

Griass enk.....

*Ein herzliches Grüß Gott
auf der Tschangelair Alm!*



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
Gelatina 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

2 Stück Brennnesselknödel € 13,90
Parmesan, braune Butter, bunte Salate,
Hausdressing
2 canederli di ortica, parmegiano, burro, insalata, dressing ala casa
2 nettle dumplings, parmesan, butter, salads,
homemade dressing

Ofenkartoffel € 12,40
Sauerrahm, buntes Röstgemüse
Baked potato, sour cream, roasted vegetables
Patate al forno, panna acida, verdure arrostate

aus'n Tschangelairer Suppnkess'l

Tirolerknödel oder Leberknödel <i>in der Rindsuppe</i> canederlo di tirolese o fegato in brodo clear soup with tyrolean or liver dumpling	€	5,80
Hausgemachte Gulaschsuppe, Hausbrot Zuppa di gulasch fato in casa, panna homemade goulash soup, bread	€	7,20
Brennnesselcremesuppe <i>Croûtons</i> Crema di ortica, croûtons Creamsoup of netles, croûtons	€	6,80
Rindssuppe mit Nudeln Pasta in brodo Clear soup of beef with noodles	€	4,80

Aus inern Fischteich



Geräuchertes Forellenfilet <i>Preiselbeersahnekren, Brot</i> Filetto di trota affumicato, rafano alla crema con mirtilli rossi, pane fillet of smoked trout, horse radish, bread	€	13,80
In Almbutter gebratene Forelle <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	€	6,80 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

Hirtennudeln <i>Fleischsauce, Pilze, Speck, Zwiebel</i> maccheroni con funghi, speck, cipolle e ragú pasta – maccheroni with mushrooms, bacon, onion and sugo	€	13,50
Wilderer Pfandl <i>faschierte Hirschlaibchen (Hacksteak)</i> <i>aus dem Pinnistal</i> <i>Pilz-Speck-Sauce, Kartoffelpüree</i> 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	€	17,40
Brat'l vom Schweins-Schopf <i>Biersauce, Serviettenknödel, Krautsalat</i> Roast of pork, beersauce, dumpling, cabbage salad Maiale arrosite, salsa di birra, canederli, insalata di cavolo	€	16,80
s`Alm-Gröst'l vom Stubaiier Vollmilchkalbl Zwiebel, Speck, Kraut, geröstete Kartoffeln Patate arrostate con cipolle, speck, cavolo, carne di vitello roasted potatoes with onion, bacon, cabbage, meat of veal	€	16,90
Stubaiier Lamm-Beuscherl hausgemachte Serviettenknödel boiled innards of lamb in cream, dumpling Coratella di agnello, canederli	€	16,50

Wir akzeptieren keine Kreditkarten! nur Barzahlung möglich!

Solo pagamento in contanti!

Only cash payment!



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

Tageskuchen € 4,40

Tortina del giorno

Cake of the day

mit Sahne € 4,80

con panna

with whipped cream

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

WARMER 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
begrißn derfn.*

