

Mahlzeit

... ist die schönste Zeit



Genuss als Ziel

Ein Genussziel liegt in der GenussRegion, macht eben jene Leitprodukte und die schönsten Flecken der Region erlebbar und zeigt Österreich von seiner schönsten Seite. Die Gegend erkunden, von Insidern Geheimtipps und Geschichten rund um Produkt und Region erfahren, kulinarisch verwöhnt werden und unvergessliche Momente erleben - all das erwartet Sie in den GenussRegionen. Herzlich willkommen beim **Genusswirt** in Sölden.



Für die Verwendung von Produkten aus umliegenden Regionen bzw. aus Österreich wurden wir mit dem AMA-Gastrosiegel ausgezeichnet.

Kalb:	Reaß´nhof, Fam. Sonnweber, Ötz Fleischhof Oberland, Imst
Schwein:	Fleisch aus Österreich über Fleischhof Oberland, Imst und über Fa. á la carte Fleischspezialitäten, Haiming
Speck:	Reaß´nhof, Fam. Sonnweber, Ötz
Lamm:	Fa. á la carte Fleischspezialitäten, Haiming
Milch und Milchprodukte:	aus Österreich mit AMA-Gütesiegel Tollinger (Tirol Milch) Gstreins Käsefeinkost, Roppen Reaß´nhof, Fam. Sonnweber, Ötz
Eier (Bodenhaltung):	Grüner Gebhard, Längenfeld aus heimischer Landwirtschaft über Fa. Tollinger, Innsbruck
Erdäpfel:	Kartoffelbauer Kuen Heinz/Oberhofer Alois, Rietz
Brot u. Gebäck:	Resch & Frisch Gastrovertriebs-GmbH, Ibk. Bäckerei Jonak, Imst Bäckerei Fiegl, Huben
Wild:	Fleisch aus Österreich über Fa. á la carte Fleischspezialitäten, Haiming
Forellen/Fisch	Öztaler Quellfische – Fam. Mrak, Längenfeld aus heimischen Gewässern über Fa. Kofler, Landeck Neurauter frisch, Öztal-Bahnhof
saisonales Gemüse und Obst	Norz Josef, Kematen Neurauter frisch, Öztal-Bahnhof
Kaiserschnecke:	Simone Embacher (Weinbergschneckenzucht), Ellmau/Tirol

An quat´n Appetit

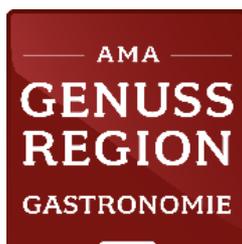
wünschen Ihnen die Wirtsleut´ Yvonne, Armin, Vivien & das Törggelen-Team

Mahlzeit

... ist die schönste Zeit



unsere Partner...



Die genaue Auflistung der Allergenen Stoffe finden Sie am Ende der Karte!
The detailed list of allergens substances you will find at the end of the map!

In unserem Wirtshaus werden Gerichte mit allen im Anhang der LMV angeführten Allergenen zubereitet, unbeabsichtigte Kreuzkontakte können nicht ausgeschlossen werden.

Falls sie an einer Lebensmittelallergie oder -unverträglichkeit leiden, melden sie sich bitte bei unserem Servicepersonal.



Echte Tiroler Gastlichkeit erleben



Mahlzeit

... ist die schönste Zeit



Vorspeisen / starters

Geräuchertes Forellenfilet

(von der Öztaler Quelfischzucht MRAK - Längenfeld)

serviert mit Sauce Cumberland, Wasabicreme und Toastbrot € 14,20

Smoked trout fillet with Cumberland sauce, wasabi creme and toast

Filetto di trota affumicata - con salsa Cumberland, wasabi e pane tostato

(ACDGM)

Tomaten-Mozzarella auf marinierten Rucolasalat € 13,20

mit Oliven, hausgemachten Basilikumpesto und Toastbrot

Tomato-mozzarella on marinated rocket salad with olives, home-made basil pesto and toasted bread

