



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.

Für die Verwendung von Produkten aus Österreich bzw. aus umliegenden kulinarischen Regionen wurden wir von der AMA – Agrarmarkt Austria Marketing GmbH – ausgezeichnet und zertifiziert.

Kalb	von Neustifter Bauern
Teile vom Schwein	aus eigener Landwirtschaft
Reh, Hirsch und Gams	Jagdgenossenschaft Pinnistal
Lamm	aus der Züchtermgemeinschaft André Knoflach
Kitzfleisch	aus eigener Landwirtschaft
Forellen, Lachsforellen und Saibling	aus den Quellwasser-Teichen unserer „Tschangelair Alm“ auf 1.410 m Seehöhe
Milch und Milchprodukte	Familie Siller „Landhauser“ und Tirol Milch
Joghurt	Andrea Seeber, Lans
Eier	Österreichische Eier aus Bodenhaltung und Frühstückseier aus eigener Landwirtschaft
Saisonales Gemüse	Franz Haider, Thaur Alexander Hörtnagl, Fulpmes
Bio-Wachteln	Familie Siller „Untersillerhof“



VORSPEISEN

Carpaccio vom Stubaier Hirschkalb € 9,80
Rote Rüben, Sauerrahm, Walnüsse und Kren

Beef Tartar 120g € 10,20
Wachtelspiegelei, Butter, Kapern, Zwiebel,
Essiggurken, Toastbrot

Stubaier Bauernsalat € 7,20
Blattsalat, Speck, Zwiebel, Ei und Brotcroutons

Gemischter Salat € 4,60
mit Oma's Hausdressing



TRADITIONELLES AUS HOFERWIRTS SUPPENKUCHL

Hoferwirt's Hochzeitssuppe € 5,20
Rindssuppe mit Leberknödel, Milzschnitte, Grießnockerl, Nudeln

Echte Rindssuppe € 3,90
Nudeln oder Frittaten

Kürbis-Ingwercremesuppe € 4,50
Kernöl und Sesamstangerl



VEGETARISCH

Risotto mit Parmesan und Butter € 11,80
Hokkaidokürbis, Jungzwiebel
Vogersalat-Himbeeressig und Sesam

FISCH



Frische Gebirgsforelle € 5,80
zubereitet nach „Müllerin Art“ (gebraten) pro 100g
Petersilienkartoffeln und grüner Salat

Hoferwirts Forellenfilets € 20,30
in Almbutter gebratene Filets von Bach- und Lachsforelle
Kürbis-Jungzwiebelrisotto und Walnüsse



Auf unserer „Tschangelair-Alm“, welche sich im hintersten Stubaital, auf einer Seehöhe von 1.410m, befindet, betreiben wir eine der höchstgelegenen Saiblings- und Forellenzuchtanlagen in den Alpen. Wir servieren täglich frische Forellen und Saiblinge aus den Quellwasser-Teichen.

GEBACKENES

Cordon Bleu „Tiroler Art“ € 17,10
Speck und Graukäse, Pommes frites

Cordon Bleu „Klassisch“ € 16,80
Schinken und Käse, Pommes frites

VOM GRILL

Grillteller „Hoferwirt“ € 17,70
Medaillons vom Rind, Huhn, Schwein, Würstel, Kräuterbutter,
Zucchini, Speck, Zwiebel, Tomate und Pommes frites
hausgemachter Zwiebel-Ketchup Dip



KALBFLEISCH VON DEN STUBAIER BAUERN

„Karbinatl“ („Faschierts Loabile“)	€	14,80
Kalbshacksteak vom Grill, Pfifferling-Waldpilzrahmsauce, gegrillter Speck und Petersilien-Kartoffelpüree		
Das ECHTE Wiener Schnitzel	€	20,50
in der Pfanne gebacken, Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren		
Rosa gebratener Kalbsrücken	€	23,80
Portweinjus, Ratatouille und hausgemachte Kürbisgnocchi		

Wir beziehen unser Vollmilch-Kalbfleisch ausschließlich von Stubaier Bauern

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

STEAK

Filet-Steak vom Rind 220g	€	19,90
----------------------------------	---	--------------

Wählen Sie ganz nach Ihrem Geschmack die Beilagen:

Kräuterbutter	€ 2,00	Pommes Frites	€ 3,20
Gemüse der Saison	€ 3,20	Kartoffelkroketten	€ 3,20
Pfefferrahmsauce	€ 2,50	Trüffelpüree	€ 4,90
Schwammerlsauce	€ 2,80		



VERGESSENE TRADITIONELLE TIROLER WIRTSCHAUSKÜCHE

„Saure Suppe“ – Kuttelsuppe

Bergbohnenkraut



€ 5,80

Kalbsrahm-Beuschel (gekochte Kalbslunge)

eine Spezialität aus Großmutter's Kochbuch, Serviettenknödel

€ 13,20

Gebratene Nierndln

Speck, Zwiebel, Majoran und Kürbis-Kartoffelpüree

€ 14,10

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 – 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.

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!



Zum süßen Abschluss

„Heiße Liebe“ Vanilleeis mit warmen, marinierten Himbeeren Schlagobers	€	6,90
Stracciatella-Becher Stracciatella Eis mit Eierlikör und Schlagobers	€	6,80
Gemischtes Eis mit Schlagobers Vanille-, Schokoladen- und Erdbeereis Schlagobers	€	5,60
Eiskasperl Erdbeer- und Vanilleeis mit Smarties	€	3,80
Flüssiger Schokokuchen mit hausgemachten Kaffeeis Schlagobers und Kirschragout	€	8,80
Zweierlei Schokomousse von weißer und dunkler Schokolade	€	8,60

