

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 Familie Armin Hofer Ebnerhof Neustift
Schweinefleisch (<i>außer Schweinekarree</i>)	Werner Zittera, Senior Chef - „Singerhof“ in Neustift
Rindfleisch (<i>außer Rindfilet</i>)	
Kitzfleisch	
Reh-, Hirsch- und Gamsfleisch	Jagdgenossenschaft Neustift - Pinnistal Eigenjagd Lüsens und Fotschertal
Lammfleisch	André Knoflach - „Züchtergemein- schaft 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	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
Knödelbrot	Bäckerei Premm - Fulpmes
Hanf -, Leinöl	Sandra Leitner aus Lans, Tirol

VORSPEISEN UND SALATE

„unser legendäres Beef Tartar“	€	17,50
Sauerteigbrot Joghurtbutter Belper Knolle Trüffel Schnittlauch Kren		
Ceviche von der Tschangelairer Almforelle	€	14,90
Quitte Forellenkaviar Limette		
Stubaier Bauernsalat	€	9,20
Blattsalat Speck Zwiebel Frischkäse gebackenes Bauern-Ei Schnittlauchmayonnaise		
Gemischter Salat	€	6,40
mit Hausdressing nach Oma´s Rezept		



TRADITIONELLES AUS HOFERWIRT'S SUPPENKUCHL

Topinamburcremesuppe	€	6,90
Milchschaum Haselnussknäckeibrot		
Hoferwirt's Hochzeitssuppe	€	8,50
Tafelspitzsuppe 4 hausgemachte Einlagen Knochenmark Wurzelwerk		



FISCH AUS SENIORCHEFS FISCHZUCHT

Gebratenes Lachsforellenfilet

€ 28,80

Räucherforellen Ravioli

Topinambur | Salzzitrone | Beurre Blanc



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

gebackenes Wiener Schnitzel

€ 21,90

vom Tschangelairer Almschwein

in der Pfanne gebacken | Petersilienkartoffel

Zitrone | Preiselbeeren

Cordon Bleu „Tiroler Art“ - vom öster. Schwein

€ 23,50

in der Pfanne gebacken | Speck | Graukäse

Pommes frites | Zitrone



MODERNE WIRTSHAUSKÜCHE

Tomahawk vom Tschangelairer Almschwein (250g) Chimichurri Zwiebelringe Bierteig smashed potatoes	€	28,80
Kalbsrahmgulasch vom Neustifter Kalb'l Spitzpaprika Semmelfülle Crème fraîche Kren Majoran	€	20,60
Confierte Stelze vom Berglamm Thymiansaft'l Rote Rüben Kümmel hausgemachte Lauchspätzle	€	22,40

GLUTENFREI | VEGAN | VEGETARISCH



Hausgemachtes Rote Rübenbeuschel Wurzelgemüse Kümmel Kren Essiggurken Kapern Erdäpfelknödel	€	20,80
Hausgemachte Erdäpfelgnocchi Fetakäse Quinoa Kräuterseitlinge wilder Broccoli	€	17,50

**„Was Guat's zum Essen,
a guat's Tröpferl Wein kriagt's
beim Hoferwirt, drum keahrt's
bei ins ein!“**



VERGESSENE, TRADITIONELLE TIROLER WIRTSHAUSKÜCHE

„Saure Suppe“ – Kuttelsuppe
hausgemachtes Sauerteigbrot



€ 8,50

Hirschrahm-Beuschel (gekochte Hirschlunge und Herz)
eine Spezialität aus Oma´s Kochbuch
Topfenserviettenschnitte

€ 18,60

Gebratene Hirschnieren „Tiroler Art“
Speck | Zwiebel | Petersiliensauce
Buchenpilze | Pofesen | Topinambur

€ 23,90

Gebackenes Kalbsbries vom Vollmilchkalb
Sauce Remoulade | Petersilienkartoffel | Zitrone

€ 25,10

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 – auch noch 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 RINDERFILET (Lungenbraten)

Men's Cut 220 g € 31,10

Lady's Cut 160 g € 24,40

Treffen Sie ganz nach Ihrem Geschmack die Beilage:

Kräuterbutter € 3,00 Trüffel – Pommes frites € 7,80

Röstgemüse € 4,90 Pommes Frites € 5,10

Pfeffersauce € 4,60 smashed potatoes € 5,50

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.

