

ANTIPASTI ed INSALATE

Carpaccio di camozza Pane rucola carota conservata	€	15,80
Tartaro di manzo 120 g Pane tartufo patate chips uovo di quaglia cipolle rosso giallo d'uvo (oca)	€	16,10
“Stubaier Bauernsalat” Insalata verde Speck cipolle ricotta uovo di quaglia	€	8,90
Insalata mista dressing ala casa	€	6,10

ZUPPE



Frittatine in brodo di manzo	€	6,20
Crema di carota Cardamon seme di lino semolina canederli crescione	€	7,90



HOFERWIRT CLASSIC'S

BISTECCA alla milanese di VITELLO - Wiener Schnitzel € 28,50
„la vera“ patate al prezzemolo | limone | mirtilli rossi

Cordon Bleu alla “TIROLESE“ € 21,10
Scaloppina milanese ripiena con speck e formaggio stagionato nostro | patate fritte

PESCI

Trota fresca € 7,00
alla mugnaia (arrostita) per 100 g
patate al prezzemolo | insalata verde

Hoferwirt's Filetti di Trota € 24,80
arrostiti Filetti di Trota
cren | scalogno brasato | salsa di pesce
champignon | risotto



Nostra baità „Tschangelair-Alm“ si trova subito a destra della strada verso gli impianti del Stubaier Gletscher sull'altitudine di 1.410 metri, un vivaio più alta negli Alpi. Ogni giorno si può mangiare nostre trote e salmerini, aperto durante i giorni, non la sera.



STEAK

Filetto di Manzo alla griglia 220 g	€	29,90
160 g	€	23,40

Vi preghiamo di fare la scelta tra i contorni sotto:

burro alle erbe	€ 3,00	patate croquette (5)	€ 4,80
verdura arrostita	€ 4,90	patate fritte	€ 7,40
salsa al pepe	€ 4,50	Tartufo - patate fritte	€ 7,40

Cucina tradizionale del Tirolo nord

“Saure Suppe” Zuppa di trippa

pane di pasta acida fatto in casa



€ 8,50

“Kalbsrahm - Beuscherl (gekochte Lunge) “

Coratella di vitello

ricetta vecchia della nonna | canederli

€ 17,60

“Gebratene Leber - Tirolese” fegato arrosto

Speck | cipolle | rapa brasato

Tartufo | Puré di patate | cipolle arrostiti

€ 23,50

“Gebratenes Kalbsbries” animelle di vitello

Pepe | prosciutto di cervo affumicato

Estragon | Tagliatelle

€ 22,10

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!



CUCINA moderna nostra

Vitello - brasato per 12 ore e affumicato nel smoker BBQ Sauce Gremolata Hokkaido zucca patate rosmarino	€	23,50
Filetto di maiale (rosa) chicco di pepe speck ratatouille croquette fatto in casa	€	20,90
“pikante Buchteln” – vegetariano Lievito pastella ripieno con verdure sedano salsa di cumino Crauti fiore	€	17,50
„Hirsch Herz Curry“ (Cuore di cervo) Curry rosso latte di coco soya farina Black tiger gamberetto verdure riso	€	20,10
Gnocchi fatto in casa – vegan e senza glutine Salsa di funghi di bosco salvia Cipolle rosso brasato pinolo	€	17,90



DOLCI

„WALD - EINTOPF“ € 11,20

Caramello | mirtilli rosso | gelato di cera d`api
Salsa di larice | “zirbencrumble”

“HAUSGEMACHTE BUCHTELN” € 11,80

Mirtillo | gelato alla vaniglia | sciropo di ago di abete

HEISSE LIEBE € 7,90

Gelato alla vaniglia | lampone | panna montata

GEMISCHTES EIS MIT SCHLAGOBERS € 6,20

Gelato alla vaniglia | fragola | cioccolata | panna montata

„AFFOGATO“ € 4,50

Gelato alla vaniglia | Espresso | zucca croquant

