HERZLICH WILLKOMMEN IM HOFERWIRT

Unser Wirtshaus ist der älteste Gasthof im Dorfzentrum von Neustift. Durch die langjährige Zusammenarbeit mit den heimischen Bauern ist es uns nach wie vor ein Anliegen, diese hochwertigen Produkte aus artgerechter Tierhaltung zu verarbeiten. Der Erfolg gibt uns Recht.

DAMIT SIE WISSEN, WO UNSERE LEBENSMITTEL HERKOMMEN…

Kalbfleisch	von Familie Armin Ebner 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 - „Züchtergemeinschaft Knoflach“ in Neustift
Enten und Gänse	Familie Hütter aus Straden, Steiermark
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
Spargel	Familie Reicher aus Fehring, Steiermark
Wachteln und Eier	Familie Siller „Untersillerhof“ in Neustift
Trockensortiment-Lebensmittel mit Qualität	Handelshaus Wedl in Innsbruck Kühlhof Gleirscher in Neustift
Bienenwachs	Peter Gleirscher- Imker aus Neustift
Knödelbrot	Bäckerei Premm - Fulpmes
Hanf -, Leinöl	Sandra Leitner aus Lans, Tirol

VORSPEISEN UND SALATE

„unser legendäres Beef Tartar“ **18,50**
Sauerteig Brioche | Bauernbutter
Wachtelei | Schnittlauch | Kren

Gemischter Wintersalat **6,50**
mit Hausdressing nach Oma´s Rezept
Rohnen | Kraut | Roter Zwiebel | Kürbiskerne

OMAS REZEPT

Rohnensalat **6,90**
Walnussdressing | Fetacreme | süßer Senf

TRADITIONELLES AUS HOFERWIRT´S SUPPENKUCHL

Traditionelle Schwarzbrotsuppe **6,70**
Speck | Zwiebel | Kartoffel

Klare Almhend´lsuppe **8,50**
Hend´lnockerl | Stangensellerie | Schnittlauch

Was Guat’s zum Essen,
a guat’s Tröpferl Wein kriagt’s
beim Hoferwirt, drum keahrt’s
bei ins ein!“

FISCH AUS SENIORCHEFS FISCHZUCHT

Gebratene „Forelle Müllerin“ – ausgelöst **29,50**
Mandelbutter | Bauernkartoffel
grüner Salat



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.

EPAS GEBACKENES

Das ECHTE Wiener Schnitzel - vom Vollmilchkalb **29,90**
in der Pfanne gebacken | Petersilienkartoffel
Zitrone| Preiselbeeren

Tomahawk Cordon Bleu „Tiroler Art “ **25,50**
- vom öster. Schwein
in der Pfanne gebacken | Speck | Graukäse
Frise | Sauerrahmgurken | Zitrone

Wir beziehen unser Vollmilch-Kalbfleisch ausschließlich
von Familie Armin Hofer | Ebnerhof

STEAK VOM RINDERFILET (Lungenbraten)

Men´s Cut	**220 g**	**31,10**
Lady´s Cut	**160 g**	**24,40**

Treffen Sie ganz nach Ihrem Geschmack die Beilage:

Café de paris Butter	3,00	Trüffel – Pommes frites	7,80
Gebackene Zwiebelringe	4,90	Pommes Frites	5,10
Langer-Pfeffersauce	4,60	Doppelt gebackene Erdäpfel	4,90

VEGETARISCH

Hausgemachte Kartoffelgnocchi **18,50**
Camembert | Rosenkohl | Pastinaken | Walnuss

ALLERGENE

A	Glutenhaltiges Getreide	**H**	Schalenfrüchte (Nüsse)
B	Krebstiere	**L**	Sellerie
C	Eier	**M**	Senf
D	Fische	**N**	Sesamsamen
E	Erdnüsse	**O**	Schwefeldioxid und Sulfite
F	Sojabohnen	**P**	Lupinen
G	Milch (Laktose)	**R**	Weichtiere

In unserem Betrieb werden Gerichte mit allen im Anhang II der LMIV (EU-Lebensmittelinformationsverordnung) angeführten Allergenen Stoffen zubereitet, unbeabsichtigte Kreuzkontakte können nicht ausgeschlossen werden! Unsere Küchenteam beratet Sie gerne über Allergene in den jeweiligen Speisen.

MODERNE WIRTSHAUSKÜCHE

geschmorte Hirschroulade **24,50**
Kartoffelmousseline | Sprossenkohl | Preiselbeere

Confierte Schulter vom Berglamm **21,30**
Thymiansaft´l | Rote Rüben
hausgemachte Roggenspätzle

VERGESSENE, TRADITIONELLE TIROLER WIRTSHAUSKÜCHE

„Saure Suppe“ – Kuttelsuppe **8,50**



Hirschrahm–Beuschel (gekochte Hirschlunge und Herz) **18,60**
eine Spezialität aus Oma´s Kochbuch
Speckknödel

geröstete Hirschleber **24,20**
Semmelknödel | Steinpilz | Kren

EPAS SIASSES

Milchreis **9,80**
Salzkaramell | Bratapfel

Affogato **5,90**
gebrannte Kürbiskerne | Kürbisbrot

hausgemachte Profiteroles
Mohnmus | Graumohneis | Schokoladesauce

– to share 4stk **13,90**
- single portion 2stk **7,90**

TRADITION. DEM BESONDEREN DIE TREUE HALTEN

Von Peter Zittera. **Lebensmittel jederzeit und in beliebiger Menge zur Verfügung zu haben ist in unserer schnelllebigen Zeit selbstverständlich geworden. Woher die Lebensmittel stammen und wie sie produziert wurden erfährt man oftmals nicht – obwohl das viele Konsumenten nur allzu gern wissen würden.**

Deswegen, zum Wohl der Tiere und unserer eigenen Gesundheit haben wir uns bewusst dazu entschieden, einen nachhaltigen und transparenten Weg von der Beschaffung bis zur Verarbeitung unserer Produkte zu gehen. Regionalität, Saisonalität und Nachhaltigkeit spielen dabei eine große Rolle. So beziehen wir etwa unsere Lebensmittel vorwiegend von Bauern aus der Region und verwerten alle Teile vom Tier zu traditionellen Gerichten.

Aus hochwertigen, gesunden und heimischen Erzeugnissen werden in unserer Küche die besten Gerichte – auch noch nach Uromas Rezepten – auf den Teller gezaubert. Jedes einzelne Lebensmittel birgt eine kulinarische Vielfalt in sich, und diese möchten wir gerne weitergeben, damit sich unsere Gäste daran erfreuen können.

In diesem Sinne wünschen wir Ihnen einen guten Appetit und eine angenehme Einkehr in unserem Wirtshaus!