



GRAWAND *Hütte*

DEIN KRAFTPLATZ AUF 1.640m

„GRIAS ENK LOITE, AUF DER GRAWANDHÜTTE!“
EUER KRAFTPLATZ IM ZILLERTAL.

Ihr seid jetzt auf 1.640 Metern Seehöhe auf der Grawandhütte im Zemmgrund angekommen.

Der Name Grawand kommt von der grauen Wand, die rechts von der Hütte emporragt und diese wie einen Arm umschließt.

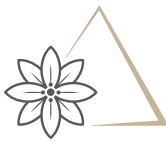
Aus nachhaltigen, regionalen Produkten bereiten wir mit viel Liebe einen Schmaus für Gaumen und Seele zu. Unsere frischen Tagesspezialitäten stehen an den Tafeln!

Wenn Sie sich vegan oder vegetarisch ernähren, stehen wir Ihnen bei Wünschen und Rückfragen jederzeit persönlich zur Verfügung.

BARBARA & GÜNTHER
WÜNSCHEN EUCH EINEN HERRLICHEN TAG
IM ZEMMGRUND!



Dieses Zeichen kennzeichnet ein **KlimaTeller-Gericht**. Dafür werden regionale und biologisch angebaute Lebensmittel verwendet, die einen minimalen ökologischen Fußabdruck hinterlassen. Somit unterstützen wir aktiv den Klimaschutz.



GRAWAND Hütte

DEIN KRAFTPLATZ AUF 1.640m

alkoholfreie GETRÄNKE

Zillertaler Quellwasser 0,3l · 0,5l	2,50 · 3,50 €
Sodawasser 0,3l · 0,5l · 1l	3,20 · 4,20 · 7,90 €
+ Zitrone	0,90 €
Coca Cola · Sprite · Almdudler 0,3l · 0,5l	4,20 · 5,20 €
Midi's Ingwer oder Orange 0,3l	4,20 €
Rhabarber gespritzt 0,5l	5,20 €
Apfel gespritzt 0,5l	5,20 €
Johannisbeere gespritzt 0,5l	5,20 €
Skiwasser mit Quellwasser 0,5l	4,20 €
Himbeere · Holler	
Skiwasser mit Soda 0,5l	4,80 €
Himbeere · Holler	
Nako Bio-Eistee 0,5l	5,20 €
Nako Bio-Zirbenlimo 0,5l	5,20 €



Buttermilch

Natur 0,5l	3,90 €
Früchte 0,5l	5,50 €

**EIN TAG MIT
FREUNDEN
LECKEREM ESSEN &
TRINKEN, DAS IST
EIN GUTER TAG**



heiße GETRÄNKE



Espresso	3,00 €
Verlängerter	3,40 €
Cappuccino	4,50 €
Affogato al Cafe	5,50 €
Kaffee Luz 2cl Crema	6,90 €
Tasse Tee Schwarz · Früchte · Kräuter Pfefferminze · Grüner Tee · Ingwer Kurkuma	4,20 €
+ Rum	3,90 €
Heiße Schokolade	5,90 €



UNSER **CARRARO-KAFFEE** STAMMT ZU 100% AUS
FAIREM HANDEL.



GRAWAND Hütte

DEIN KRAFTPLATZ AUF 1.640m

BIER

Zillertaler Märzen 0,3l · 0,5l	4,70 · 5,40 €
Zillertaler Radler BIO 0,3l · 0,5l	4,70 · 5,40 €
Saurer Radler 0,3l · 0,5l	4,70 · 5,40 €
Weizenbier 0,5l	5,60 €
ALKOHOLFREI	
Stiegl Bier 0,0% Freibier 0,3l · 0,5l	4,70 · 5,40 €
Stiegl Bier glutenfrei 0,3l	4,90 €
Stiegl Radler Stiegl 0,3l	4,90 €
Weizenbier 0,5l	5,60 €



**EIN GLÄSCHEN
IN EHREN KANN
NIEMAND
VERWEHREN**



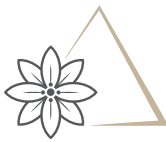
PRICKELNDES & Spritziges

Weiß g'spritz	4,50 €
Gläschen Sekt	5,40 €
Hugo Prosecco · Holunderblüte · Soda	7,90 €
Grawandhütten Kaiserspritzer Grüner Veltliner · Holunderblüte · Soda	4,90 €
Grawandhütten Ingo Prosecco · Ingwer · Ananas	7,90 €
Granta Spritz	7,90 €
Veneziano Prosecco · Aperol · Soda	7,90 €
Lillet Rosé	7,90 €
Gin Tonic	9,50 €
Limoncello Spritz	7,90 €

