

HERZLICH WILLKOMMEN IM HOFERWIRT

Unser Wirtshaus ist der älteste Gasthof im Dorfzentrum von Neustift. Durch die langjährige Zusammenarbeit mit den heimischen Bauern ist es uns nach wie vor ein Anliegen, diese hochwertigen Produkte aus artgerechter Tierhaltung zu verarbeiten. Der Erfolg gibt uns Recht.

DAMIT SIE WISSEN, WO UNSERE LEBENSMITTEL HERKOMMEN...

Kalbfleisch	von Neustifter Bauern
Schweinefleisch (<i>außer Schweinekarree</i>)	Werner Zittera, Senior Chef - „Singerhof“ in Neustift
Rindfleisch (<i>außer Rindfilet</i>)	
Kitzfleisch	
Reh-, Hirsch- und Gamsfleisch	Jagdgenossenschaft Pinnistal Eigenjagd Lüsens
Lammfleisch	André Knoflach - „Züchtergemeinschaft Knoflach“ in Neustift
Enten und Gänse	Familie Hütter aus Straden, Steiermark
Forellen, Lachsforellen und Saibling	aus den Quellwasser-Teichen unserer „Tschangelair Alm“ auf 1.410m Seehöhe
Milch und Milchprodukte	Tirol Milch Sterzing Milch
Joghurt	Familie Seeber aus Lans, Tirol
Frischkäse	Karoline Ranalter „Deniflhof“ in Neustift
Eier	Österreichische Bodenhaltung und aus eigener Landwirtschaft
Saisonales Gemüse	Franz Haider aus Thaur, Tirol Alexander Hörtnagl aus Fulpmes, Tirol
Spargel	Familie Reicher aus Fehring, Steiermark
Wachteln und Eier	Familie Siller „Untersillerhof“ in Neustift
Trockensortiment- Lebensmittel mit Qualität	Handelshaus Wedl in Innsbruck Kühlhof Gleirscher in Neustift
Bienenwachs	Peter Gleirscher- Imker aus Neustift
Semmelbrösel und Knödelbrot	Bäckerei Denifl aus Fulpmes
Hanf	Sandra Leitner aus Lans, Tirol

VORSPEISEN UND SALATE

Beef Tartar 120g € 14
Wurzelbrot | Butter | Kapern | Sardellen
eingelegtes Gemüse | Zwiebel

Stubaier Bauernsalat € 9
Blattsalate | Speck | Zwiebel
Brotcroûtons | Frischkäse | Wachtel-Spiegelei

Gemischter Salat
mit Hausdressing nach Oma's Rezept



€ 6

TRADITIONELLES AUS HOFERWIRT'S SUPPENKUCHL

Echte Rindsuppe vom eigenen Almochsen € 6
Wurzelgemüse | Frittaten | Schnittlauch

Klare Waldpilzsuppe € 7
Ochsenschwanzravioli | geräucherter Sellerie

„Halászlé“ – Ungarische Fische € 8
Forelle | Spitzpaprika | Nudel | Maggikraut



FISCH AUS SENIORCHEFS FISCHZUCHT

Frische Gebirgsforelle

zubereitet nach „Müllerin Art“ (gebraten)
Petersilienkartoffel | grüner Salat

€ 6,80
pro 100 g

Tschangelairer Forellen-Filet

Kürbis | Jungzwiebel | Kren | Kürbiskerne | Weißwein
Risotto | Butter | Parmesan

€ 24



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.

EPAS GEBACKENES

Das ECHTE Wiener Schnitzel

in der Pfanne gebacken | Petersilienkartoffel
Zitrone | Preiselbeeren

€ 26

Cordon Bleu „Tiroler Art“

in der Pfanne gebacken | Speck | Graukäse
Pommes frites | Zitrone

€ 19

Wir beziehen unser Vollmilch-Kalbfleisch ausschließlich von Neustifter Bauern

Familie Hofer – Ebnerhof
Familie Pfurtscheller – Ladestatthof
Familie Pfurtscheller – Kartnallhof
Familie Pfurtscheller – Erlachhof
Familie Zittera – Singerhof
Familie Salchner – Kratzerhof



MODERNE WIRTSHAUSKÜCHE

Neustifter Vollmilchkalb € 21
12 Stunden geschmort | im Smoker geräuchert
BBQ Sauce | Gremolata | Amarant
Ratatouille | Kartoffelgratin

gegrilltes Karbinat'l vom Kalb (Faschiertes Laibchen) € 17
Trüffel | Röstzwiebel | Speckbohnen
Babykarotten | Erdäpfelpürée

geschmortes Berglamm - Bauernbrat'l € 20
Wurzelgemüse | Thymian
Rote Rüben | Bauernkartoffel

