

Griass enk.....

*Ein herzliches Griß Gott
auf der Tschangelair Alm!*



Wir akzeptieren keine Kreditkarten! nur Barzahlung möglich!

Solo pagamento in contanti!

Only cash payment!



Eppas Kolts's

„Tschangelairer Almjause“

16,10

Speck | Käse | Kaminwurze | Aufstrich | Butter | Brot
mixed cold platter speck, cheese, sausage, sour cucumber
spread, bread
Antipasti freddi fatto a casa –speck tirolese
formaggio, salsicce, paté, pane

Geräuchertes Forellenfilet - 100g

15,50

„solang eppas do isch“

Preiselbeer | Sahne | Kren | Butter | Brot
filet of smoked trout, horse radish, bread
Filetto di trota affumicato,
rafano alla crema con mirtilli rossi, pane



Hausgemachte Sulze vom Almschwein

13,10

Grammelschmalz | Radieschen | Zwiebel | Essig | Öl | Brot
homemade Aspic of Pork, greaves, onion, vinegar
oil, bread
gelatina di maiale, cicciolo, cipolle, l'aceto, olio, pane

Krautsalat oder **grüner Salat**

5,80

coleslaw, leaf salad
insalata di cavolo, insalata verde

aus 'n Tschangelairer Suppnkess'l

„Saure Suppe“ – Kuttelsuppe

8,50

Brot | Bohnenkraut | Petersil

Cream soup of tripes, dark bread

Zuppa di trippa, pane

Stubaiier Graukassuppe

6,90

Knoblauch | Schnittlauch | Brot

Cream soup of Tyrolian cheese, chives, dark bread

Zuppa di graukas, cipollina , pane

Tirolerknödel oder Leberknödel

6,80

Klassische Rindssuppe Almochsensuppe

clear soup with tyrolean or liver dumpling

canederlo di tirolese o fegato in brodo

Aus insem Fischteich



Gebratene Almforelle „Müllerin Art“

7,20

Kartoffeln | Salat | braune Butter | Zitrone

roasted trout from our own ponds with potatoes and salad

Trota fresca alla mugnia con patate e insalate verde

pro 100g



Auf unserer „Tschangelair-Alm“ Richtung Stubaiier 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

Schweinsbraten vom Tschangelairer Almschwein **20,10**

Biersaftl | Krautsalat | Serviettenknödel

Maiale arrosite, salsa di birra, insalata di cavolo, canederli

Roast of pork, beersauce, cabbage salad, dumpling

Tiroler Gröst'l vom Neustifter Jungrind **19,50**

Zwiebel | Speck | Kraut | Kartoffel | Spiegelei

roasted potatoes with onion, bacon, cabbage, meat of ox

Patate arrostate con cipolle, speck, cavolo, carne di manzo

Rahmbeuschel vom Pinnistal Hirsch **18,10**

Petersil | Serviettenknödel

Coratella di vitello, canederli

boiled innards of deer in cream, dumpling

sauguate Hirtennudeln **14,90**

Fleischsauce | Pilze | Speck | Zwiebel

hut noodles tomatoes, mushrooms, bacon, onion and sugo

Pasta da casa con pomodoro, funghi, speck, cipolle e ragú

Gegrillte Käsekreiner vom Pinnistal Hirsch **12,80**

Sauerkraut | Kren | Schnittlauch | Brot

Salsiccia con formaggio, Sauerkraut, cren e pane

grilled cheese sausage with sauerkraut, horseradish, chives and bread

Tiroler Ofenkartoffel vom Haiminger Kartoffel **12,50**

Sauerrahm | Zwiebel | Speck | Lauch

Oven potatoe with cream, onions, bacon and leech

patata al cartoccio con panna acida, cipolle, speck e porro

Eppas für die kloanen Gäste

Backerbsensuppe

Clear soup with biscuit
Biscotti in brodo

€ 4,00

Frankfurter Würst'l

Ketchup | Senf | Brot
Sausage with ketchup and bread
Würstel con ketchup e pane

€ 7,00

kleine Portion Hirtennudel

Fleischaube | Pilze | Speck | Zwiebel
Pasta con pomodoro, funghi, speck, cipolle e ragú
noodles with tomatoes, mushrooms, bacon, onion and sugo

€ 6,00



Eppas Süsses

Kaiserschmarrn frisch gemacht – 20 Minuten Apfelmus und viel Liebe Sweet omelette cut into pieces with apple purée Omelette strapazzate con composta di mele	15,40
Hausgemachter Apfelstrudel oder Topfenstrudel Apple strudel Strudel di mela	6,20
mit Sahne with whipped cream con panna	6,50
mit Vanillesauce oder Vanilleeis with vanilla sauce or vanilla ice cream con salsa alla vaniglia o gelato alla vaniglia	7,20
„Affogato+“ Vanilleeis Espresso Haferflocken Nusslikör Gelato di vaniglia, espresso, fiocchi d'avena, liquor di noce Vanilla ice cream, espresso, porridge oats, nut liquor	7,00
„Affogato“ Vanilleeis Espresso Haferflocken Gelato di vaniglia, espresso, fiocchi d'avena Vanilla ice cream, espresso, porridge oats	4,90
Frog's noch inserten Tagekuchen	5,00
mit Sahne	5,40

Fian Durst

ALKOHOLFREIES

Cola, Fanta, Sprite,	0,3 l	€ 4,00
	0,5 l	€ 4,80
Almdudler	0,33 l	€ 4,00
Holunder / Himbeer mit Wasser	0,3 l	€ 3,20
Holunder / Himbeer mit Wasser	0,5 l	€ 3,70
Johannisbeer pur	0,3 l	€ 4,40
Johannisbeer gespritzt	0,3 l	€ 4,00
Johannisbeer gespritzt	0,5 l	€ 4,80
Apfelsaft pur	0,3 l	€ 4,40
Apfelsaft gespritzt	0,3 l	€ 4,00
Apfelsaft gespritzt	0,5 l	€ 4,80
Mineral	0,3 l	€ 3,70
Mineral	0,75l	€ 6,00

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
Amalfi Spritzer		€ 6,50
Aperolspritz		€ 6,20
Hugo		€ 6,20

BIERE

Bier vom Fass	0,3 l	€ 4,20
Bier vom Fass	0,5 l	€ 5,20
Sonniges Bier	0,5 l	€ 6,50
Bier alkoholfrei	0,5 l	€ 5,10
Radler	0,3 l	€ 4,20
Radler	0,5 l	€ 5,20
Naturradler Gösser	0,5 l	€ 5,20
Radler Alkoholfrei	0,5 l	€ 5,20
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

WARME GETRÄNKE

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

SCHNÄPSE 2 cl

Haselnuss-Schnaps	€ 4,20
Obstler	€ 3,50
Williams	€ 4,00
Marille	€ 4,00
Blaubeere	€ 4,00
Unsere Zirbe	€ 4,50