

VORSPEISEN UND SALAT

Salate vom Buffet € 6,40

Tagessuppe € 6,90

Carpaccio vom Hirsch € 14,90
Sauce Tatar | eingelegter Bärlauch | Roggenbrot

MODERNE WIRTSHAUSKÜCHE

„Forelle Müllerin“ € 29,90
von der Tschangelairer Forelle
Petersilienkartoffel | grüner Salat | braune Butter

Wiener Schnitzel € 21,90
vom Tschangelairer Almschwein
Petersilienkartoffel | Preiselbeere | Zitrone

Rumpsteak 220g € 34,90
vom Pustertaler Sprinzen
Smashed potatoes | Pak Choi | Café de Paris

Rahm- Eierschwammerl Rigatoni € 19,90
Petersilie | Parmesan | Grünkohl

DAMIT SIE WISSEN, WO UNSERE LEBENSMITTEL HERKOMMEN...

Kalbfleisch von Familie Armin Hofer
Ebnerhof Neustift

Schweinefleisch (außer
Schweinekarree)
Rindfleisch (außer Rindfilet)
Kitzfleisch

Werner Zittera, Senior Chef - „Singerhof“ in
Neustift

Reh-, Hirsch- und Gamsfleisch Jagdgenossenschaft Neustift - Pinnistal
Eigenjagd Lüsens und Fotschertal

Lammfleisch André Knoflach - „Züchtergemein-
schaft Knoflach“ in Neustift

**Forellen, Lachsforellen und
Saibling** aus den Quellwasser-Teichen unserer
„Tschangelair Alm“ auf 1.410m Seehöhe

Milch und Milchprodukte Tirol Milch | Sterzing Milch

Joghurt Familie Seeber aus Lans, Tirol

Frischkäse Karoline Ranalter „Deniflhof“ in Neustift

Eier Österreichische Bodenhaltung und aus
eigener Landwirtschaft

Saisonales Gemüse Alexander Hörtnagl aus Fulpmes, Tirol

Dessert

Mohn-Schupfnudeln € 11,30
Bergheu Eis | Graumohn | Stubaier Zwetschke

Digestif Empfehlung

5cl 15y Madeira Sercial Dry Extra Reserve € 6,20
2cl 2012 Brennerei Rochelt “Der Intaler” € 14,50
2c Alte Marille | Alte Birne | Alte Himbeere € 5,00
4cl Talisker Single Malt Scotch Whiskey € 9,00

Aperitif Empfehlung

0,1 Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C. G € 5,80
Jacquart Champagne Mosaïque Brut € 92,00

Der Sommelier empfiehlt

2024 Sämling | Weingut Muster € 28,00
2024 Roter Veltliner | Ecker Eckhof € 32,00
2017 Grüner Veltliner “Ried Stein” | Ott € 69,00
2023 Montagny Tete De Cuvée | Domaine Berthenet € 49,00
2014 Blaufränkisch Mariental & Oberer Wald
Ernst Triebaumer € 95,00
2018 Pinot Noir | Weingut Tschida € 45,00
2019 Cabernet Franc OMEGA | Weingut Zehetbauer € 120,00
2018 Cabernet Sauvignon & Merlot | Reinisch € 48,00

Für die gesamte Weinkarte wenden Sie sich bitte an den Service!