

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 Almjause“ € 16,10
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

Carpaccio vom Rehbock € 13,90
Rucola, Parmesan, Walnüsse
Carpaccio di capriolo, rucola, parmigiano, noce
Carpaccio of deer, rucola, parmesan, walnuts

„Gsund in Tog“

Krautsalat oder **grüner Salat** € 5,60
insalata di cavolo, insalata verde
coleslaw, leaf salad

Ofenkartoffel – (auch vegan möglich) € 11,50
Sauerrahm, Zwiebel, Speck
Patate al forno, panna acida, cipolla, bacon
baked potato, sour cream, roasted onion, bacon

aus 'n Tschangelairer Suppnkess'l

Tirolerknödel oder Leberknödel	€	6,60
hausgemachte Almochsensuppe canederlo di tirolese o fegato in brodo clear soup with tyrolean or liver dumpling		
Gulaschsuppe Brot	€	7,90
Zuppa di gulasch fato in casa, pane homemade goulash soup, bread		
„Saure Suppe“ – Kuttelsuppe	€	8,50
Schwarzbrot Zuppa di trippa, pane Cream soup of tripes, dark bread		

Aus insem Fischteich



Geräuchertes Forellenfilet – „solang eppas do isch“	€	15,20
Preiselbeer-Sahnekren, Brot Filetto di trota affumicato, rafano alla crema con mirtilli rossi, pane filet of smoked trout, horse radish, bread		
Gebratene Almforelle „Müllerin Art“	€	7,20 pro 100g
Kartoffeln, Salat Trota fresca alla mugnia con patate e insalate verde roasted trout from our own ponds with potatoes and salad		

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

Tomaten, Pilze, Speck, Zwiebel
pomodoro, funghi, speck, cipolle e ragú
tomatoes, mushrooms
bacon, onion and sugo

€ 14,70

Lamm Gröst'l

aus der Züchtergemeinschaft Andre Knoflach
Zwiebel, Speck, Kraut, geröstete Kartoffeln
Patate arrostate con cipolle, speck, cavolo, carne di agnello
roasted potatoes with onion, bacon, cabbage, meat of lamb

€ 18,50

geschmortes Hirschschulter Ragout

vom Pinnistal Hirsch
Apfelrotkraut | hausgemachte Serviettenknödel
Braised venison shoulder ragout, apple red cabbage,
homemade bread dumplings
Ragù di spalla di cervo brasata
Cavolo rosso e mela | gnocchi di pane fatti in casa

€ 20,90

Neustifter Hirsch-Rahmbeuscherl

hausgemachte Serviettenknödel
boiled innards of deer in cream, dumpling
Coratella di cervo, canederli

€ 18,90

Eppas für die kloanen Gäste

Backerbsensuppe

Biscotti in brodo
Clear soup with biscuit

€ 4,00

Frankfurter Würst'l

Ketchup und Brot
Würstel con ketchup e pane
Sausage with ketchup and bread

€ 7,00

kleine Portion Hirtennudel

Tomaten, Pilze, Speck, Zwiebel
pomodoro, funghi, speck, cipolle e ragú
tomatoes, mushrooms
bacon, onion and sugo

€ 6,00



Eppas Sjaßes

Kaiserschmarrn frisch gemacht – 20 Minuten mit Apfelmus und viel Liebe Omelette strapazzate con composta di mele Sweet omelette cut into pieces with apple purée	€	15,30
Hausgemachter Apfelstrudel Strudel di mela Apple strudel	€	6,10
Hausgemachter Topfenstrudel Strudel di quark Curd cheese strudel	€	6,10
mit Sahne con panna with whipped cream	€	6,50
mit Vanillesauce oder Vanilleeis con salsa alla vaniglia o gelato alla vaniglia with vanilla sauce or vanilla ice cream	€	7,10
„Affogato“ Vanilleeis, Espresso, Haferflocken Gelato di vaniglia, espresso, fiocchi d'avena Vanilla ice cream, espresso, porridge oats	€	4,50

Fian Durscht

ALKOHOLFREIES

Cola, Fanta, Sprite, Spezi	0,3 l	€ 3,80
	0,5 l	€ 4,60
Almdudler	0,33 l	€ 4,00
Holunder / Himbeere mit Wasser	0,3 l	€ 3,00
Holunder / Himbeere mit Wasser	0,5 l	€ 3,50
Johannisbeer pur	0,3 l	€ 4,20
Johannisbeer pur	0,5 l	€ 5,00
Johannisbeer gespritzt	0,3 l	€ 3,80
Johannisbeer gespritzt	0,5 l	€ 4,60
Apfelsaft pur	0,3 l	€ 4,20
Apfelsaft pur	0,5 l	€ 5,00
Apfelsaft gespritzt	0,3 l	€ 3,80
Apfelsaft gespritzt	0,5 l	€ 4,60
Mineral	0,3 l	€ 3,50
Mineral	0,75 l	€ 5,80

BIERE

Bier vom Fass	0,3 l	€ 4,00
Bier vom Fass	0,5 l	€ 5,00
Bier alkoholfrei	0,5 l	€ 4,90
Radler	0,3 l	€ 4,00
Radler	0,5 l	€ 5,00
Naturradler Gösser	0,5 l	€ 5,00
Hefeweizen	0,5 l	€ 5,50
Hefeweizen dunkel	0,5 l	€ 5,50
Hefeweizen alkoholfrei	0,5 l	€ 5,50
Flasche Zipfer	0,5 l	€ 4,90

SCHNÄPSE 2 cl

Haselnuss-Schnaps	€ 3,80
Obstler	€ 3,00
Williams	€ 3,80
Marille	€ 3,80
Enzian	€ 3,80
Blaubeere	€ 4,00
Unsere Zirbe	€ 3,80

WEINE

Riesling Domäne Wachau	1/8 l	€ 5,90
Grüner Veltliner Weingut Klein	1/8 l	€ 5,90
Zweigelt Rosé Josef Ehmoser	1/8 l	€ 4,20
Zweigelt Weingut Tschida	1/8 l	€ 3,80
St. Laurent Weingut Grassl	1/8 l	€ 5,60
Rot/weiß sauer gespritzt		€ 4,00
Rot/weiß süß		€ 4,00
Aperolspritz		€ 6,00
Hugo		€ 6,00

WARMER GETRÄNKE

Glas Tee	€ 3,50
Glas Tee mit Rum	€ 4,80
Haferl Kaffee	€ 4,20
Tasse Kaffee	€ 3,80
Espresso	€ 3,50
Cappuccino	€ 4,00
Haferl Kakao	€ 4,00
Latte Macchiato	€ 4,40
Jagertee	€ 5,00
Glühwein	€ 5,00

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.*