

KOCHEN IST EINE KUNST,
GENIEßEN EIN GLÜCK,
ZUSAMMENSEIN
EIN GESCHENK.



Die Wirtsfamilie Gander Armin & Yvonne
mit Töchtern Vivien & Chantal



Herzlich Willkommen
in unserem Tiroler Wirtshaus



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.



AN GUAT'N APPETIT



Wünschen Ihnen die Wirtsleut' Yvonne & Armin
mit Vivien & Chantal und das Törggele-Team

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 Neuraüter frisch, Ötztal-Bahnhof

Saisonales Gemüse und Obst

Norz Josef, Kematen, Neuraüter frisch, Ötztal-Bahnhof

Kaiserschnecke

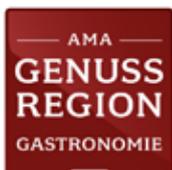
Simone Embacher (Weinbergschneckenzucht), Ellmau/Tirol

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 / ANTIPASTI

Geräuchertes Forellenfilet & Rote-Beete-Lachs dazu **Toastbrot** € 14,80
(von der Ötztaler Fischzucht MRAK - Längenfeld)

Smoked trout fillet & beetroot salmon (from Ötztal's fresh fish farm MRAK - Längenfeld) served with toast
Filetto di trota affumicata & salmone alla barbabietola (Dall'allevamento della Ötztal MRAK - Längenfeld) come accompagnamento pane tostato
(ACDGM)

Halbes Dutzend klassisch gratinierte Kaiserschnecken aus Tirol mit **Toastbrot** € 13,50
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*
(ACDG)

Vitello Tonnato mit Kapern-Sardellen-Thunfischsauce dazu **Toastbrot** € 12,90
Vitello Tonnato with capers, anchovies, tuna fish sauce, served with toast
Vitello tonnato con salsa al tonno, capperi e acciughe e pane tostato
(ACDG)

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

4 Stk als Vorspeise € 12,60 | 6 Stk als Hauptspeise € 18,90 (ACG)



SCHMANKERL-TELLER (für 2 Personen) € 29,60

3 Stk Bruschetta mit Tomaten, Zwiebel und Parmesan gratiniert

Serrano Schinken mit Honigmelone

Vitello Tonnato mit Kapern-Sardellen-Thunfischsauce dazu **Toastbrot**

Platter of delicacies (for 2 people)

3 slices Bruschetta with tomatoes, onions with a grilled Parmesan topping

Serrano ham with honey melon

Vitello Tonnato with capers, anchovies, tuna fish sauce, served with toast

3 bruschette con pomodori, cipolle, decorate con parmigiano

Prosciutto di Serrano con melone

Vitello tonnato con salsa al tonno, capperi e acciughe

come accompagnamento pane tostato

(ABCDGNO)

PORT. KNOBLAUCHBROT
SERVING OF GARLIC BREAD
PORZIONE DI PANE ALL'AGLIO
(ACGMP) € 4,80



ECHTE TIROLER GASTLICHKEIT ERLEBEN

MAHLZEIT

... ist die schönste Zeit



SUPPEN / SOUPS / ZUPPE

Klare Rindssuppe mit...

- mit **hausgemachten Frittaten** € 5,80

Beef consommé with pancake strips

Frittatine in brodo

(ACGL)

- mit **Backerbsen** € 5,80

Beef consommé with fried batter pearls

pasta reale in brodo

(ACGLO)

- mit **Fadennudeln** € 5,80

Beef consommé with noodles

Pastina in brodo

(ACL)

Kaltschale von der Gurke

mit **Räucherlachsrollchen** € 7,20

Chilled cucumber slices served with smoked salmon curls

Vellutata fredda ai cetrioli con rotolini di salmone affumicato

(ACGL)

- mit **hausgemachtem Leberknödel** € 6,60

Consommé with liver dumplings

Canederli al gnocchi di fegato

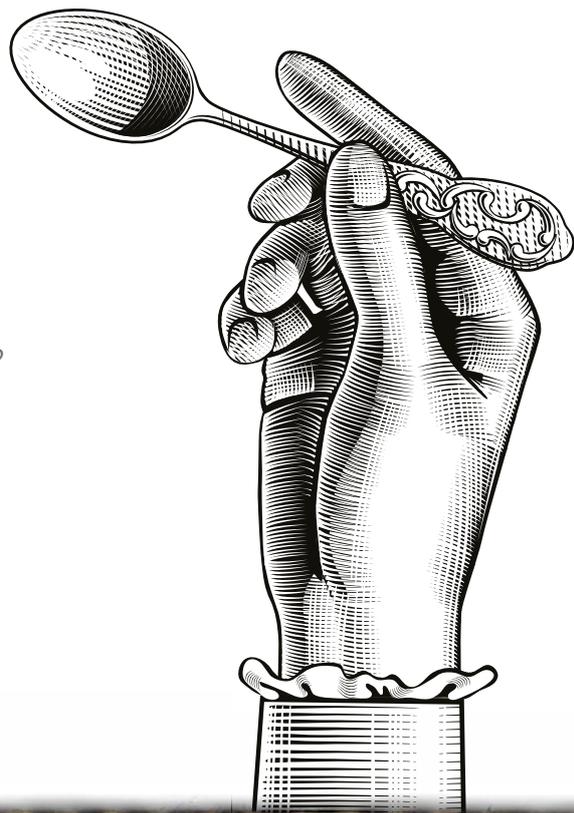
(ACGL)

