

## 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...

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

## VORSPEISEN UND SALATE

---

<b>Geflämmte Regenbogenforelle</b> Beurre Blanc   Stangensellerie   Granny Smith   Kohlrabi	€	14
<b>Beef Tartar 120g</b> Wurzelbrot   Butter gebeiztes Eigelb   Leinöl   gegrilltes Knochenmark	€	16
<b>Stubaier Bauernsalat</b> Blattsalate   Speck   Zwiebel Brotcroûtons   Frischkäse   Wachtel-Spiegelei	€	9
<b>Gemischter Salat</b> mit Hausdressing nach Oma´s Rezept	€	6



## TRADITIONELLES AUS HOFERWIRT'S SUPPENKUCHL

---

<b>Echte Rindsuppe vom eigenen Ox</b> Wurzelgemüse   Schnittlauch   Frittaten <u>oder:</u> Wurzelgemüse   Schnittlauch   Milzschnitten	€	6
<b>Topinamburcremesuppe</b> Ochsenschwanzravioli   Karotte	€	7
<b>„Halászlé“ – Ungarische Fischsuppe</b> Forelle   Spitzpaprika   Nudel   Maggikraut	€	8



## FISCH AUS SENIORCHEFS FISCHZUCHT

---

### **Frische Gebirgsforelle**

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

€ 7  
pro 100 g

### **Tschangelairer Regenbogenforellen-Filet**

Nussbutter | Kren | Kalbskopf  
Jungzwiebel | Erdäpfel-Risotto

€ 25



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 - vom Vollmilchkalb**

in der Pfanne gebacken | Petersilienkartoffel  
Zitrone | Preiselbeeren

€ 28

### **Cordon Bleu „Tiroler Art“ – vom Schwein aus Österr.**

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

€ 20

Wir beziehen unser Vollmilch-Kalbfleisch ausschließlich von Neustifter Bauern

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



## MODERNE WIRTSHAUSKÜCHE

---

<b>Neustifter Vollmilchkalb</b> 12 Stunden geschmort   im Smoker geräuchert BBQ Sauce   Gremolata   Amarant Ratatouille   Kartoffel-Gratin	€	21
<b>„Tschangelairer Sauerei“</b> Braten   Ripperl   Rüssel   Senf Biersauce   Sauerkraut   Semmelknödel	€	22
<b>Geschmorte Hirsch-Kalbsstelze</b> Wacholder   Wurzelgemüse   Preiselbeer Apfel   Rotkraut   hausgemachte Schupfnudel	€	24
<b>Hirsch Herz Curry</b> Yellow Curry   Kokosmilch   Soja   Mehl Black Tiger Garnele   Jungzwiebel   Reis	€	18
<b>„Falsche Entenbrust“ - <u>VEGETARISCH</u></b> Sellerie   Trüffel   Soja   Pilze Süßkartoffel-Gnocchi   Spinat   Birne	€	15
<b>Hausgemachte Schlutzkrapfen - <u>VEGETARISCH</u></b> Roggenmehl   Spinat   Topfen Erdäpfel   Butter   Parmesan	€	14
<b>„Grammelknödel“ - <u>VEGAN UND GLUTENFREI</u></b> Reismehl   Kürbiskerne   Kren   Pilze Szegediner-Kraut   Schnittlauch	€	16



## VERGESSENE TRADITIONELLE TIROLER WIRTSHAUSKÜCHE

---



<b>„Saure Suppe“ – Kuttelsuppe</b> hausgemachtes Sauerteigbrot	€	8
<b>Kalbsrahm–Beuschel (gekochte Kalbslunge)</b> eine Spezialität aus Oma´s Kochbuch   Semmelknödel	€	18
<b>Gebratene Niere „Tiroler Art“</b> Speck   Zwiebel   Birne Trüffel   Erdäpfelpürée   Röstzwiebel	€	20

### 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 Uromas 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 – vom Irischen Ox**

---

**Men's Cut 220 g € 30**

**Lady's Cut 160 g € 23**

### **Treffen Sie ganz nach Ihrem Geschmack die Beilage:**

<b>Kräuterbutter</b>	<b>€ 3</b>	<b>Kartoffel-Gratin</b>	<b>€ 4</b>
<b>Röstgemüse</b>	<b>€ 5</b>	<b>Pommes Frites</b>	<b>€ 5</b>
<b>Pfeffer-Rahmsauce</b>	<b>€ 4</b>	<b>Kartoffel-Kroketten (5 STK)</b>	<b>€ 5</b>
		<b>Trüffel-Pommes Frites</b>	<b>€ 7</b>

### **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! Unsere Küchenteam berätet Sie gerne über Allergene in den jeweiligen Speisen.



## DESSERT:

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

