

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 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

gelantina 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

Kürbiscremesuppe

6,90

Kernöl | Popcorn

Cream soup of pumpkin, popcorn

Zuppa di zucca, popcorn

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

pro 100g

roasted trout from our own ponds with potatoes and salad

Trota fresca alla mugna con patate e insalate verde



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

Schweinsbraten vom Tschangelairer Almschwein Biersaftl Krautsalat Serviettenknödel Maiale arrosite, salsa di birra, insalata di cavolo, canederli Roast of pork, beersauce, cabbage salad, dumpling	20,10
Wilderer Gröst'l vom Pinnistal Hirsch Zwiebel Speck Kraut Kartoffel Spiegelei roasted potatoes with onion, bacon, cabbage, meat of deer Patate arrostate con cipolle, speck, cavolo, carne di cervo	19,50
Rahmbeuschel vom Pinnistal Hirsch Petersil Serviettenknödel Coratella di vitello, canederli boiled innards of deer in cream, dumpling	18,10
sauguate Hirtennudeln Fleischsauce Pilze Speck Zwiebel hut noodles tomatoes, mushrooms, bacon, onion and sugo Pasta da casa con pomodoro, funghi, speck, cipolle e ragú	14,90
Gegrillte Käsekreiner vom Pinnistal Hirsch Sauerkraut Kren Schnittlauch Brot Salsiccia con formaggio, Sauerkraut, cren e pane grilled cheese sausage with sauerkraut, horseradish, chives and bread	12,80
Tiroler Ofenkartoffel vom Haiminger Kartoffel Sauerrahm Zwiebel Speck Lauch Oven potatoe with cream, onions, bacon and leech patata al cartoccio con panna acida, cipolle, speck e porro	12,50

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**

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

€ 6,00



Eppas Sjaßes

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 insert Tagekuchen	5,00
mit Sahne	5,40

Fian Durscht

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	0,75 l	€ 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