



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.

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 Uhr

Wir kochen für Euch von 10³⁰ bis 17³⁰

Dienstag Ruhetag

(Juni & Oktober: Montag & Dienstag Ruhetag)

**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

– von unserem Cocktail-Staatsmeister Stefan –

Lavendel oder Preiselbeer Spritzer € 7,80

Grüner Veltliner | Soda | Lavendel oder Preiselbeer Sirup

Alm – Mojito >Grünegg Edition< € 10,50

Fichtenwipferl Edelbrand | Limettensaft |

brauner Rohrzucker | Soda | Minze

Deantna Gspusi € 10,50

GIN Likör Passionsfrucht | Bergheu Edelbrand |

Limettensaft | Vanille | Prosecco

Beerige Uschi € 10,50

Highking GIN Blueberry | Weißer Wermut | Limettensaft |

Kirschsirup | Russian Wildberry Tonic

Aperol Spritz € 8,20

Prosecco | Aperol | Soda

Hugo Spritz € 8,20

Prosecco | Holunderblüten Sirup | Soda | Minze

Highking GIN oder Blueberry GIN mit Tonic € 8,20

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

**COCKTAIL
of the day**

Lasst euch überraschen...

€ 10,50

Alkoholfreie Durstlöscher

Berglimonaden

selbstgemacht

Holunderblüte

mit Zitrone & Bergminze

oder

Preiselbeere

mit Orange & Bergminze

Belebend und erfrischend mit
prickelndem Gebirgsquellwasser

0,4 L € 5,90

**EISTEE
ZITRONE**

selbstgemacht

Herrlich erfrischend, nicht zu süß
und superlecker :)

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

Speckbrot mit Hausgeräuchertem

Zwiebel | Garnitur | Senf | Kren

€ 13,50

Käsebrot mit Pinzgauer Almkäse

verschiedene Käse | Garnitur

€ 13,50

„Grünegg Alm“ Brettjaus'n

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

€ 17,10

Schnaps-TIPP

„Bergminze
Edelbrand“

2cl ... 4,80 €

oder stöbern Sie in unserer
Edelbrandkarte

Schweinsbratenbrot

Bauernbrot mit Braten | Zwiebel | Garnitur | Senf | Kren

€ 14,90

Frankfurter Würstl

Senf | Kren | Bauernbrot

€ 8,20

Schinken-Käse Toast

mit kleinem Blattsalat | Ketchup & Mayonnaise

€ 12,30



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  € 6,80

Bunte Blattsalatvariationen „Grünegg“

- mit geräucherten Forellenstreifen € 17,50
- mit Frischkäsewürfel und Oliven  € 17,50
- mit gegrillten Putenstreifen € 17,50

WEIN-TIPP

Rosé „Kiss“
Weingut des Jahres 2026
Winzerhof Kiss,
Jois-Leithaberg DAC,
Burgenland
1/8L 5,90 €

Knoblauchbaguette € 3,60

Bauernbrot (2 Scheiben) € 1,50

Unsere Spezialität

Täglich frisch geräucherte warme

> **Gebirgsforelle** <

(im Ganzen ~ 350 Gramm)

