

# 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 Neustift - Pinnistal Eigenjagd Lüsens und Fotschertal Eigenjagd Karwendeltal
<b>Lammfleisch</b>	André Knoflach - „Züchtergemeinschaft 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>	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 -, Leinöl</b>	Sandra Leitner aus Lans, Tirol

## VORSPEISEN UND SALATE

---

**Carpaccio vom Almochsen** € 15,50  
Mirabellen | geräucherter Sellerie | Jungzwiebel

**Stubaier Bauernsalat** € 8,90  
Blattsalat | Speck | Zwiebel  
Brotcroûtons | Frischkäse | Wachtelei

**gemischter Salat**  
mit Hausdressing nach Oma's Rezept



€ 6,20

## TRADITIONELLES AUS HOFERWIRT'S SUPPENKUCHL

---

**echte Rindsuppe vom Neustifter Rind** € 6,20  
Wurzelwerk | Schnittlauch | Frittaten

**Hoferwirts' Hochzeitssuppe** € 7,90  
Echte Rindssuppe  
Suppenudel | Speckknödel | Grießnockerl | Milzschnitte  
Wurzelwerk | Schnittlauch



## FISCH AUS SENIORCHEFS FISCHZUCHT

---

### Gebratenes Almforellen-Filet

€ 24,80

Kaviar | Speckwirsing | Sauce Hollandaise | Gerste



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

€ 28,50

in der Pfanne gebacken | Petersilienkartoffel  
Zitrone | Preiselbeeren

### Cordon Bleu „Tiroler Art“- vom öster. Schwein

€ 21,10

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

Wir beziehen unser Vollmilch-Kalbfleisch ausschließlich von Neustifter Bauern

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



## FILETSTEAK – vom Irischen Ox

---

Men's Cut 220 g € 29,90

Lady's Cut 160 g € 23,40

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

Kräuterbutter € 3,00 Trüffel – Pommes frites € 7,40

Röstgemüse € 4,90 Pommes Frites € 5,10

Pfeffersauce € 4,50 Kartoffel-Kroketten € 4,80  
(5 STK)

## 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!

### 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 berät Sie gerne über Allergene in den jeweiligen Speisen.



## DESSERTS

---

**Kaiserschmarr´n (ca. 20 Min.)** € 15,90  
mit allem, was dazugehört

**Heisse Liebe** € 7,90  
Vanilleeis | Himbeeren | Schlagobers

**„Affogato“** € 4,50  
Vanilleeis | Espresso | Kürbis Krokant

**Maroni Crème Brûlée** € 11,20  
Marille | Hippen | Schokoeis

**Für Genießer empfehlen wir,  
zur Vollendung unserer  
süßen Versuchungen:**

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

Trockenbeerenauslese 11% vol.  
Leo Hillinger/Jois/Burgenland

**“A guat´s Verdauungs-Schnapsl“ (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



## FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

---

### „Peppa Wutz“

kleines Wiener Schnitzel vom Schwein | pommes frites

€ 8,00

### „Micky Mouse“

Chicken Nuggets | pommes frites

€ 8,00

### „Nemo“

gebackene Fischstäbchen | Kartoffeln

€ 8,00

### „Pumuckl“

hausgemachte Spätzle | Sauce

€ 6,00

