

Griß enk....

*Ein herzliches Grüß Gott
auf der Tschangelair Alm!*

*Wir sind eine der wenigen noch typischen
Tiroler Ziegenalmen
und können Ihnen somit spezielle
hausgemachte Schmankerln anbieten.
Der Name „Tschangelair“ stammt
aus dem Rätoromanischen und bedeutet
„schönes eingezäuntes Platzl“.
Unsere Alm gibt es schon seit 300 Jahren.
Auf den dazugehörenden
höher gelegenen Bergwiesen und Weiden
verbrachte die Bauersfamilie in einfacher Behausung
zusammen mit dem Vieh die Sommermonate.*



“Marent” und Kolte Grichte

„Tschangelairer“ Alm-Brettljause € 11,80

Speck, Käse, Wurst, Gurkerl, Hausbrot

Antipasti freddi fatto a casa –

speck tirolése, formaggio, salsicce e pane

mixed platter of sausage, cheese, smoked ham, bread

Hausgemachte Sulze vom Almschwein € 9,60

Zwiebel, Essig, Öl, Hausbrot

Gelantina di maiale, cipolle, l'aceto, olio, pane

Homemade Aspic of Pork, onion, vinegar, oil, homemade bread

Gsund in Tog

Krautsalat oder grüner Salat € 4,40

insalata di cavolo, insalata verde

coleslaw, green salad

2 Stück Bärlauchknödel € 12,80

Parmesan, braune Butter,

Frühlingssalate, Fichten-Hausdressing

2 canederli di aglio orsino, parmegiano, burro, insalata dressing ala casa

2 wild garlic dumplings, parmesan, butter, springsalats

homemade dressing with spruce taste

aus´n Tschangelaiier Suppnkess´l

Tirolerknödel oder Leberknödel in der Rindsuppe 5,00

canederlo in brodo

clear soup with dumpling

Hausgemachte Gulaschsuppe, Hausbrot 6,50

Zuppa di gulasch fato in casa, panna

Homemade goulash soup, bread

Aus inser`n Fischteich

Geräuchertes Forellenfilet € 12,80

aus eigenem Quellwasserteich

Preiselbeersahnekren, Brot, Sprossen

*Filetto di trota affumicato,
rafano alla crema con mirtilli rossi, pane e germogliare
fillet of smoked trout, horse radish, bread, sprouts*



Frisch aus unserem Quellwasserteich € 6,20 / pro 100g

in Almbutter gebratene Forelle

mit Kartoffeln und Salat

*Trota fresca alla mugna con patate e insalate verde
Roasted trout from our own ponds with potatoes and salad*



“Forellengröst`l” € 21,80

(Forellenmedaillons von der Lachsforelle)

in Bärlauchbutter gebraten

Kartoffel-Gemüse Gröst`l mit Waldpilzen

*Filetti di trota-salmonata frita con aglio orsino, patate, funghi e verdure
Fried in wild garlic Salmon-Trout Filet on grilled potatoes,
vegetables and mushrooms*



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 vu die Nuistifter Baur`n

Brat`l vom Almschwein € 15,80

Biersauce, Serviettenknödel, Krautsalat
arrosto di maiale, salsa di birra, canederlo e insalata di cavolo
roast of pork from beer sauce, dumpling, cabbage salad

Rindsgulasch € 17,50

hausgemachte Eierspätzle
Goulash di Manzo, spätzle fato in casa, Goulash of Beef, spätzle

Tschangelairer - Wilderer Gröst`l € 14,80

heimisches Wildfleisch aus dem Pinnistal
Zwiebel, Speck, Kraut, geröstete Kartoffeln
Patate arrostate con cipolle, speck, cavolo, carne di selvaggina
roasted potatoes with onion, bacon, cabbage, meat of venison

Alm Pfandl € 15,60

faschierte Kalbsfleischlaibchen
Pilz-Speck-Sauce, Kartoffelpüree
hamburger di vitello alla griglia con salsa dei funghi,
lardo grigliato e purré di patate con porre
minced loaf of veal with mushroom-bacon-sauce and mashed potatoes