SCHNÄPSE

Zillertaler Meisterwurz 2cl	3,70 €
Vogelbeere 2cl	3,70 €
Obstler 2cl	3,70 €
Marille 2cl	3,70 €
Williams 2cl	3,70 €
Nuss 2cl	3,70 €
Zirbenlikör 2cl	3,70 €
Honiglikör 2cl	3,70 €
Ramazzotti Crema 2cl	3,70 €
Rum Coconut 2cl	3,70 €





GRAWAND Hütte

DEIN KRAFTPLATZ AUF 1.640m

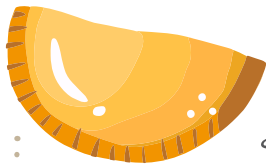
BERGFRÜHSTÜCK 19,90 €

Bauernbrot · Almbutter
Käse & Speck · 1 Spiegelei
hausgemachte Marmelade
Müslivariation · 1 Heißgetränk
(Preis pro Person)




SUPPEN

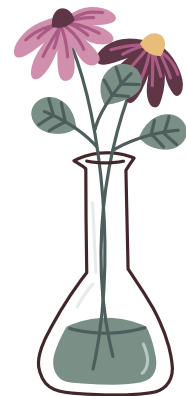
Pressknödelsuppe 1 Knödel 8,90 €
Pressknödelsuppe 2 Knödel 12,90 €
Omas Fritattensuppe  8,90 €

UNSER HIGHLIGHT



Zillertaler ESSEN





3 Zillertaler Krapfen  7,90 €
Zillertaler Tapas für 1 oder 2 Personen 15,90 · 31,00 €
Erdäpfelblättln mit Sauerkraut & Kompott 15,50 €
Kirchl mit Sauerkraut 8,90 €
Kirchl mit Kompott 7,50 €
Käsebrot  13,90 €
Speckbrot  14,90 €



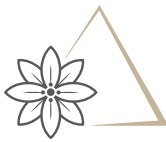
HAUPTSPEISEN



UNSER HIGHLIGHT

Gulaschsuppe 10,90 €
Wiener Schnitzel mit Kartoffelsalat & Wildkräuter 19,90 €
BIO-Rindsragout mit hausgemachten Nudeln  23,90 €
Spaghetti Bolognese mit hausgemachten Nudeln  15,90 €
Röstkartoffel 
mit 2 Spiegeleier 14,90 €
mit Salat (vegan) 13,90 €
Käsespätzle 15,90 €
Bauernomelett  12,90 €

Unser **Rindfleisch** kommt vom **Demeter-Bio-Bauernhof Lengauhof** in Ginzling – Mehr Bio geht nicht!



GRAWAND *Hütte*

DEIN KRAFTPLATZ AUF 1.640m

Salate



- Gemischter Salat 7,50 €
- Salatteller mit 2 Pressknödel 14,90 €

TU DEINEM KÖRPER
ETWAS GUTES, DAMIT
DEINE SEELE LUST HAT
DARIN ZU WOHNEN

VEGANE GERICHTE

- Wiener Schnitzel von Planted mit Kartoffelsalat 20,90 €
- Kichererbsen-Curry mit Kokosmilch und Reis 14,90 €



ETWAS *Süßes*

UNSER HIGHLIGHT

- Hausgemachter Kaiserschmarrn  mit Apfelmus 14,90 €
- Veganer Kaiserschmarrn mit Apfelmus 15,90 €
- Apfelkuchen 5,90 €
- Apfelkuchen mit Sahne 6,90 €
- Apfelkuchen mit Vanillesauce 7,90 €
- Apfelkuchen mit 1 Kugel Vanilleeis 7,90 €
- 1 Kugel Vanilleeis 2,90 €
- 2 Kugeln Vanilleeis mit Heidelbeeren 7,90 €
- Bio-Fruchtjoghurt  vom Demeter-Bio-Bauernhof Lengauhof in Ginzling 3,90 €
- Müsli-Bowl 8,90 €

FOLGST DU UNS SCHON
AUF **INSTAGRAM &
FACEBOOK?**
VERPASSE KEINE
NEUIGKEITEN MEHR!

  @grawandhuette

Gutes Essen braucht Zeit!

bei uns ist jedes Gericht zu 100% hausgemacht und spricht für erstklassige Qualität.

