanc - BIO	1/8L € 5,60	
Weingut Pratsch, Hohenruppersdorf/Weinviertel DAC		

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

Roséwein

Rosé - BIO	1/8L € 5,60
Weingut Pratsch, Hohenruppersdorf/Weinviertel DAC	

Rotweine

Zweigelt - Hauswein	1/8L € 4,40	1/4L € 7,80
Weingut Aigner, Gumpoldskirchen/Niederösterreich		
Heideboden Cuvée (ZW, CS, ME, SL)	1/8L € 5,80	
Weingut Reeh, Andau/Neusiedlersee DAC		
Spätlese Merlot – süß	1/8L € 5,90	
Weingut Angerhof-Tschida, Illmitz/Neusiedlersee DAC		

Spritzer

G'spritzer weiß oder rot	1/4L € 4,60
G'spritzer süß weiß oder rot	1/4L € 4,80
Sommerspritzer weiß	1/2L € 5,50

Informationen über Allergene und Unverträglichkeiten findet ihr in einer eigenen Karte