Stubaiier Kalbsrahm-Beuscherl € 14,80

Serviettenknödel
boiled innards of veal in cream, dumpling
Coratella di vitello, canederli

Mir beziach`n inser Kalbfleisch, Rindfleisch
sowie Schweinefleisch nur vu Stubaiier Bauer`n
und ins selber

Familie Hofer – Ebnerhof
Familie Pfurtscheller – Ladestattthof
Familie Pfurtscheller – Kartnallhof
Familie Pfurtscheller – Erlachhof
Familie Zittera – Singerhof
Familie Salchner - Kratzerhof

Eppas woarm's

<i>Kasspatzln hausgemacht</i>	€	12,50
<i>mit Röstzwiebel</i>		
<i>spaetzle con formaggio, cipolle arrostate</i> <i>homemade cheese- spetzli, roasted onions</i>		
<i>Hirtennudeln</i>	€	11,60
<i>mit Pilzen, Speck, Fleischsauce</i>		
<i>maccheroni con funghi, speck e ragú</i> <i>pasta – maccheroni with mushrooms, bacon, sugo</i>		
<i>Ofenkartoffel mit Sauerrahm</i>	€	9,60
<i>geröstetem Zwiebel und Speck</i>		
<i>patate in camicia ripieno con crema,</i> <i>cipolle e speck arrostiti</i> <i>baked potato with sour cream roasted onions, bacon</i>		

Eppas Siasßes

<i>Kaiserschmarrn (ca. 20 Minuten)</i>	€	11,50
<i>mit Apfelmus</i>		
<i>Omelette strapazzate con composta di mele</i> <i>Sweet omelette cut into pieces with apple purée</i>		
<i>Hausgemachter Apfelstrudel</i>	€	4,50
<i>oder Topfenstrudel</i>	€	4,50
<i>Strudel di mela o strudel alla ricotta</i> <i>con panna montata</i> <i>Applestrudel or Curd cheese strudel</i>		
<i>mit Sahne</i>	€	4,80
<i>con panna</i> <i>with whipped cream</i>		
<i>mit Vanillesauce</i>	€	5,40
<i>salsa alla vaniglia</i> <i>apple strudel with vanilla cream sauce</i>		

Fian Durscht

Alkoholfrei

<i>Cola, Fanta, Sprite, Spezi</i>	0,3 l	€ 3,40
	0,5 l	€ 4,10
<i>Almdudler</i>	0,33l	€ 3,70
<i>Holunder / Himbeer mit Wasser</i>	0,3 l	€ 2,70
	0,5 l	€ 3,20
<i>Johannisbeer pur</i>	0,3 l	€ 3,90
<i>Johannisbeer gespritzt</i>	0,3 l	€ 3,50
<i>Johannisbeer gespritzt</i>	0,5 l	€ 4,30
<i>Apfelsaft pur</i>	0,3 l	€ 3,50
<i>Apfelsaft gespritzt</i>	0,3 l	€ 3,20
<i>Apfelsaft gespritzt</i>	0,5 l	€ 4,00
<i>Mineralwasser</i>	0,3 l	€ 2,80
<i>Mineralwasser</i>	0,75 l	€ 4,90

Biere:

<i>Bier vom Fass</i>	0,3 l	€ 3,20
<i>Bier vom Fass</i>	0,5 l	€ 4,60
<i>Bier alkoholfrei</i>	0,5 l	€ 4,50
<i>Radler</i>	0,3 l	€ 3,20
<i>Radler</i>	0,5 l	€ 4,60
<i>Naturradler Gösser</i>	0,5 l	€ 4,60
<i>Hefeweizen</i>	0,3 l	€ 3,50
<i>Hefeweizen</i>	0,5 l	€ 4,80
<i>Hefeweizen dunkel</i>	0,5 l	€ 4,80
<i>Hefeweizen alkoholfrei</i>	0,5 l	€ 4,80
<i>Flasche Zipfer</i>	0,5 l	€ 4,50

