

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“ Alm-Brettljause € 14,80
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

Hausgemachte Sulze vom Almschwein € 11,40
Grammel, Zwiebel, Essig, Öl, Hausbrot
Gelantina di maiale, cicciolo, cipolle, l'aceto, olio, pane fatto in casa
Homemade Aspic of Pork, greaves, onion, vinegar, oil,
homemade bread

„Gsund in Tog“

Krautsalat oder grüner Salat € 4,90
insalata di cavolo, insalata verde
coleslaw, green salad

Ofenkartoffel € 12,40
Sauerrahm, gerösteten Zwiebel, Speck und Lauch
Baked potato, sour cream, roasted onion, bacon and leech
Patate al forno, panna acida, cipolla, bacon e porro arrostate

aus´n Tschangelairer Suppnkess´l

Tirolerknödel oder Leberknödel	€	5,80
<i>in der Rindsuppe</i> canederlo di tirolese o fegato in brodo clear soup with tyrolean or liver dumpling		
Gulaschsuppe, Hausbrot	€	7,20
Zuppa di gulasch fato in casa, panna homemade goulash soup, bread		
Kürbiscremesuppe	€	6,80
<i>Croûtons</i> Crema di zucca, croûtons Creamsoup of pumpkin, croûtons		

Aus insem Fischteich



Geräuchertes Forellenfilet	€	13,80
<i>Preiselbeersahnekren, Brot</i> Filetto di trota affumicato, rafano alla crema con mirtilli rossi, pane fillet of smoked trout, horse radish, bread		
In Almbutter gebratene Forelle	€	6,80
<i>mit Kartoffeln und Salat</i> Trota fresca alla mugnia con patate e insalate verde Roasted trout from our own ponds with potatoes and salad		pro 100g

Auf Vorbestellung!

Frische Forellen auch zum Mitnehmen möglich.

With reservation! Fresh trouts to go.

Euro 17,00 pro kg



Auf unserer „Tschangelair-Alm“ Richtung Stubai 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

<p>Hausgemachte Käsespätzle</p> <p><i>Lauchstreifen, Röstzwiebel</i></p> <p>Homemade cheese-“spätzle”, leek, roasted onion “Spätzle” con formaggio, porro, cipolle arrostate</p>	€	13,80
<p>Alm Pfandl</p> <p><i>faschierte Hirschlaibchen (Hacksteak) aus dem Pinnistal</i></p> <p><i>Pilz-Speck-Sauce, Kartoffelpüree</i></p> <p>hamburger di cervo alla griglia con salsa dei funghi, lardo grigliato e purré di patate con porre minced loaf of deer with mushroom-bacon-sauce mashed potatoes</p>	€	17,40
<p>s`Wilderer-Gröst'l</p> <p>vom Stubaier Wildfleisch (Pinnistal)</p> <p>Zwiebel, Speck, Kraut, geröstete Kartoffeln</p> <p>Patate arrostate con cipolle, speck, cavolo, carne di selvaggia roasted potatoes with onion, bacon, cabbage, meat of game</p>	€	16,90
<p>Stubaier Lamm-Beuscherl</p> <p>hausgemachte Serviettenknödel</p> <p>boiled innards of lamb in cream, dumpling</p> <p>Coratella di agnello, canederli</p>	€	16,50
<p>Heimischer Gamsbraten</p> <p>Wacholder- Preiselbeersauce, Serviettenknödl, hausgemachtes Rotkraut</p> <p>Roast of chamoise, cranberry sauce, bread dumpling, red cabbage</p> <p>Camoscio arrosto, salsa di mirtilli rossi al ginepro, canederlo, cavollo rosso,</p>	€	22,00

Eppas Siasßes

Kaiserschmarrn (ca. 20 Minuten) € 13,80

mit Apfelmus

Omelette strapazzate con composta di mele

Sweet omelette cut into pieces with apple purée

Hausgemachter Apfelstrudel € 5,20

oder

Topfenstrudel

Strudel di mela o strudel alla ricotta

con panna montata

Applestrudel or Curd cheese strudel

mit Sahne € 5,60

con panna

with whipped cream

mit Vanillesauce € 5,80

salsa alla vaniglia

with vanilla cream sauce

Fian Durscht

ALKOHOLFREIES

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

BIERE

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

SCHNÄPSE 2 cl

Haselnuss-Schnaps	€ 3,50
Obstler	€ 3,00
Williams	€ 3,80
Marille	€
Hausbrand	€ 3,50
Jägermeister / Ramazotti	€ 3,50
Blaubeere	€ 4,00
Unsere Zirbe	€ 3,70

WEINE

Grüner Veltliner trocken	¼ l	€ 4,80
Grüner Veltliner Kamptal	¼ l	€ 7,80
Blauer Zweigelt	¼ l	€ 4,80
Montanus Cuvee	¼ l	€ 7,80
Rot/weiß sauer gespritzt	¼ l	€ 3,00
Rot/weiß süß	¼ l	€ 3,00
Aperolspritz		€ 5,80
Hugo		€ 6,00

WARME GETRÄNKE

Glas Tee	€ 2,80
Glas Tee mit Rum	€ 4,50
Haferl Kaffee	€ 3,80
Tasse Kaffee	€ 2,80
Espresso	€ 2,60
Cappuccino	€ 3,80
Haferl Kakao	€ 3,80
Latte Macchiato	€ 4,00
Jagertee	€ 5,00
Glühwein	€ 4,50

KRÄUTERSCHNAPS 2cl € 4,00

**von unserer Tschangelair Alm
mit vielen gesunden Kräutern**

(Brennnessel, Löwenzahn, Schafgarbe, usw.)

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
begriafn derfn.*