WEISSWEINE

Grüner Veltliner Ried Kremser Kogl 1/8l · 0,75l

Kremstal DAC, Weingut Forstreiter

Grüne Äpfel, ein Hauch Stachelbeere, ein wenig Würze, belebendes Säurespiel, frische Frucht, sortentypische Kräuter im Finish, ausgesprochen animierend.

5,90 · 35,00 €

Grüner Veltliner Ried Hundsberg 1/8l · 0,75l

Niederösterreich, Weingut Gmeinböck

Der Grüne Veltliner vom Hundsberg zeigt wie es geht: Klar frisch, mit angenehmer und finessenreicher Würze, eleganter Textur und purer Mineralität, die diese Lage verspricht. Die feine Mineralik macht diesen Grünen Veltliner zu einem unvergesslichen Abendbegleiter.

5,90 · 35,00 €

Grüner Veltliner Federspiel Ried Bachgarten 1/8l · 0,75l

Wachau, Weingut Franz Pichler

Helles Gelbgrün, Silberreflexe. Mit einem Hauch von Blütenhonig, unterlegte gelbe Fruchtaromen, zarter Touch von Wiesenkräutern. Mittlerer Körper, weiße Apfelfrucht, frischer Säurebogen, mineralisch und anhaltend, zitroniger Touch.

5,90 · 35,00 €

Roter Veltliner Ried Steinberg 1/8l · 0,75l

Wagram, Weingut Fritz

Zart nussige Biskuitnote, feiner Blütenhonig, gelbe Frucht, am Gaumen frische knackige Textur, im Kern rund und von guter Länge, angenehme Fruchtsüße im Nachhall, Potenzial für 10 Jahre. Ein Roter Veltliner von einer der besten Lagen des Wagrams, spontan vergoren und in großen Holzfässern vier Monate gereift. Sehr saftig, fein und mineralisch im Geschmack.

5,90 · 35,00 €

Sauvignon Blanc Classic 1/8l · 0,75l

Südsteiermark DAC, Weingut Dreisiebner Stammhaus

Sehr würzig im Duft, viel Frucht nach Johannisbeeren. Pikante Aromatik, kühl und stoffig am Gaumen. Die charismatischste Sorte der Südsteiermark.

5,90 · 35,00 €

Weißburgunder 1/8l · 0,75l

Vulkanland Steiermark DAC, Weingut Gollenz

Mittleres Strohgelb, anregende Aromen nach Haselnuss sowie exotische Noten, trocken mit einer frischen und gut integrierten Säure, längerer Abgang begleitet von frisch fruchtigen Aromen und sortentypischem Nachgeschmack.

5,90 · 35,00 €

ROSÉ

Rosé Cuvée (ZW/BF) – halbtrocken 1/8l · 0,75l

Burgenland, Weingut Lentsch

Eine Cuvée aus den Sorten Zweigelt und Blaufränkisch. Fruchtig, frischer Sommerwein, schön ausbalanciert, harmonisch im Abgang mit leichter Restsüße.

5,90 · 35,00 €

ROTWEINE

Carnuntum Cuvée (ZW/BF/ME) 1/8l · 0,75l

Carnuntum, Weingut Netzl

Eine Cuvée aus den Sorten Zweigelt, Blaufränkisch und Merlot. Würzige Frucht, dunkelbeerig, saftig und elegant mit angenehmen Tanninen, trinkanimierend und durchstrukturiert, pikante Würze.

5,90 · 35,00 €

Zweigelt CS Reserve 1/8l · 0,75l

Thermenregion, Weingut Aumann

Ein extraktreicher, dunkler weicher Rotwein. Er weist attraktive Fruchtaromen auf und besitzt einen kräftigen, runden Abgang.

5,90 · 35,00 €

Cabernet Sauvignon Selection 1/8l · 0,75l

Burgenland, Weingut Scheibhofer

Typischer Duft nach schwarzen Ribiseln, totale Fruchtigkeit und Duft nach rotem Pfeffer, mächtige Herbe, tolle Komplexität, fein abgerundet durch Karamelltöne und einen feinen Eichentouch.

5,90 · 35,00 €

Maximus (BF/ ME/ CS) 1/8l · 0,75l

Mittelburgenland, Weingut Josef Igler

Eine Cuvée aus den Sorten Blaufränkisch, Merlot und Cabernet Sauvignon. Reife dunkle Früchte, Walderdbeeren, saftig und lebendig, schöner Säurebogen mit Fruchtschmelz und kräftiger Struktur, lang anhaltend.

