



Herzlich Willkommen

Ein Bio-Hof, eine Almküche, ein Chalet und eine Edelhrennerei 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
findet ihr auf unserer Website**

**bis 23⁰⁰ geöffnet - Montag Ruhetag
Wir kochen für Euch bis 20³⁰ Uhr**

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 Edelhrennerei



grueneggalm_dienten

Almcocktails

– von unserem Cocktail-Staatsmeister Stefan –

Orange – Zimt Spritzer

€ 7,50

Grüner Veltliner | Soda | Orange-Zimt Sirup

Alm – Mojito >Winter Edition<

€ 9,90

4cl Williams Birne Edelbrand | Limettensaft |
Gewürzsirup | Soda | Minze

LiebhaBEER

€ 9,90

4cl Waldbeer Edelbrand | Mangosaft |
Johannisbeersaft | Himbeerwasser

Wintersonne

€ 10,50

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

GINderella

€ 10,50

4cl GIN Likör Passionsfrucht | Limettensaft |
Yuzu Püree | Russian Wildberry | „Magie“

Aperol Spritz

€ 7,80

Prosecco | Aperol | Soda

Hugo Spritz

€ 7,80

Prosecco | Holunderblüten Sirup | Soda | Minze

Highking GIN oder Blueberry GIN mit Tonic

€ 7,90

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

COCKTAIL
of the day

Lasst euch überraschen...

€ 10,50

Alkoholfreie Durstlöcher

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 € 6,90
- mit Frittaten € 6,90
- mit Kaspressknödel € 9,30

Knoblauchcremesuppe

Sahnehaube | Croûtons

€ 7,90

Gulaschsuppe

mit Bauernbrot

€ 10,30

Zur Jaus'n

„Grünegg Alm“ Brettjaus'n

€ 16,90

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

Schweinsbratenbrot

€ 14,80

Bauernbrot mit Braten | Zwiebel | Garnitur | Senf | Kren

Frankfurter Würstl

€ 7,90

Senf | Kren | Bauernbrot

Schinken-Käse Toast

€ 12,10

mit kleinem Blattsalat | Ketchup & Mayonnaise

Schnaps-TIPP

Fichtenwipferl
Edelbrand

2cl ... 4,80 €

oder stöbern Sie in unserer
Edelbrandkarte

Unsere Spezialität

WEIN-TIPP

Gelber Muskateller

„Terrassen“

Weingut Domäne Wachau,
Dürnstein/Niederösterreich

1/8L 5,90 €

Täglich frisch geräucherte warme

> Gebirgsforelle <

(im Ganzen ~ 350 Gramm)

mit Bratkartoffeln und Oberskren

€ 23,10

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

Salate g'sund & guad

Kleiner bunter Blattsalat 🌿

€ 6,80

Bunte Blattsalatvariationen „Grünegg“

- mit geräucherten Forellestreifen € 17,40
- mit Frischkäsewürfel und Oliven 🌿 € 17,40
- mit gegrillten Putenstreifen € 17,40

WEIN-TIPP

Rosé „Kiss“

Weingut des Jahres 2025
Winzerhof Kiss,
Jois-Leithaberg DAC,
Burgenland
1/8L 5,90 €

Knoblauchbaguette € 3,60

Bauernbrot (2 Scheiben) € 1,50

Genuss Tipp

Anzünden, grillen und genießen

Steak selbst grillen mit unserem Highking RUM (80%vol.)
- direkt am Tisch mit dem Liquidroast

Beiried (250g) vom heimischen Rind € 34,50
mit Folienkartoffel & Knoblauch-Kräutersauce |
Kräuterbutter | Hausdip



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

Almschmankerl

Haustoast vom Schweinerücken

€ 19,50

mit buntem Blattsalat | Kräuterbutter | Hausdip

Gegrilltes Schweinerückensteak

mit geröstetem Speck & Zwiebel | Hausdip |
Kräuterbutter | Bratkartoffeln

€ 19,50

WEIN-TIPP

Carnuntum Cuvée

BIO

Weingut Netzl,
Göttlesbrunn/Niederösterreich

1/8l 5,90 €

Ofenkartoffel

€ 16,50

mit buntem Blattsalat & Knoblauch-Kräutersauce



+ gerösteter Speck & Zwiebel

€ 3,80

+ gegrillte Putenstreifen

€ 4,80

Würzige Schweinsripperl - solange der Vorrat reicht

Folienkartoffel mit Knoblauch-Kräutersauce | Hausdip |
bunte Blattsalatschüssel

€ 22,90

Kräuter – Pasta



oder



€ 17,10

Hausgemachtes Kräuterpesto | Kirschtomaten |
gehobelter Bergkäse

Knödelduo Empfehlung

Spinat – Kräuter und Rote Rüben Knödel

2 Stück Knödel | braune Butter | gehobelter Bergkäse und
dazu kleiner Blattsalat

€ 18,50

Pinzgauer Kasnocken

€ 18,50

im Pfandl serviert | bunte Blattsalatschüssel

Almgröstl mit Krautsalat

€ 17,70

mit Speck, Zwiebel und Spiegeleier

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

Am Samstag, Sonn- und Feiertag
ist Bratentag



Auf Vorbestellung

Gebratene Forelle „Müllerin“

€ 25,90

im Ganzen gebraten ~ 350 Gramm
mit Bratkartoffeln und Oberskren

„Grünegg Festpfand!“ (ab 6 Personen)

p.P. € 24,90

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



Grünegg Gutscheinwelt

- immer eine gute Idee -

Online bestellen, drucken und Freude verschenken

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

— SEIT 1924 —

RESCH & FRISCH


AM LIEBSTEN IMMER

Pizza (Ø 29 cm)