Mozzarella e pomodoro con pesto al basilico fresco, e pane tostato

(ACGLN)



Halbes Dutzend klassisch gratinierte Kaiserschnecken aus Tirol € 12,80 mit getoastetem Brot

Weinbergschneckenzucht aus Ellmau/Tirol

Kaiserschnecken der Sorte "Helix Aspersa Maxima"

half a dozen escargots with classic gratin and toast

6 pezzi di lumache gratinate con pane tostato

(GMR)



Tiroler Schlutzkrapfen mit Steinpilz- und Graukasfülle in brauner Butter mit Parmesanspäne dazu Blattsalat

(Dengg Krapfen & Knödel Manufaktur GmbH, Hall i.T.)

Tyrolean pasta pockets with a porcini and 'Graukas' cheese filling

drizzled with browned butter, Parmesan shavings and leaf salad

(ACG)



4 Stk als **Vorspeise** € 12,50

6 Stk als **Hauptspeise** € 17,80

Port. Knoblauchbrot € 4,20

Serving of garlic bread / Porzione di pane all'aglio

(ACGMP)

MAN SOLL DEM LEIB
etwas Gutes
BIETEN, DAMIT DIE SEELE
LUST HAT, DARIN ZU WOHNEN.
Winston Churchill



Echte Tiroler Gastlichkeit erleben



Mahlzeit

... ist die schönste Zeit



Suppen / soups



Klare Rindssuppe mit...

- mit hausgemachtem Kaspresknödel € 6,60

Consommé with cheese dumplings / Canederli al formaggio in brodo
(ACGL)

- mit hausgemachtem Leberknödel € 6,60

Consommé with liver dumplings / Canederli al gnocchi di fegato
(ACGL)

- mit hausgemachten Frittaten € 5,50

Beef consommé with pancake strips / Frittatine in brodo
(ACGL)

- mit Fadennudeln € 5,50

Beef consommé with noodles / Pastina in brodo
(ACL)

Tiroler Graukassuppe mit Parmesanknödel € 6,80

Tyrolean grey cheese soup with parmesan dumplings
Zuppa al formaggio grigio tirolese con canederli al parmigiano (ACGL)



Echte Tiroler Gastlichkeit erleben



Mahlzeit

... ist die schönste Zeit



Salate / salads

Kleiner Blattsalat € 5,60

Green salad / Insalata verde
(OM)

Kleiner gemischter Salat € 6,80

Mixed salad, small / Insalata mista piccola
(OM)

Krautsalat € 5,60

cabbage salad / Insalata di crauti
(OM)

Großer gemischter Salat € 7,90

Mixed salad, large / Insalata mista grande
(OM)

Ötztaler Bauernsalat € 13,50

mit Speckwürfel, Kartoffeln und Spiegelei

Ötztal farmer's salad with diced bacon, potatoes and fried egg

Insalata del contadino della Ötztal con cubetti di speck, patate e uovo al tegamino
(ACGOM)

Blattsalat mit 2 Stk Kaspresknödel € 12,90

Lettuce with two cheese dumplings

Lattuga da taglio con 2 canederli al formaggio
(ACGLM)



1 Scheibe Brot extra (AC) € 0,80

1 slice of bread / 1 fettina di pane extra

Portion Knoblauchbrot (ACG) € 4,20

Garlic bread / Porzione di pane all'aglio

Portion de pain à l'ail



Echte Tiroler Gastlichkeit erleben



Mahlzeit

... ist die schönste Zeit



Nudeln / noodles

Spaghetti Bolognese € 12,50

Spaghetti with meat sauce / Spaghetti alla bolognese
(ACGLP)



Hirtenmakkaroni € 14,90

mit Champignons, Salami, Paprika, Speckwürfel und Parmesan

South Tyrolean shepherd's macaroni, with mushrooms and salami

Maccheroni alla pastora altoatesini con funghi e salame, pezzettini di speck e parmigiano
(ACGO)

