

Menü 100 Jahre Hoferwirt – Gerichte erzählen Geschichte

A la carte 1977 | Weihnachten 1978 Wildbretwochen 1981

Alle Häppchen beziehen sich auf Auszüge von Speisekarten der oben genannten Jahre.

Kriegsjahre 1940

Damals gab es keine Speisekarten.
Das Essen war einfach, deshalb „nur“ Brot mit Aufstrichen.

Nachkriegszeit 1955

Einfache Gerichte für Zeiten mit wenig Geld und Mittel. Nach wie vor das Lieblingsessen von Bärbl, Werner und Roland. Das Rezept wurde von Oma Anna aus Südtirol mitgebracht.

Wildbretwochen 1981

Hier nehmen wir nochmals Bezug auf die ersten Wildbretwochen von 1981. Schon früher war Wild ein großes Thema im Hoferwirt, und dies wird durch Peter, der selbst begeisterter Jäger ist, fortgeführt.

100 Jahre Feier 2022

Das Modernste Gericht des Menüs!
Eine Kombination aus dem Premiumstück Rinderfilet und dem weniger bekannten Ochsenfleisch. Steht im Sinne der Philosophie des Hauses, jedes Stück des Tieres zu verwenden.

Uroma Anna's Rezept 1932

Neu interpretierte Auflage des Originalrezepts aus dem Jahr 1932.
Es wird wie früher in einer gusseisernen Pfanne zubereitet, das Beste sind die „Brintschn“

Ursprung unbekannt

Zum Abschluss die Stubai Köstlichkeit aus bäuerlicher Küche.

Beefsteak Tartar | Gebirgsforelle hausgeräuchert Blätterteigpastetchen

Gösser Zwickl

Hausgemachtes Sauerteigbrot

Bauernbutter | Leberaufstrich | Frischkäse
2021 Riesling, Ried Senftenberg, Nigl

Schlutzkrapfen

Roggenmehl | Erdäpfel | Topfen | Spinat
2017 Morillon, Ried Grassnitzberg, Skoff

Hirschkalbsbraten

Preiselbeer | Wachholder | Rotkraut | Kohlsprossen
2019 Pinot Noir Select, Wien, Wieneringer

Rind²

Filet & Ochsenfleisch | Sellerie | Pommes Dauphine
2019 Cabernet Sauvignon Selection, Salzl

Grießmuas

Sauerkirschen

Wermut von der Riesling Traube, Belsazar

Kartoffelblatt¹

hausgemachtes Apfelmus
hausgemachter Cold Brew Coffee