

## ANTIPASTI e INSALATE

---

### „Noi Tradizionale Beef Tartar“

su due filetto di manzo  
pane a lievitazione | yogurt burro | Bleper Klnolle  
tartufo | erba cipollina | cren

€ 17,50

### “Stubaier Bauernsalat”

Insalata verde | Speck | cipolle | ricotta  
uovo | erba cipollina mayonnaise



€ 9,20

### Insalata mista

dressing ala casa

€ 6,40

## ZUPPE

---

### Crema di topinambur

Crema di latte | noce cracker di pane

€ 6,90

### “Hoferwirt’s Hochzeitssuppe”

Brodo di manzo  
4 pastina da brodo fatto in casa | verdure

€ 8,50

## SENZA GLUTINE | VEGAN | VEGETARIANO

---

### Ragout di rapa

verdure | cumino | cren | cetrioli | cattura  
canederli di patate



€ 20,80

### Ravioli fatto in casa

Zucca | ricotta | burro | beurre blanc

€ 17,20



## HOFERWIRT CLASSIC'S

---

**BISTECCA alla milanese di MAIALE - Wiener Schnitzel** € 21,90  
„la vera“ patate al prezzemolo | limone | mirtilli rossi

**Cordon Bleu alla "TIROLESE"** € 23,50  
Scaloppina milanese ripiena con speck e formaggio stagionato nostro | patate fritte

## PESCI

---

**Filetto di trota salmone** € 25,90  
dalla nostra Alpe Tschangelair  
ravioli di trota affumicata | topinambur | sale limone | beurre blanc



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.

## Cucina tradizionale del Tirolo nord

---

**"Saure Suppe" Zuppa di trippa** € 8,50  
pane di pasta acida fatto in casa



**"Hirschrahm - Beuscherl (polmone bolito)"** € 18,60  
**Coratella di cervo**  
ricetta vecchia della nonna | canederli

**"Gebratene Niere - Tirolese" rognone di cervo arrosto** € 23,90  
Speck | cipolle  
Funghi | pofesen | topinambur

**Tomahawk di vitello** € 28,80  
Chimichurri | rondella di cipolla  
Pastella di birra | smashed potatoes

**Goulash di vitello** € 20,60  
Ripieno paprica con pane bianco | Creme Fraiche  
Cren | majoram

**Nocca di maiale confita di agnello di montagna** € 22,40  
Salsa di timo | rapa | cumino  
Porro spätzle fatto in casa



## STEAK

---

<b>Filetto di Manzo alla griglia 220 g</b>	€	<b>31,10</b>
<b>160 g</b>	€	<b>24,40</b>

### Vi preghiamo di fare la scelta tra i contorni sotto:

<b>burro alle erbe</b>	€	<b>3,00</b>	<b>Smashed potatoes</b>	€	<b>5,50</b>
<b>verdura arrostita</b>	€	<b>4,90</b>	<b>patate fritte</b>	€	<b>5,10</b>
<b>salsa al pepe</b>	€	<b>4,60</b>	<b>Tartufo – patate fritte</b>	€	<b>7,80</b>

## PER BAMBINI

---

<b>“Peppa Wutz”</b>	€	<b>8,50</b>
piccolo bistecca alla milanese di maiale patate fritte		
<b>“Micky Mouse”</b>	€	<b>8,90</b>
Typo di hamburger di vitello Salsa di panna   patate puree		
<b>“Nemo”</b>	€	<b>8,50</b>
Bastoncino di pesce   patate		
<b>“Pumuckl”</b>	€	<b>6,50</b>
Spätzle fatto in casa   salsa		

### ALLERGENE

---

<b>A</b>	Glutenhaltiges Getreide	<b>H</b>	Schalenfrüchte (Nüsse)
<b>B</b>	Krebstiere	<b>L</b>	Sellerie
<b>C</b>	Eier	<b>M</b>	Senf
<b>D</b>	Fische	<b>N</b>	Sesamsamen
<b>E</b>	Erdnüsse	<b>O</b>	Schwefeldioxid und Sulfite
<b>F</b>	Sojabohnen	<b>P</b>	Lupinen
<b>G</b>	Milch (Laktose)	<b>R</b>	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!



## DOLCI

---

**„gebackene Südtiroler Strauben“** € 10,20  
Dolce fritto tirolese  
Fragola | cioccolato bianco

**“Mela al forno Pofesen”** € 11,80  
Pane intrecciato | noce | gelato

**„Affogato“** € 4,50  
Gelato alla vaniglia | Espresso | croquant

**“Heiße Liebe”** € 10,40  
Zotter cioccolato – Brownie e crema  
lampone

### Raccomandazione:

**1/16 lt. Sweet Hill – Cuvée süß € 3,70**

Trockenbeerenauslese 11% vol.  
Leo Hillinger/Jois/Burgenland

### Digestif (2cl)

Alte Marille	2 cl	€ 5,00
Alter Williamsbrand	2 cl	€ 5,00
Alte Himbeere	2 cl	€ 5,00
Grappa Cuvée	2 cl	€ 6,20