Meer Genuss

Miesmuscheln in Weißwein-Gemüsesud

mit Knoblauchbrot € 16,80

Muscles in white wine and vegetable stock with garlic bread

Cozze in guazzetto al vino bianco con pane all'aglio

(ACOR)



Genuss-Pfanne

ab 2 Personen / from two people

3 verschiedene Sorten Grillfleisch

(Rind / Schwein / Hühnerbrust)

dazu Pommes, Krokette, Reis, Gemüse,
Grilltomate, Grillwürstchen und Kräuterbutter (GM)

in der Riesenpfanne serviert

3 different types of grilled meat

(Beef / pork / chicken breast) Grilled tomato Grilled sausages
with french fries, croquettes, rice, grilled tomato,
grilled sausages, vegetables and herb butter served in a giant pan

pro Person € 27,50



Echte Tiroler Gastlichkeit erleben



Mahlzeit

... ist die schönste Zeit



Vegetarisch / Vegan



Käsespätzle im Pfandl serviert mit **Röstzwiebeln** (ACGL) € 12,60

Cheese spaetzle (tiny dumplings) served with fried onions

Gnocchetti al formaggio con cipolla

dazu empfehlen wir **Blattsalat** € 5,60

We recommend a green salad on the side

Come contorno vi consigliamo un'insalata verde

(CM)



Tiroler Schlutzkrapfen mit **Steinpilz- und Graukasfülle** in **brauner Butter** mit **Parmesanspäne** dazu **Blattsalat**

(Dengg Krapfen & Knödel Manufaktur GmbH, Hall i.T.)

Tyrolean pasta pockets with a porcini and 'Graukas' cheese filling

drizzled with browned butter, Parmesan shavings and leaf salad

(ACG)



4 Stk als **Vorspeise** € 12,50

6 Stk als **Hauptspeise** € 17,80

Sautierter Karfiol auf **Ratatouille-Gemüse** mit **Rucolapesto** € 14,80

Sautéed cauliflower served on a bed of Ratatouille vegetables with rocket pes

Cavolfiore saltato su ratatouille di verdure al pesto di rucola

(CO)



Fitness Burger (Vegetarisch) € 16,80

Oliven-Focaccia mit **Röstinchen** und **Juliennegemüse**

überbacken mit **Tomaten-Mozzarella** auf **Rucola**, **Sauerrahmdip** und **Pommes**

Fitness Burger (Vegetarian)

Olive-focaccia with Swiss hash browns and julienne vegetable

gratinated with tomato-mozzarella on rocket salad, sour cream dip and fries

Fitness Burger (vegetariano)

Focaccia alle olive con dischetti di patate e verdure alla julienne

cotta con pomodoro e mozzarella su un letto di rucola, salsa alla panna acida e patatine fritte

(ACG)



Echte Tiroler Gastlichkeit erleben



Mahlzeit

... ist die schönste Zeit



Feines aus der Tiroler Kuchl from the fine Tyrolean cuisine / dal cuore del Tirolo

Rinderfilet (ca. 200g)

auf **Röstgemüse** mit **Potato Weges** und **Kräuterbutter** (CG) € 33,80

Fillet of beef (ca.200g) on roasted vegetables with Potato Weges and herb butter

Filetto di manzo (ca.200g) su verdure arrosto con patate Weges e burro alle erbe

Rumpsteak ca. 200 g

mit **Kartoffelspalten**, **Gemüse** und **Kräuterbutter** (G) € 28,20

Entrecote served with potato wedges, vegetables and herb butter

Entrecot con potato wedges, ortaggio e burro alle erbe

Schnitzel "Wiener Art" (vom Schwein) € 16,20

mit **Pommes frites** (ACG)

Schnitzel "Viennese Style" (pork meat) with fries

Cotoletta alla Viennese (carne di maiale) con patatine fritte

Kalbsrahmgulasch mit Kräuterspätzle (ACG) € 19,50

Creamy veal goulash with herb spaetzle

Spezzatino di vitello con spetzli alle erbe

Schweinsbraten im Natursaft 1 mit Speck-Krautsalat und Semmelknödel € 17,20

Roast pork with pickled cabbage and white bread dumplings

Arrosto di maiale con crauti e canederli

(ACGO)