Hausgemachte Schlutzkrapfen - VEGETARISCH € 14
Roggenmehl | Spinat | Topfen | Erdäpfel
Butter | Parmesan

Hausgemachte Erdäpfel - Gnocchi € 15
Reismehl | Kürbis | Jungzwiebel
Kren | Walnüsse

VEGAN ✓
GLUTENFREI ✓
LAKTOSEFREI ✓



VERGESSENE TRADITIONELLE TIROLER WIRTSHAUSKÜCHE



„Saure Suppe“ – Kuttelsuppe € 8
hausgemachtes Sauerteigbrot

Berglamm – Beuschel (gekochte Lunge) € 18
eine Spezialität aus Oma´s Kochbuch | Serviettenknödel

Gebratene Leber „Tiroler Art“ € 20
Speck | Zwiebel | Birne
Trüffel | Erdäpfelpürée | Röstzwiebel

*Da sich saisonbedingt die Herkunft der Leber ändert bitten wir Sie bei unserem Servicepersonal nachzufragen, um welches Tier es sich handelt.

TRADITION. DEM BESONDEREN DIE TREUE HALTEN

Von Peter Zittera. Lebensmittel jederzeit und in beliebiger Menge zur Verfügung zu haben ist in unserer schnelllebigen Zeit selbstverständlich geworden. Woher die Lebensmittel stammen und wie sie produziert wurden erfährt man oftmals nicht – obwohl das viele Konsumenten nur allzu gern wissen würden.

Deswegen, zum Wohl der Tiere und unserer eigenen Gesundheit haben wir uns bewusst dazu entschieden, einen nachhaltigen und transparenten Weg von der Beschaffung bis zur Verarbeitung unserer Produkte zu gehen. Regionalität, Saisonalität und Nachhaltigkeit spielen dabei eine große Rolle. So beziehen wir etwa unsere Lebensmittel vorwiegend von Bauern aus der Region und verwerten alle Teile vom Tier zu traditionellen Gerichten.

Aus hochwertigen, gesunden und heimischen Erzeugnissen werden in unserer Küche die

besten Gerichte – nach Uomas Rezepten – auf den Teller gezaubert. Jedes einzelne Lebensmittel birgt eine kulinarische Vielfalt in sich, und diese möchten wir gerne weitergeben, damit sich unsere Gäste daran erfreuen können.

In diesem Sinne wünschen wir Ihnen einen guten Appetit und eine angenehme Einkehr in unserem Wirtshaus!



STEAK

Men's Cut 220 g € 29

Lady's Cut 160 g € 22

Treffen Sie ganz nach Ihrem Geschmack die Beilage:

Kräuterbutter	€ 3	Kartoffel- Gratin	€ 4
Röstgemüse	€ 4	Pommes Frites	€ 4
Pfeffersauce	€ 3	Kartoffel-Kroketten (5 STK)	€ 4
		Trüffel Pommes Frites	€ 6

ALLERGENE

A Glutenhaltiges Getreide
B Krebstiere
C Eier
D Fische
E Erdnüsse
F Sojabohnen
G Milch (Laktose)

H Schalenfrüchte (Nüsse)
L Sellerie
M Senf
N Sesamsamen
O Schwefeldioxid und Sulfite
P Lupinen
R Weichtiere

In unserem Betrieb werden Gerichte mit allen im Anhang II der LMIV (EU-Lebensmittelinformationsverordnung) angeführten Allergenen Stoffen zubereitet, unbeabsichtigte Kreuzkontakte können nicht ausgeschlossen werden! Unsere Küchenteam berätet Sie gerne über Allergene in den jeweiligen Speisen.



DESSERT:

HAUSGEMACHTE (B) WUCHTELN	€	9
Blaubeermarmelade Joghurteis Staubzucker		
„WALD EINTOPF“	€	11
Bienenwachseis Löwenzahnschaum Zirbencrumble Salzkaramell Preiselbeer		
„WEISSE SCHOKOLADE“	€	10
Mousse Eis Brownie Himbeeren Pistazie		
SORBET VARIATION	€	8
3 hausgemachte Sorbets		
HEISSE LIEBE	€	7
Vanilleeis Himbeeren Schlagobers		
GEMISCHTES EIS MIT SCHLAGOBERS	€	6
Vanille Erdbeere Schokolade		
„STEIRISCHER AFFOGATO“	€	5
Kernöl-Vanilleeis Espresso Kürbis Krokant		

