

*Griass enk.....*

*Ein herzliches Grüß Gott  
auf der Tschangelair Alm!*

\*\*\*\*\*



## *Eppas Kalt's*

<b>„Tschangelairer“ Alm-Brettljause</b>	€	<b>14,50</b>
<i>Speck, Käse, Wurst, Gurkerl, Aufstrich, Brot</i>		
<i>Antipasti freddi fatto a casa –speck tirolese</i>		
<i>formaggio, salsicce, paté, pane</i>		
<i>mixed cold platter speck, cheese, sausage, sour cucumber</i>		
<i>spread, bread</i>		

## *„Gsund in Tog“*

<b>Krautsalat oder grüner Salat</b>	€	<b>4,60</b>
<i>insalata di cavolo, insalata verde</i>		
<i>coleslaw, green salad</i>		

## *aus'n Tschangelairer Suppnkess'l*

<b>Tirolerknödel oder Leberknödel</b>	€	<b>5,00</b>
<i>in der Rindsuppe</i>		
<i>canederlo di tirolese o fegato in brodo</i>		
<i>clear soup with tyrolean or liver dumpling</i>		
<b>Hausgemachte Gulaschsuppe, Hausbrot</b>	€	<b>6,50</b>
<i>Zuppa di gulasch fato in casa, panna</i>		
<i>homemade goulash soup, bread</i>		

*Wir akzeptieren keine Kreditkarten! nur Barzahlung möglich!*

*Solo pagamento in contanti!*

*Only cash payment!*



## Aus insem Fischteich



### Geräuchertes Forellenfilet

*Preiselbeersahnekren, Brot*

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

€ 13,80

### 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

€ 6,50  
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 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*

<b>Hirtennudeln</b>	€	<b>12,80</b>
<i>Fleischsauce, Pilze, Speck, Zwiebel</i>		
maccheroni con funghi, speck, cipolle e ragú		
pasta – maccheroni with mushrooms, bacon, onion and sugo		
<b>Hausgemachte Käsespätzle</b>	€	<b>13,50</b>
<i>Lauch, Röstzwiebel</i>		
Homemade cheese-“spätzle”, leek, roasted onion		
“Spätzle” con formaggio, porro, cipolle arrostate		
<b>Tschangelairer Gröst'l</b>	€	<b>15,80</b>
<i>vom heimischen Lamm</i>		
<i>Zwiebel, Speck, Kraut, geröstete Kartoffeln</i>		
Patate arrostate con cipolle, speck, cavolo, carne di agnello		
roasted potatoes with onion, bacon, cabbage, meat of lamb		
<b>Alm Pfandl</b>	€	<b>16,80</b>
<i>faschierte Kalbsfleischlaibchen</i>		
<i>Pilz-Speck-Sauce, Kartoffelpüree</i>		
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		
mashed potatoes		
<b>Brat'l vom Tschangelairer Freilandschwein</b>	€	<b>16,60</b>
<i>Biersauce, Serviettenknödel, Krautsalat</i>		
Roast of pork, beersauce, dumpling, cabbage salad		
Maiale arrosite, salsa di birra, canederli, insalata di cavolo		
<b>Ofenkartoffel</b>	€	<b>10,20</b>
<i>Sauerrahm, gerösteter Zwiebel, Speck</i>		
Baked potato, roasted onion, bacon		
Patate al forno, cipolle arrostate, speck		

## *Eppas Siasßes*

**Kaiserschmarrn (ca. 20 Minuten)** € 11,50  
*mit Apfelmus*

Omelette strapazzate con composta di mele  
Sweet omelette cut into pieces with apple purée

**Hausgemachter Apfelstrudel** € 4,50

oder

**Topfenstrudel**

Strudel di mela o strudel alla ricotta  
con panna montata  
Applestrudel or Curd cheese strudel

**mit Sahne** € 4,80

con panna  
with whipped cream

**mit Vanillesauce** € 5,40

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.*