6,90 · 42,00 €

Terra O. 1/8l · 0,75l

Burgenland, Weingut J. Heinrich

Duft nach dunkler Beerenfrucht, Brombeeren und einen leichten Touch von Tabak. Am Gaumen saftig und füllig, groß mit langem, seidigem Abgang und mit gut eingebauten Tanninen.

11,50 · 69,00 €

Maduro · Biowein 1/8l · 0,75l

Andalusien, Weingut Finca Anfora

Duft von reifen Beeren, getrocknetem Obst und Zartbitterschokolade. Geschmack nach dunklen Beeren, kräftiges Tannin, weich und komplex mit langem Finale.

7,90 · 45,90 €

SPÄTLESE

Spätlese Cuvee 1/8l · 0,75l

Burgenland, Weingut Kracher

Grüngelb in der Farbe. Exotische Früchte in der Nase. Am Gaumen gelbe Früchte, sehr erfrischend mit cremiger Textur. Gut integrierte Säure und langer Fruchtnachhall.

4,90 · 28,00 €

BIERSPEZIALITÄT

Zillertal Bier 517 Dinkel-Weizen 0,75l

Dieses Bier begeistert mit vielseitigen Aromen von Waldbeeren und exotischen Früchten. Es ist samtig und dicht im Antrunk, mit einer milden, ausbalancierten Bittere im Abgang. (7,4 % vol.)

35,00 €



GRAWAND Hütte

DEIN KRAFTPLATZ AUF 1.640m

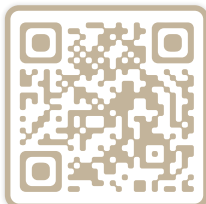
AUF DER SUCHE NACH EINEM PASSENDEN GESCHENK?


GESCHENK
TIPP

Zeit ist das kostbarste Geschenk, das wir unseren
Herzensmenschen heute schenken können.

Warum nicht einen **AusZeit Gutschein** auf der Grawandhütte schenken?
Mit Morgenyoga und Klangschalenentspannung oder in Verbindung mit
einer Tageswanderung von der Grawandhütte aus.

Wir beraten euch gerne, bereiten einen individuellen Gutschein für eure
Lieben vor und freuen uns, euch und eure Gäste auf 1.640 Metern im
Zemmgrund zu begrüßen.



ENTDECKE HIER UNSERE EINZIGARTIGEN ERLEBNISSE
FÜR UNVERGESSLICHE MOMENTE AM BERG!

GREEN GRAWAND FÜR ALLE GRAWAND-LOITE! NACHHALTIGER URLAUBEN AUF DER GRAWANDHÜTTE



Vielen von euch ist es neben beständiger Erholung auch wichtig, einen möglichst geringen Fußabdruck beim Reisen oder bei Ausflügen in die Bergwelt zu hinterlassen. Die Familie von Barbara Hirner ist bereits seit vier Generationen im Zillertaler Zemmgrund verwurzelt und besitzt und bewirtschaftet die Grawandhütte seit über 70 Jahren für euch. Damit auch die Kinder von Barbara und Günther Hirner das Familien-Herzens-Projekt Grawandhütte an diesem schönen Fleckchen Erde euch so präsentieren können, wie sie es erleben, setzen sie auf GreenGrawand. Nicht erst, seit Nachhaltigkeit „in“ ist, sondern seit jeher:

Seit 1909 ist die Grawandhütte energieautark!

Bereits bei der Übernahme der Hütte durch Barbaras Großeltern Hildegard und Wilhelm Steindl produzierte ein Gleichstromkraftwerk der Firma Siemens den Strombedarf für die Hütte. Es war somit eines der ersten Gleichstromkraftwerke im Zillertal. Nach der Übernahme durch Barbaras Mama Hilde Steindl wurde auf Wechselstrom umgestellt. Weitere Adaptierungen durch Metallbau Klausner aus Ginzling im Jahr 2021 führten zu einer Stromproduktion zwischen 3 und 7 kW pro Stunde. Schwankungen gleichen sie, zu eurer reibungslosen Bewirtung mit einem Aggregat aus. Die Bettwäsche und Handtücher in euren Gästezimmern werden nur durch Wind- und Sonnenkraft getrocknet, sorgfältig ausgestreift und gefaltet.