Ötztaler Gröstl mit Spiegelei (C) € 12,50

Tyrolean "Gröstl" (potatoes, meat, onions, mixed and fried in a pan) with a fried egg

Gröstl tirolese (potate saltate e cipolle rosolate) con uovo al tegamino

dazu empfehlen wir **Krautsalat** € 5,60

We recommend a cabbage salad / Insalata di crauti

Zartes Hirschragout in Preiselbeerjus mit Semmelknödel und Rotkraut € 21,50

Tender venison ragout in a cranberry jus, served with bread dumplings and red cabbage

Ragù di cervo con salsa ai mirtilli rossi, canederli e crauti rossi

(ACGLO)



Echte Tiroler Gastlichkeit erleben



Mahlzeit

... ist die schönste Zeit



Burger

Genuss Burger € 18,20

Pulled Pork auf Coleslaw (Amerik. Krautsalat) mit Barbecue-Sauce und Potatoe Wedges

Alm Burger

Pulled pork served with coleslaw (American style salad), barbecue sauce and potato wedges

Alm Burger

Pulled Pork su Coleslaw (insalata di crauti) con salsa barbecue e Potatoe Wedges (ACGLO)

Tiroler Burger € 17,90

Saftiger Rindfleischburger medium gebraten auf Eisbergsalat mit Speck, Zwiebeln, Bergkäse, Cocktailsauce und Pommes

Tyrolean Burger - Juicy beef burger (medium) on iceberg lettuce with bacon, onions, Alpine cheese, cocktail sauce and French fries

Burger tirolese - Succoso burger di manzo (medium) su un letto di insalata iceberg, con speck, cipolle, formaggio d'alpe, salsa cocktail e patatine fritte.

(ACG)

Fitness Burger (Vegetarisch) € 16,80



Oliven-Focaccia mit Röstinchen und Julienegemüse überbacken mit Tomaten-Mozzarella auf Rucola, Sauerrahmdip und Pommes

Fitness Burger (Vegetarian)

Olive-focaccia with Swiss hash browns and julienne vegetable gratinated with tomato-mozzarella on rocket salad, sour cream dip and fries

Fitness Burger (vegetariano)

Focaccia alle olive con dischetti di patate e verdure alla julienne cotta con pomodoro e mozzarella su un letto di rucola, salsa alla panna acida e patatine fritte (ACG)

Unser Rindfleisch beziehen wir ausschließlich von unseren heimischen Bauern, umliegenden Regionen bzw. aus Österreich, die mit dem **AMA-Gütesiegel** ausgezeichnet wurden!

The beef we use has been awarded the AMA seal of approval and comes solely from farms in the local area, from the surrounding regions and from Austria.



Echte Tiroler Gastlichkeit erleben



Mahlzeit

... ist die schönste Zeit



Marende / kalte Jause / cold snack

Tiroler Speckbrettl fein garniert € 12,40

Tyrolean-style smoked bacon and ham platter with garnish

Tagliere di speck tirolese guarnito

(ACGM)

Kaminwurze mit Senf und Kren € 9,60

Smoked sausage with mustard and horseradish

Salsiccia affumicata con senape e cren

(ACGM)

Törggele Brett'l € 13,50

mit gemischten Tiroler Spezialitäten
(Speck, Käse, Kaminwurz'n, Kren)

Mixed tyrolean specialities

Tagliere misto (Törggele) von specialita tirolesi

(ACGM)



Mit dem
guten Geschmack
ist es ganz einfach:
Man nehme von allem nur das Beste.
Oscar Wilde



Echte Tiroler Gastlichkeit erleben



Mahlzeit

... ist die schönste Zeit



Süßer Abschluss... / finally... / in chiusura...

