

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 € 16,10
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

Carpaccio vom Pinnistal Hirsch € 13,90
Rucola, Parmesan, Walnüsse
Carpaccio di cervo, rucola, parmigiano, noce
Carpaccio of deer, rucola, parmesan, walnuts

„Gsund in Tog“

Krautsalat oder **grüner Salat** € 5,40
insalata di cavolo, insalata verde
coleslaw, leaf salad

Ofenkartoffel – (auch vegan möglich) € 11,50
Sauerrahm, Zwiebel, Speck
Patate al forno, panna acida, cipolla, bacon
baked potato, sour cream, roasted onion, bacon

aus'n Tschangelairer Suppnkess'l

Tirolerknödel oder Leberknödel	€	6,50
in der hausgemachten Rindsuppe canederlo di tirolese o fegato in brodo clear soup with tyrolean or liver dumpling		
Gulaschsuppe Brot	€	7,60
Zuppa di gulasch fato in casa, pane homemade goulash soup, bread		
„Saure Suppe“ – Kuttelsuppe	€	8,50
Schwarzbrot Zuppa di trippa, pane Cream soup of tripes, dark bread		

Aus unserm Fischteich



Geräuchertes Forellenfilet – „solang eppas do isch“	€	14,50
Preiselbeer-Sahnekren, Brot Filetto di trota affumicato, rafano alla crema con mirtilli rossi, pane filet of smoked trout, horse radish, bread		
Gebratene Almforelle „Müllerin Art“	€	7,10 pro 100g
Kartoffeln, Salat Trota fresca alla mugna con patate e insalate verde roasted trout from our own ponds with potatoes and salad		

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

Hirtennudel	€	14,50
mit Tomaten, Pilze, Speck, Zwiebel maccheroni con pomodoro, funghi, speck, cipolle e ragú pasta – maccheroni with tomatoes, mushrooms bacon, onion and sugo		
Wilderer Gröst'l	€	16,90
vom Pinnistal-Hirsch Zwiebel, Speck, Kraut, geröstete Kartoffeln Patate arrostate con cipolle, speck, cavolo, carne di cervo roasted potatoes with onion, bacon, cabbage, meat deer		
Neustifter Kalbs-Rahmbeuscherl	€	18,90
hausgemachte Serviettenknödel boiled innards of veal in cream, dumpling Coratella di vitello, canederli		
Gulasch vom Milchlamm	€	19,80
von der Züchtergemeinschaft Knoflach Serviettenknödel, Krautsalat Goulash d'agnello, canederli, insalata di cavolo Goulash of lamb, dumpling, cabbage salad		

Eppas für die kloanen Gäste

Backerbsensuppe

Biscotti in brodo
Clear soup with biscuit

€ 4,00

Frankfurter Würst'l

Ketchup und Brot
Würstel con ketchup e pane
Sausage with ketchup and bread

€ 7,00

Hausgemachte Spätzle mit Sauce

homemade spätzle, sauce
spätzle fatto in casa, salsa

€ 6,00



Eppas Sjaßes

Kaiserschmarrn frisch gemacht – 20 Minuten mit Apfelmus Omelette strapazzate con composta di mele Sweet omelette cut into pieces with apple purée	€	15,10
Hausgemachter Apfelstrudel Strudel di mela Apple strudel	€	5,80
Hausgemachter Topfenstrudel Strudel di quark Curd cheese strudel	€	5,80
mit Sahne con panna with whipped cream	€	6,20
mit Vanillesauce con salsa alla vaniglia with vanilla sauce	€	6,80
„Affogato“ Vanilleeis, Espresso, Haferflocken Gelato di vaniglia, espresso, fiocchi d'avena Vanilla ice cream, espresso, porridge oats	€	4,50

Fian Durscht

ALKOHOLFREIES

Cola, Fanta, Sprite,	0,3 l	€ 3,60
	0,5 l	€ 4,40
Almdudler	0,33 l	€ 3,90
Holunder / Himbeer mit Wasser	0,3 l	€ 2,90
Holunder / Himbeer mit Wasser	0,5 l	€ 3,40
Johannisbeer pur	0,3 l	€ 4,00
Johannisbeer gespritzt	0,3 l	€ 3,60
Johannisbeer gespritzt	0,5 l	€ 4,40
Apfelsaft pur	0,3 l	€ 4,00
Apfelsaft gespritzt	0,3 l	€ 3,60
Apfelsaft gespritzt	0,5 l	€ 4,40
Mineral	0,3 l	€ 3,00
Mineral	0,75 l	€ 5,20

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		€ 3,50
Rot/weiß süß		€ 3,50
Aperolspritz		€ 5,80
Hugo		€ 6,00

BIERE

Bier vom Fass	0,3 l	€ 3,60
Bier vom Fass	0,5 l	€ 4,80
Bier alkoholfrei	0,5 l	€ 4,70
Radler	0,3 l	€ 3,60
Radler	0,5 l	€ 4,80
Naturradler Gösser	0,5 l	€ 4,80
Hefeweizen	0,5 l	€ 5,00
Hefeweizen dunkel	0,5 l	€ 5,00
Hefeweizen alkoholfrei	0,5 l	€ 5,00
Flasche Zipfer	0,5 l	€ 4,70

WARME GETRÄNKE

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

SCHNÄPSE 2 cl

Haselnuss-Schnaps	€ 3,80
Obstler	€ 3,00
Williams	€ 3,80
Marille	€ 3,80
Blaubeere	€ 4,00
Unsere Zirbe	€ 3,80

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
begrißn derfn.*

