

Griass enk.....

*Ein herzliches Grüß Gott
auf der Tschangelair Alm!*



*Wir akzeptieren keine Kreditkarten! nur Barzahlung möglich!
Solo pagamento in contanti!
Only cash payment!*



Eppas Kalt's

„Tschangelairer“ Alm-Brettljause € 15,20
Speck, Käse, Wurst, Gurkerl, Aufstrich, Brot
Antipasti freddi fatto a casa –speck tirolese
formaggio, salsicce, paté, pane
mixed cold platter speck, cheese, sausage, sour cucumber
spread, bread

Hausgemachte Sulze vom Almschwein € 11,80
Grammel, Zwiebel, Essig, Öl, Hausbrot
Gelantina di maiale, cicciolo, cipolle, l'aceto, olio, pane fatto in casa
Homemade Aspic of Pork, greaves, onion, vinegar, oil,
homemade bread

„Gsund in Tog“

Krautsalat oder grüner Salat € 5,40
insalata di cavolo, insalata verde
coleslaw, green salad

Ofenkartoffel € 12,80
Sauerrahm, gerösteten Zwiebel, Speck und Lauch
Baked potato, sour cream, roasted onion, bacon and leech
Patate al forno, panna acida, cipolla, bacon e porro arrostito

aus´n Tschangelairer Suppnkess´l

Tirolerknödel oder Leberknödel € 6,20

in der hausgemachten Rindsuppe

canederlo di tirolese o fegato in brodo

clear soup with tyrolean or liver dumpling

Gulaschsuppe, Hausbrot € 7,60

Zuppa di gulasch fato in casa, panna

homemade goulash soup, bread

Aus insem Fischteich



Geräuchertes Forellenfilet € 14,50

Preiselbeersahnekren, Brot

Filetto di trota affumicato,

rafano alla crema con mirtilli rossi, pane

fillet of smoked trout, horse radish, bread

In Almbutter gebratene Forelle € 7,00

mit Kartoffeln und Salat

Trota fresca alla mugnia con patate e insalate verde

Roasted trout from our own ponds with potatoes and salad

pro 100g

Auf Vorbestellung!

Frische Forellen auch zum Mitnehmen möglich.

With reservation! Fresh trouts to go.

Euro 17,00 pro kg



Auf unserer „Tschangelair-Alm“ Richtung Stubaier Gletscher auf einer Seehöhe von 1.410 m – ist eine der höchstgelegenen Saibling – Forellenzuchtanlagen in den Alpen. Dadurch können wir Ihnen frischen Fisch in bester Qualität servieren.

Eppas Warm's

Hirtennudeln	€	14,50
<i>Fleischsauce mit Tomaten, Pilze, Speck, Zwiebel</i> maccheroni con pomodoro, funghi, speck, cipolle e ragú pasta – maccheroni with tomatoes, mushrooms, bacon, onion and sugo		
Alm Pfandl	€	18,40
<i>faschierte Kalbsfleisch-Laibchen (Hacksteak)</i> <i>vom Neustifter Bauern</i> <i>Pilz-Speck-Sauce, Kartoffelpüree</i> hamburger di vitello alla griglia con salsa dei funghi, lardo grigliato e purré di patate con porre minced loaf of veal with mushroom-bacon-sauce mashed potatoes		
s`Wilderer-Gröst'l	€	16,90
vom Stubaier Wildfleisch (Pinnistal) Zwiebel, Speck, Kraut, geröstete Kartoffeln Patate arrostate con cipolle, speck, cavolo, carne di selvaggia roasted potatoes with onion, bacon, cabbage, meat of game		
Stubaier Kalbs-Rahmbeuscherl	€	17,20
hausgemachte Serviettenknödel boiled innards of veal in cream, dumpling Coratella di vitello, canederli		
Brat'l vom Tschangelairer Freilandschwein	€	17,80
<i>Biersauce, Serviettenknödel, Krautsalat</i> Roast of pork, beersauce, dumpling, cabbage salad Maiale arrosite, salsa di birra, canederli, insalata di cavolo		

Eppas Siasßes

Kaiserschmarrn (ca. 20 Minuten) € 14,20
mit Apfelmus

Omelette strapazzate con composta di mele
Sweet omelette cut into pieces with apple purée

Hausgemachter Apfelstrudel € 5,50

oder

Topfenstrudel

Strudel di mela o strudel alla ricotta
con panna montata
Applestrudel or Curd cheese strudel

mit Sahne € 6,00
con panna
with whipped cream

mit Vanillesauce € 6,40
salsa alla vaniglia
with vanilla cream sauce

Fian Durscht

ALKOHOLFREIES

Cola, Fanta, Sprite,	0,3 l	€ 3,40
	0,5 l	€ 4,10
Almdudler	0,33 l	€ 3,70
Holunder / Himbeer mit Wasser	0,3 l	€ 2,70
Holunder / Himbeer mit Wasser	0,5 l	€ 3,20
Johannisbeer pur	0,3 l	€ 3,90
Johannisbeer gespritzt	0,3 l	€ 3,50
Johannisbeer gespritzt	0,5 l	€ 4,30
Apfelsaft pur	0,3 l	€ 3,50
Apfelsaft gespritzt	0,3 l	€ 3,20
Apfelsaft gespritzt	0,5 l	€ 4,00
Mineral	0,3 l	€ 2,80
Mineral	0,75l	€ 4,90

BIERE

Bier vom Fass	0,3 l	€ 3,20
Bier vom Fass	0,5 l	€ 4,60
Bier alkoholfrei	0,5 l	€ 4,50
Radler	0,3 l	€ 3,20
Radler	0,5 l	€ 4,60
Naturradler Gösser	0,5 l	€ 4,60
Hefeweizen	0,5 l	€ 4,80
Hefeweizen dunkel	0,5 l	€ 4,80
Hefeweizen alkoholfrei	0,5 l	€ 4,80
Flasche Zipfer	0,5 l	€ 4,50

SCHNÄPSE 2 cl

Haselnuss-Schnaps	€ 3,50
Obstler	€ 3,00
Williams	€ 3,80
Marille	€
Hausbrand	€ 3,50
Jägermeister / Ramazotti	€ 3,50
Blaubeere	€ 4,00
Unsere Zirbe	€ 3,70

WEINE

Grüner Veltliner trocken	¼ l	€ 4,80
Grüner Veltliner Kamptal	¼ l	€ 7,80
Blauer Zweigelt	¼ l	€ 4,80
Montanus Cuvee	¼ l	€ 7,80
Rot/weiß sauer gespritzt	¼ l	€ 3,00
Rot/weiß süß	¼ l	€ 3,00
Aperolspritz		€ 5,80
Hugo		€ 6,00

WARME GETRÄNKE

Glas Tee	€	2,80
Glas Tee mit Rum	€	4,50
Haferl Kaffee	€	3,80
Tasse Kaffee	€	2,80
Espresso	€	2,60
Cappuccino	€	3,80
Haferl Kakao	€	3,80
Latte Macchiato	€	4,00
Jagertee	€	5,00
Glühwein	€	4,50

KRÄUTERSCHNAPS 2cl € 4,00

**von unserer Tschangelair Alm
mit vielen gesunden Kräutern**

(Brennnessel, Löwenzahn, Schafgarbe, usw.)

pfiat enk,...

*Mir bedanken ins bei enk,
fürs einkehrn.*

*Mir tatn ins gfreidn,
wenn mir enk a bei
ins im*

*Hotel – Restaurant Hoferwirt
„Tiroler Wirtshaus“
in Neustift am Dorfplatz
begrißn derfn.*