2 Stk Palatschinken mit Marillenmarmelade und Staubzucker (ACG) € 6,80

Pancakes with apricot jam and powdered sugar (2 pieces)

Crespella con marmellata di albicocca e zucchero a velo (2 pezzi)

Eis-Palatschinken gefüllt mit Vanilleeis € 8,20

lauwarmer Schokosauce und Schlagobers (ACG)

Pancake filled with vanilla ice cream, lukewarm chocolate sauce and whipped cream

Crêpe con gelato alla vaniglia, salsa al cioccolato tiepida e panna montata

Kaiserschmarrn mit Zwetschenröster (Bitte haben Sie Geduld) (ACG) € 11,50

Chunky pieces of pancake with stewed plums (Thank you for your patience!)

Frittatina sminuzzata con uvetta e salsa alle prugne (Vi preghiamo di pazientare un po')

Germknödel mit Mohn und Butter € 6,20

Yeast dumpling served with poppy seeds and butter

Gnocco lievitato con papavero e burro (ACG)

Germknödel mit Vanillesauce und Mohn € 6,80

Yeast dumpling served with vanilla sauce and poppy seeds

Gnocco lievitato con crema alla vaniglia (ACG)

Topfen- oder Apfelstrudel € 4,40

Strudel with soft quark cheese or apple strudel / Strudel di mele o ricotta

- mit **Sahne** (ACGH) / *with whipped cream / con panna* € 4,90

- mit **Vanillesauce** (ACGH) / *with vanilla sauce / con salsa alla vaniglia* € 5,30

- mit **Vanilleeis** (ACGH) / *with icecream / con gelato alla vaniglia* € 5,70

Hausgemachter Blechkuchen

Homemade tray-baked cake / Crostata fatta in casa € 3,90

- mit **Sahne** (ACG)

with whipped cream / con panna € 4,40

Inklusivpreise • All-inclusive prices • Prezzi tutto incluso



Echte Tiroler Gastlichkeit erleben



Mahlzeit

... ist die schönste Zeit



TIROLER
WIRTSHAUS
Jörggele Stub'n
Cafe - Restaurant

Was verbinden wir mit Tirol?

Seit 19.09.1991 kennt jeder den „Ötzi“ – die Gletscherleiche.

Ötzi war ca. 1,60 m groß und 35-40 Jahre alt, als er vor ca. 5.121 bis 5.342 Jahren am Hauslabjoch nahe der Similaunhütte bei Vent auf 3.219 m Höhe verstarb.

Phantastische Deutungen, er sei ein Schamane gewesen, ein Priester, ein Metallurge, ein Jäger, wichen im Laufe der Untersuchungen einer ebenso glaubwürdigen wie unromantischen Vorstellung. Der Tote wird wohl in Zusammenhang mit der Nutzung hoch gelegener Almen als Weidefläche seinen letzten Aufstieg unternommen haben. Er war für deinen Aufstieg ins Gebirge perfekt bekleidet und ausgerüstet.

Landschaftlich wird Tirol am besten durch den frühmittelalterlichen Namen „Land im Gebirge“ charakterisiert.

Das Bundesland Tirol hat seinen Name vom Stammschloss der Grafen von Tirol bei Meran erhalten. Zum heutigen Tirol zählen die Regionen Nordtirol und Osttirol, die zu Österreich gehören – und Südtirol, dass seit dem Staatsvertrag von Saint-Germain-en-Laye (1919) an Italien abgetreten wurde.



Was heißt eigentlich Tiroler?

Tiroler zu sein, war oft ein Privileg in der Geschichte. Man denke nur an das seit der Schöpfung des Landes Tirol bestehende Mitspracherecht der Bauern in der Politik oder an das Tiroler Landlibell von 1511, das die Tiroler nur dann zu Kriegsdiensten verpflichten sollte, wenn es galt, das eigene Land zu verteidigen.

Einer der Hauptfiguren zu dieser Zeit war Andreas Hofer.

Andreas Hofer war ein Wirt, ein Rebell, ein Fürst, ein Märtyrer und ein Freiheitskämpfer.





