



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:

10⁰⁰ bis 18⁰⁰ - Dienstag Ruhetag
Wir kochen für Euch von 10³⁰ bis 17³⁰

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 –

Lavendel Spritzer € 7,20

Grüner Veltliner | Soda | Lavendel Sirup

Preiselbeer Spritzer € 7,20

Grüner Veltliner | Soda | Preiselbeer Sirup

Alm – Mojito >Grünegg Edition< € 9,10

4cl Fichtenwipferl Edelbrand | Limettensaft |
brauner Rohrzucker | Soda | Minze

Tutti Frutti € 9,10

4cl GIN Likör Passionsfrucht | Limettensaft | Mangosaft
Waldbeerpüree | Russian Wildberry

„Grünegger“ € 9,10

4cl Marille Edelbrand | naturtrüber Apfelsaft | Zitrone
Soda | Preiselbeeren

Aperol Spritz € 7,50

Prosecco | Aperol | Soda

Hugo Spritz € 7,50

Prosecco | Holunderblüten Sirup | Soda | Minze

Highking GIN oder Blueberry GIN mit Tonic € 7,70

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

Alkoholfreie Durstlöscher

Berglimonaden

selbstgemacht

Holunderblüte mit Zitrone und Bergminze

oder

Preiselbeere mit Orange und Bergminze

Belebend und erfrischend mit
prickelndem Gebirgsquellwasser

0,4 L € 5,90



Suppen

Kräftige Rindssuppe mit Wurzelgemüse

- mit Backerbsen € 6,50
- mit Frittaten € 6,50
- mit Kaspressknödel € 8,90

Knoblauchcremesuppe

Sahnehaube | Croûtons

€ 7,50

Gulaschsuppe

mit Bauernbrot

€ 9,60

Zur Jaus'n

Speckbrot mit Hausgeräuchertem

Zwiebel | Garnitur | Senf | Kren

€ 13,10

Käsebrot mit Pinzgauer Bergkäse **vegetarisch**

verschiedene Käse | Garnitur

€ 13,10

„Grünegg Alm“ Brettjaus'n

hausgeräucherter Speck | Wurst
Bergkäse | Schweinebraten | Garnitur
Senf | Kren | Bauernbrot

€ 16,50

Schweinsbratenbrot

Zwiebel | Garnitur | Senf | Kren

€ 14,60

Frankfurter Würstl

Senf | Kren | Bauernbrot

€ 7,60

Schinken-Käse Toast

mit kleinem Blattsalat | Ketchup & Mayonnaise

€ 11,90

Schnaps-TIPP

„Bergminze
Edelbrand“

2cl ... 4,70 €

oder stöbern Sie in unserer
Edelbrandkarte



Grünegg GutscheineWelt

- 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 € 6,70

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,
Weinviertel DAC
Niederösterreich