mit Bratkartoffeln und Oberskren

€ 23,30

WEIN-TIPP

Gelber Muskateller

„Terrassen“

Weingut Domäne Wachau,
Dürnstein/Niederösterreich

1/8L 6,10 €

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

Almschwankerl

Haustoast vom Schweinerücken

€ 19,90

mit buntem Blattsalat | Kräuterbutter |
Röstzwiebel | Hausdip

Gegrilltes Schweinerückensteak

mit geröstetem Speck & Zwiebel | Hausdip
Kräuterbutter | Bratkartoffeln € 19,90

WEIN-TIPP

Carnuntum Cuvée

BIO

Weingut Netzl,
Göttlesbrunn/Niederösterreich

1/8l 5,90 €

ALM - Sandwich mit buntem Blattsalat

€ 20,10

Toast | gegrillte Putenbrust | Tomate | Salat
Sauce | Käse | Zwiebel | Hausdip

„Deantner“ KASNUDELN

€ 18,10

Teigtaschen mit Kartoffel-Topfenfülle | braune Butter
gehobelter Bergkäse

Ofenkartoffel

€ 16,50

mit buntem Blattsalat & Knoblauch-Kräutersauce 

+ gerösteter Speck & Zwiebel

€ 3,90

+ gegrillte Putenstreifen

€ 5,10

Kräuter – Pasta oder Vegan

€ 17,20

Hausgemachtes Kräuterpesto | Kirschtomaten |
gehobelter Bergkäse

Knödelduo Empfehlung

Brennnessel – Kräuter und Rote Rüben Knödel

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

€ 18,50

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

Am Sonn- und Feiertag
ist Bratentag



Auf Vorbestellung

Würzige Schweinsripperl

€ 22,90

Folienkartoffel mit Knoblauch-Kräutersauce | Hausdip
bunte Blattsalatschüssel

Gebratene Forelle „Müllerin“

€ 25,90

im Ganzen gebraten ~ 350 Gramm
mit Bratkartoffeln und Oberskren

„Grünegg“ Festpfandl (ab 6 Personen)

p.P. € 24,90

- in der großen Pfanne serviert -

Schweinsbraten | Schweinsripperl | Hühnchen
Bratensaft | Kartoffeln | Semmelknödel | Hausdip
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**  € 12,50
Tomatensauce | Mozzarella
- Diavolo** (scharf)  € 13,70
Tomatensauce | Mozzarella |
scharfe Salami | scharfe Pfefferoni
- Salami** € 13,70
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 € 7,10

mit Marillenmarmelade

„Schoko – Nuss verliebt“ € 9,90

warmer Schoko-Nuss Kuchen

Vanilleeis | Schlagobers | Schokoladensauce

„Sommerkuss“ € 9,90

Vanilleeis | selbstgemachter Bio-Eierlikör | Schlagobers

Likör TIPP

Karamell Likör

2cl 4,50 €

oder stöbern Sie in unserer
Edelbrand- & Likörkarte

Vanille Eis € 6,10

Schlagobers | Schokoladensauce

Eiskaffee € 8,50

Eisschokolade € 8,50

Affogato € 6,20

Espresso mit einer Kugel Vanilleeis

Hausgemachter Tageskuchen € 6,10

mit Schlagobers

Hausgemachter Topfen- oder Apfelstrudel

- mit Schlagobers € 6,50

- mit Vanilleeis & Schlagobers € 8,80

ICE ICE
BABY



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	€ 6,30
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 € 6,30

Apfel-, Johannisbeer- oder Mangosaft 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	€ 4,80
	0,50L	€ 6,-
Gösser Natur Radler vom Fass	0,30L	€ 4,80
	0,50L	€ 6,-
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	€ 6,-



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

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	€ 4,70
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

Weißweine

Grüner Veltliner - Hauswein	1/8L € 4,60	1/4L € 8,10
Weingut Aigner, Gumpoldskirchen/Niederösterreich		
Gelber Muskateller „Terrassen“	1/8L € 6,10	
Weingut Domäne Wachau, Dürnstein/Niederösterreich		
Cuveé „White Kiss“ GV + SB	1/8L € 5,90	
WEINGUT des Jahres 2026 - Winzerhof Kiss, Jois-Leithaberg DAC/Burgenland		

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



Roséwein

Rosé „Kiss“	1/8L € 5,90	
WEINGUT des Jahres 2026 - Winzerhof Kiss, Jois-Leithaberg DAC/Burgenland		

Rotweine

Zweigelt - Hauswein	1/8L € 4,60	1/4L € 8,10
Weingut Aigner, Gumpoldskirchen/Niederösterreich		
Carnuntum Cuvée – BIO ZW + BF + ME	1/8L € 5,90	
Weingut Netzl, Göttlesbrunn/Niederösterreich		
„Red Kiss“ BF + ZW + CS	1/8L € 5,90	
WEINGUT des Jahres 2026 Winzerhof Kiss, Jois-Leithaberg DAC/Burgenland		

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

Allergene und Unverträglichkeiten findet ihr in einer eigenen Karte