Warme Getränke:

<i>Glas Tee</i>		€ 2,80
<i>Glas Tee mit Rum</i>		€ 4,50
<i>Haferl Kaffee</i>		€ 3,80
<i>Tasse Kaffee</i>		€ 2,80
<i>Espresso</i>		€ 2,60
<i>Cappuccino</i>		€ 3,80
<i>Haferl Kakao</i>		€ 3,80
<i>Latte Macchiato</i>		€ 4,00

Weine:

<i>Grüner Veltliner trocken</i>	1/4	€ 4,80
<i>Grüner Veltliner Montanus</i>	1/4	€ 7,80
<i>Blauer Zweigelt</i>	1/4	€ 4,80
<i>Montanus Cuvee</i>	1/4	€ 7,80
<i>Rot/weiß sauer gespritzt</i>	1/4	€ 3,00
<i>Rot/weiß süß gespritzt</i>	1/4	€ 3,20
<i>Aperolspritzer</i>		€ 5,80
<i>Hugo</i>		€ 6,00

Fia die Vadaung

<i>Kräuterschnaps</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 4,00</i>
<i>von unserer Tschangelaiier Alm</i>		
<i>mit vielen gesunden Kräutern (Brennnessel, Löwenzahn, Schafgarbe,)</i>		
<i>Haselnuss-Schnaps</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 3,50</i>
<i>Obstler</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 3,00</i>
<i>Williamsbrand *Marille</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 3,80</i>
<i>Hausbrand</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 3,50</i>
<i>Jägermeister/Ramazotti</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 3,50</i>
<i>Blaubeerschnaps</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 4,00</i>
<i>unser Zirbenschnaps</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 3,70</i>

Unsere Biere enthalten Gluten und Sufite (A | O)

Liebe Gäste!

*Wir bitten für Ihr Verständnis, dass wir keine Kreditkarten
und EC-Karten akzeptieren können,
nur Barzahlung möglich*



Gästeregistrierung – Kontaktdatenerhebung

*Sie sind aufgrund der Verordnung des Landes Tirol betreffend Auskunftserteilung
für Contact Tracing zur Angabe von Kontaktdaten aller Personen verpflichtet.
Zur Umsetzung dieser Maßnahme haben wir uns für eine sichere digitale Lösung entschieden.
Ihre Daten werden verschlüsselt und für den Betrieb anonym gespeichert.
Eine Übermittlung der Daten erfolgt ausschließlich nach Aufforderung zur
Auskunftserteilung an die zuständigen Gesundheitsbehörden.
Vielen Dank für Ihre Mithilfe!*



QR Code scannen & ausfüllen

mit Smartphone Kamera/App oder Ihrem myVisitPass



oder Formular online ausfüllen

Datenschutzrechtliche Information nach Art. 13 DSGVO: Zweck und Rechtsgrundlagen der Verarbeitung: Zweck: Contact Tracing zur Verhinderung der (Weiter-)Verbreitung von COVID-19 im Fall des Auftretens seines Verdachtsfalles von COVID-19
Rechtsgrundlagen: Art. 6 Abs. 1 lit. d DSGVO (Verarbeitung personenbezogener Daten zum Schutz lebenswichtiger Interessen der betroffenen Person oder einer anderen natürlichen Person). Hinweise: Ihre personenbezogenen Daten werden betreffend Auskunftserteilung für Contact Tracing im Zusammenhang mit Verdachtsfällen von COVID-19 nach ihrer Aufnahme gelöscht.
Verantwortlich: Tschangelairalm 1.410m, Werner Zitterer, Ranalt, 6167 Neustift im Stubaital,
E-Mail: info@hoferwirt.at, Tel.: +4352263767

pfiat enk, ...

*Wir bedanken uns bei Ihnen
recht herzlich für Ihren Besuch.*

*Wir würden uns sehr freuen,
wenn wir Sie auch bei
uns im*

*Hotel – Restaurant Hoferwirt
„Tiroler Wirtshaus“
in Neustift am Dorfplatz
begrüßen dürften.*

