

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 Neustifter Bauern
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 Eigenjagd Karwendeltal
Lammfleisch	André Knoflach - „Züchtergemeinschaft 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
Semmelbrösel und Knödelbrot	Bäckerei Denifl aus Fulpmes
Hanf -, Leinöl	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

Kaviar | Speckwirsing | Sauce Hollandaise | Gerste

€ 24,80



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

€ 28,50

Cordon Bleu „Tiroler Art“- vom öster. Schwein

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

€ 21,10

Wir beziehen unser Vollmilch-Kalbfleisch ausschließlich von Neustifter Bauern

Familie Hofer – Ebnerhof
Familie Pfurtscheller – Kartnallhof
Familie Pfurtscheller – Erlachhof
Familie Zittera – Singerhof
Famille 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