Margherita 

€ 12,50

Tomatensauce | Mozzarella

Diavolo (scharf) 

€ 13,50

Tomatensauce | Mozzarella |
scharfe Salami | scharfe Pfefferoni

Salami

€ 13,50

Tomatensauce | Mozzarella | Salami

Flammkuchen de Luxe

Lachs | Lauch | Creme Fraîche

€ 13,50

oder

Schinken | Zwiebel | Creme Fraîche

€ 13,50

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

Süße Kostbarkeiten

Kaiserschmarrn – unser Klassiker € 15,90

frisch aus der Pfanne, mit Apfelmus

Hausgemachte Palatschinke – für Naschkatzen € 9,90

Vanilleeis | Schlagobers | Schokoladensauce

Hausgemachte Palatschinke € 6,90

mit Marillenmarmelade

„Schoko – Nuss verliebt“ € 9,90

warmer Schoko-Nuss Kuchen

Vanilleeis | Schlagobers | Schokoladensauce

„Wintertraum“ € 9,90

Vanilleeis | selbstgemachter Bio-Eierlikör | Schlagobers

Likör TIPP

Walnuss Likör

2cl 4,50 €

oder stöbern Sie in unserer
Edelbrand- & Likörkarte

Vanille Eis € 6,10

Schlagobers | Schokoladensauce

Affogato € 6,10

Espresso mit einer Kugel Vanilleeis

Hausgemachter Kuchen € 6,10

mit Schlagobers

Hausgemachter Topfen- oder Apfelstrudel

- mit Schlagobers € 6,50

- mit Vanilleeis & Schlagobers € 8,80

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	€ 4,80
	0,50L	€ 6,20
Almdudler	0,33L	€ 4,80
Eistee Pfirsich	0,33L	€ 4,80

Der Durstlöcher: „Naturtrüber Apfelsaft“ selbstgepresst

0,5L belebend & erfrischend mit Gebirgsquellwasser still oder prickelnd € 6,20

Apfel-, Johannisbeer-, Mango- oder Orangensaft		
mit Gebirgsquellwasser prickelnd oder still	0,25L	€ 3,90
	0,50L	€ 5,90
Gebirgsquellwasser still	0,25L € 1,50	0,50L € 2,00
Gebirgsquellwasser prickelnd	0,25L € 2,90	0,50L € 3,90
Gasteiner Mineralwasser (prickelnd oder still)	0,33L	€ 4,40
	0,75L	€ 6,90
Skiwasser (Himbeere mit Zitrone)	0,25L	€ 3,70
	0,50L	€ 5,80
Hollerwasser (selbstgemacht)	0,25L	€ 3,70
	0,50L	€ 5,80
Sodawasser mit Zitrone	0,50L	€ 4,70

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	€ 6,30
Edelweiss Hofbräu Weizen	0,50L	€ 6,30
dunkel oder alkoholfrei		
Cola – Weizen oder Sprite – Weizen	0,50L	€ 6,30
Alkoholfreies Gösser Naturgold Bier	0,50L	€ 5,90



0,30L € 5,30

Natur Radler
Himbeere-Rhabarber
alkoholfrei 0%
0,30L € 5,30

Kaffee

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

Heißgetränke „Aufwärmer“

0,33L „Grünegg Alm“ – Kräutertee selbstgemacht	€ 4,70
0,33L Häferl Tee mit Zitrone (Früchte-, Kamillen-, Pfefferminz-, Grüner-, oder schwarzer Tee)	€ 4,30
0,33L Häferl Tee mit Rum	€ 5,70
0,33L Alkoholfreier Früchte Punsch	€ 4,50
0,33L Glühwein oder Jagatee	€ 6,50
0,33L Heiße Milch - Schokolade mit Schlagobers	€ 5,20
0,33L Heiße Milch - Schokolade mit Rum und Schlagobers	€ 6,70

Genuss-TIPP:

0,33L Heiße Milch - Schoko mit 4 cl Haselnusserl & Schlagobers	€ 7,50
--	--------

WEIN des Tages - einfach die Sommeliers fragen 1/8L € 5,90

Weißweine

Grüner Veltliner - Hauswein	1/8L € 4,60
Weingut Aigner, Gumpoldskirchen/Niederösterreich	
Gelber Muskateller „Terrassen“	1/8L € 5,90
Weingut Domäne Wachau, Dürnstein/Niederösterreich	

1/4L € 8,10

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



Roséwein

Rosé „Kiss“ – WEINGÜT des Jahres 2025	1/8L € 5,90
Winzerhof Kiss, Jois-Leithaberg DAC/Burgenland	

Rotweine

Zweigelt - Hauswein	1/8L € 4,60
Weingut Aigner, Gumpoldskirchen/Niederösterreich	
Carnuntum Cuvée – BIO (ZW, BF, ME)	1/8L € 5,90
Weingut Netzl, Göttlesbrunn/Niederösterreich	
Spätlese Merlot – süß	1/8L € 6,10
Weingut Angerhof-Tschida, Illmitz/Neusiedlersee DAC	

1/4L € 8,10

Spritzer

G'spritzer weiß oder rot	1/4L € 4,80	1/2L € 8,20
G'spritzer süß weiß oder rot	1/4L € 4,90	
Sommerspritzer weiß		1/2L € 5,80

Informationen über Allergene und
Unverträglichkeiten findet ihr in einer eigenen Karte