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

€ 22,70

WEIN-TIPP

Gelber Muskateller

FEDERSPIEL

Weingut Domäne Wachau,
Dürnstein/Niederösterreich

1/8L 5,80 €

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

Almschwankerl

Haustoast vom Schweinerücken

mit buntem Blattsalat | Haussauce

€ 19,20

Gegrilltes Schweinerückensteak

mit geröstetem Speck & Zwiebel | Haussauce

Kräuterbutter | Bratkartoffeln € 19,20

WEIN-TIPP

Carnuntum Cuvée

BIO

Weingut Netzl,
Göttlesbrunn/Niederösterreich

1/8l 5,80 €

ALM - Sandwich mit buntem Blattsalat

Toast | gegrillte Putenbrust | Tomate | Salat

Käse | Zwiebel | Haussauce

€ 19,80

„Deantner“ KASNUDELN *vegetarisch*

Teigtaschen mit Kartoffel-Topfenfülle | braune Butter

gehobelter Bergkäse

€ 17,90

Ofenkartoffel *vegetarisch*

mit buntem Blattsalat & Knoblauch-Kräutersauce

€ 16,20

+ gerösteter Speck & Zwiebel

€ 3,80

+ gegrillte Putenstreifen

€ 4,80

Unsere hausgemachte Kräuterempfehlung

Brennnessel Knödel *vegetarisch*

2 Stück Knödel | braune Butter

gehobelter Bergkäse und dazu kleiner Blattsalat

€ 18,10

Kräuter - Pasta *vegetarisch*

Hausgemachtes Kräuterpesto | Kirschtomaten

gehobelter Bergkäse *auf Wunsch gerne auch vegan*

€ 16,90

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

Am Sonn- und Feiertag
ist Bratentag



Auf Vorbestellung

Würzige Schweinsripperl

€ 21,90

Folienkartoffel | Knoblauch-Kräutersauce |
bunte Blattsalatschüssel

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 € 15,50

frisch aus der Pfanne, mit Apfelmus

Hausgemachte Palatschinke – für Naschkatzen € 9,80

Vanilleeis | Schlagobers | Schokoladensauce

Hausgemachte Palatschinke € 6,70

mit Marillenmarmelade

„Schoko – Nuss verliebt“ € 9,80

warmer Schoko-Nuss Kuchen

Vanilleeis | Schlagobers | Schokoladensauce

„Sommerkuss“ € 9,80

Vanilleeis | selbstgemachter Bio-Eierlikör | Schlagobers

Bananensplit € 9,80

Vanilleeis | Schlagobers | Schokoladensauce | Mandelsplitter

Vanille Eis € 5,90

Schlagobers | Schokoladensauce

Eiskaffee oder Eisschokolade € 8,50

Affogato € 5,90

Espresso mit einer Kugel Vanilleeis

Hausgemachter Tageskuchen € 5,90

mit Schlagobers

Hausgemachter Topfen- oder Apfelstrudel

- mit Schlagobers € 5,90

- mit Vanilleeis & Schlagobers € 8,30

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	€ 4,70
	0,50L	€ 6,10
Almdudler	0,33L	€ 4,70
Eistee Pfirsich	0,33L	€ 4,70

Der Durstlöcher:

„Naturtrüber Apfelsaft“ selbstgepresst

0,5L belebend & erfrischend mit Gebirgsquellwasser still oder prickelnd € 6,10

Apfel-, Johannisbeer- oder Mangosaft		
mit Gebirgsquellwasser prickelnd oder still	0,25L	€ 3,90
	0,50L	€ 5,80
Gebirgsquellwasser als Hauptgetränk	0,25L	€ 1,50
	0,50L	€ 2,00
Gasteiner Mineralwasser (prickelnd oder still)	0,33L	€ 4,30
	0,75L	€ 6,80
Skiwasser (Himbeere mit Zitrone)	0,25L	€ 3,70
	0,50L	€ 5,70
Hollerwasser (selbstgemacht)	0,25L	€ 3,70
	0,50L	€ 5,70
Sodawasser mit Zitrone	0,50L	€ 4,60

Biere und Biervariationen

Kaiser Märzen Bier vom Fass	0,30L	€ 4,70
	0,50L	€ 5,90
Gösser Natur Radler vom Fass	0,30L	€ 4,70
	0,50L	€ 5,90
Edelweiss Hofbräu Hefe Weizen	0,30L	€ 5,10
hell vom Fass	0,50L	€ 6,20
Edelweiss Hofbräu Weizen	0,50L	€ 6,20
dunkel oder alkoholfrei		
Cola – Weizen oder Sprite – Weizen	0,50L	€ 6,20
Alkoholfreies Gösser Naturgold Bier	0,50L	€ 5,90



Kaffee

Espresso	€ 3,80
Espresso doppelt	€ 5,20
Tasse Kaffee - Verlängerter	€ 4,40
Cappuccino mit Milchschaum	€ 5,20
Haferl Kaffee	€ 5,30
Karamell Latte Macchiato	€ 5,90
Glas Latte Macchiato	€ 5,50

Milch von den Kühen aus der Region

0,30L frische Bergbauernmilch oder Buttermilch	€ 3,80
0,30L Buttermilch mit Preiselbeeren	€ 4,80

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 Jagatee	€ 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 2 cl Haselnusserl & Schlagobers	€ 7,10
--	--------

Weißweine

Grüner Veltliner - Hauswein	1/8L € 4,50	1/4L € 7,90
Weingut Aigner, Gumpoldskirchen/Niederösterreich		
Riesling „Göttweiger Berg“	1/8L € 5,60	
Weingut Müller, Krustetten/Kremstal DAC		
Gelber Muskateller *Federspiel*	1/8L € 5,80	
Weingut Domäne Wachau, Dürnstein/Niederösterreich		

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 € 4,50	1/4L € 7,90
Weingut Aigner, Gumpoldskirchen/Niederösterreich		
Carnuntum Cuvée – BIO (ZW, BF, ME)	1/8L € 5,80	
Weingut Netzl, Göttlesbrunn/Niederösterreich		
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 € 5,60

Allergene und Unverträglichkeiten findet ihr in einer eigenen Karte