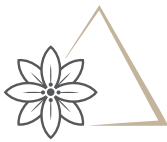
Die Sonne liefert mithilfe einer Solarthermieanlage meist genug Warmwasser für den Gastbetrieb und für eure Gästeduschen auf der Grawandhütte.

Den gesamten Wasserbedarf deckt

die Grawandhütte mit einer hauseigenen Quelle. Die Qualität des Trinkwassers wird jährlich von einem Wasserlabor kontrolliert, bevor Barbara und Günther Hirner ihre Hütte für euch aufsperrten. Wenn ihr auf der Grawandhütte ein Soda oder beispielsweise einen „g’spritzten Johannesbeersaft“ trinkt, dann werden dafür keine Kisten auf die Hütte gekarrt, sondern das Soda wird auf der Hütte frisch produziert. Wie es einst schon Barbaras Großvater mit seiner Siphonmaschine tat und damit den Wanderern das erste „Himberkracherl“ anbieten konnte. Eine damalige Sensation!

Für euer leibliches Wohl verarbeiten Barbara und Günther Hirner ausschließlich hochwertige und hauptsächlich regionale Lebensmittel.

Zillertal Bier beliefert die Grawandhütte seit 90 Jahren mit heimischem Bier, weitere Getränke kommen von der Firma Getränke Eder. Apfelsaft und -essig stammt direkt von der Obstpresse Zillertal Mayrhofen, Obstsaften von der Streuobstwiese des „Nix-Drinnen-Laden“ in Wörgl. Das Gemüse holen sie bei der Familie Knapp, Eier beim Heiseler Bauer in Radfeld. Milch und Milchprodukte wie Graukäse, Topfen und Buttermilch beziehen sie vom Lengauhof in Ginzling und von der Sennerei Zillertal in Mayrhofen. Euer Bauernbrot holen sie bei Anita Schett und das Fleisch bei der Metzgerei Gasser oder bei Riedhart’s Markthalle. Kräuter zum Verfeinern von Speisen und Moosbeeren für Moosbeernocken sammeln sie direkt im Zemmgrund. Gekocht werden eure Speisen teilweise mit Gas und teilweise mit Holz am alten



GRAWAND Hütte

DEIN KRAFTPLATZ AUF 1.640m

Sonnenglutherd, den der Großvater von Barbara damals mit einem Haflinger in Einzelteilen auf die Hütte gesämt hat. Das Holz für den Herd und zum Einheizen der Gaststube kommt aus dem Wald eines Nachbarn der Grawandhütte.

Müll ist auf einer Berghütte natürlich ein großes Thema, denn er muss streng getrennt ins Tal gefahren werden. Durch die Produktion von Sodawasser entfällt schon sehr viel Abfall. Ein Kompost sorgt für weitere Müllreduktion. Auf der Hütte könnt ihr für eure Bergtouren Emailtassen, Wasserflaschen und Flachmänner erwerben, um die Berge so „müllfrei“ wie möglich zu erleben. Auch ein schönes Andenken oder Geschenk für Zuhause!

Was muss, das muss. Auf der Grawandhütte wird das Abwasser in einer Kläranlage gesammelt, von Bakterien in Klärschlamm zersetzt und regelmäßig zur kommunalen Kläranlage nach Strass im Zillertal transportiert, um vorschriftsmäßig entsorgt zu werden. Deshalb ist es auch so wichtig, dass nichts Falsches ins Abwasser gelangt, was die Zersetzungsprozess stören könnte. Doch auch im Tal achten Barbara und Günther bei der eigenen Körperpflege auf Natürlichkeit. Sie nutzen sie ausschließlich frische Pflegeprodukte von Ringana:

Von der Seife bis zur Sonnencreme wird alles in Österreich aus natürlichen Rohstoffen hergestellt, die bedenkenlos in die Kläranlage fließen können. Sprecht Barbara gerne an, wenn euch das auch interessiert!

Eure Gastgeber Barbara und Günther Hirner sind sehr bemüht, so ressourcenschonend und enkeltauglich wie möglich auf der Grawandhütte zu arbeiten und euch trotzdem einen komoten und erlebnisreichen Aufenthalt zu ermöglichen. Natürlich sind sie dabei auf die Unterstützung und das Verständnis von euch angewiesen, wenn das Wasser mal lauwarm ist oder der Stromfluss schwankt. Doch dafür empfangen sie euch herzlich und versprechen euch eine entspannende Zeit am Kraftplatz im Zemmgrund!