Andreas Hofer gehörte einer seit alters im Sandhof im Passeier ansässigen Familie an. Er war Gastwirt, Vieh- und Weinhändler und kam daher viel im Land herum, er verfügte über zahlreiche freundschaftliche Verbindungen, auch zu Erzherzog Johann. Im Jänner 1809 wurde er mit einigen anderen Gleichgesinnten eingeladen, nach Wien zu kommen, um den bevorstehenden Aufstand zu besprechen. Im April rückte er mit den Passeier Schützen über den Jaufen nach Sterzing vor, eroberte die Stadt und nahm die bayrische Besatzung gefangen. Dann folgten die Schützen den Truppen des Generals Bisson durch das Wipptal und fügten ihnen beträchtliche Verluste zu. Nach der Niederlage der Österreicher unter Chasteler in Wörgl und dem teilweisen Abzug der Soldaten mobilisierte Hofer wiederum den Landsturm.



Von allen Unterführern wurde er zum Oberkommandanten der Erhebung gewählt. Da die Bergiselschlacht am 25. Mai 1809 den Landstürmern nicht den gewünschten Erfolg brachte, griffen sie vier Tage später erneut die in Innsbruck lagernde Division Deroy an. Hofers Truppenzahl war durch den Zuzug aus entfernten Landesteilen noch größer geworden. Eifrig war er bemüht, die Schützen aus allen Teilen Tirols zur Entscheidung auf dem Bergisel aufzubieten.

Am Morgen nach der siegreichen Bergiselschlacht vom 13. August ließ er alle Unterführer auf dem Bergisel sammeln, trat in ihre Mitte und stattete tiefbewegten Herzens dem Allmächtigen und der von ihm verehrten Gottesmutter kniefällig den Dank des Landes ab. Alle Ehren wies er von sich. "I nit, ös a nit, der da droben!" Dann übernahm er als Oberkommandant von Tirol im Namen des Kaisers selbst die Regierung des Landes. Jeden Tag begann er sein Tagwerk mit einer heiligen Messe und am Abend betete man in der Hofburg den Rosenkranz. Auch jede militärische Aktion wurde mit einer Messe begonnen, so daß Hofer seine Losung geben konnte: "Mess habts g'hört, an Schnaps habts trinken, also au in Gott's Namen!"



Nach der Niederlage in der 4. Bergisel-Schlacht mußte Andreas Hofer fliehen. Auf seinen Kopf war eine Prämie von 1500 Gulden ausgesetzt. In der hochgelegenen Pfandleralm im heimatlichen Passeiertal hauste er mit seinem letzten Getreuen Kajetan Sweth von Ende November bis zu seiner Gefangennahme. Nach Raffls Verrat wurde Hofer nach Mantua transportiert. Napoleon hatte inzwischen den Befehl gegeben, Hofer nach einer formellen Kriegsgerichtsverhandlung standrechtlich zu erschießen. Wenige Stunden vor seinem Tod schrieb er einem Freund: "Ade, meine schnöde Welt, so leicht kommt mich das Sterben an, daß mir nicht einmal die Augen naß werden!". Am 20. Februar 1810 wurde Andreas Hofer in Mantua erschossen.



"Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung"

"Allergen information in accordance Codex recommendation"

"Informazione sulle sostanze allergeniche secondo la raccomandazione del Codex"

Kurzbezeichnung short name Breve descrizione	Buchstabencode letter code Codice
glutenhaltiges Getreide gluten-containing cereals Cereali contenenti glutine	A
Krebstiere crustaceans Crostacei	B
Ei egg Uova	C
Fisch fish Pesce	D
Erdnuss peanut Noci	E
Soja soy Soia	F
Milch oder Laktose milk or lactose Latte o lattosio	G
Schalenfrüchte edible nuts Frutta con il guscio	H
Sellerie celery Sedano	L
Senf mustard Senape	M
Sesam sesame Sesamo	N
Sulfite sulfites Solfiti	O
Lupinen lupines Lupini	P
Weichtiere molluscs Molluschi	R