- mit **hausgemachtem Kaspresknödel** € 6,60

Consommé with cheese dumplings

Canederli al formaggio in brodo

(ACGL)



ECHTE TIROLER GASTLICHKEIT ERLEBEN

MAHLZEIT

... ist die schönste Zeit



SALATE / SALADS / INSALATE

Kleiner Blattsalat € 5,80

Green salad
Insalata verde
(CM)

Kleiner gemischter Salat € 7,20

Mixed salad, small
Insalata mista piccola
(CM)

Krautsalat € 5,80

cabbage salad
Insalata di crauti
(OM)

Großer gemischter Salat € 8,90

Mixed salad, large
Insalata mista grande
(OM)

Ötztaler Bauernsalat € 13,60 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
(ACGO)

Blattsalat mit 2 Stk Kaspresknödel € 14,20

Lettuce with two cheese dumplings
Lattuga da taglio con 2 canederli al formaggio
(ACGI)

Portion Knoblauchbrot € 4,80

Serving of garlic bread
Porzione di pane all'aglio

1 Scheibe Brot extra € 0,80

1 slice of bread / 1 fetta di pane
(ACGP)



ECHTE TIROLER GASTLICHKEIT ERLEBEN



DAS DORFWIRTSCHAUS



Das Tiroler Wirtshaus als Garant für die Pflege der eigenständigen, traditionsreichen kulinarischen Kultur des Landes und als geselliger Treffpunkt mit unverwechselbarem Ambiente. Eine regionaltypische Küche, die Verwendung heimischer Qualitätsprodukte sowie die Wahrung authentischer Architektur und Atmosphäre, bemühen sich die Wirtsleute mit viel Engagement und Liebe um wahre Tiroler Gastlichkeit, die ihren Ursprüngen verbunden bleibt und zugleich den Ansprüchen der Zeit vollauf gerecht wird.



**WIR IN TIROL SPRECHEN NICHT VIEL ÜBER AUTHENTIZITÄT.
WIR LEBEN, ESSEN UND TRINKEN SIE LIEBER!**

MAHLZEIT

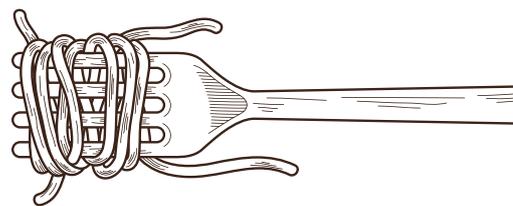
... ist die schönste Zeit



AUS DER NUDELPFANNE / NOODLES / PASTA

Spaghetti Bolognese € 12,80

Spaghetti with meat sauce
Spaghetti alla bolognese
(ACGLP)



Tagliatelle mit Zucchini, Garnelen und Kirschtomaten in Weißwein-Martini-Sauce € 18,50

Tagliatelle with zucchini, prawns, and cherry tomatoes in a white wine, Martini sauce
Tagliatelle gamberi e zucchini, e pomodorini in salsa al vino bianco e Martini
(ABCO)

DAZU EMPFEHLEN WIR BLATTSALATE ODER EINEN GEMISCHTEN SALAT

We recommend a green or mixed salad on the side
Come contorno vi consigliamo un'insalata verde o un'insalata mista



GENÜSSE AUS FLUSS & MEER / FISH / PESCE

Lachs und Garnelen auf Hummersauce dazu Rollgerste und Zuchinispaghetti € 28,40

Salmon and prawns on a lobster sauce served with pearl barley and zucchini spaghetti
Salmone e gamberi in salsa di aragosta con orzo e spaghetti di zucchini
(ADO)

Miesmuscheln in Weißwein-Gemüsesud mit Knoblauchbrot € 18,80

Mussels in white wine and vegetable stock with garlic bread
Cozze in guazzetto al vino bianco con pane all'aglio
(ACOR)



ECHTE TIROLER GASTLICHKEIT ERLEBEN

MAHLZEIT

... ist die schönste Zeit



VEGETARISCH / VEGAN

Käsespätzle im Pfandl serviert mit Röstzwiebeln € 12,90

Cheese spaetzle (tiny dumplings) served with fried onions
Gnocchetti al formaggio con cipolla
(ACGL)

dazu empfehlen wir Blattsalat € 5,80

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 (ACG) (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

4 Stk als Vorspeise € 12,60 | 6 Stk als Hauptspeise € 18,90
(ACG)

Sautierter Karfiol auf Ratatouille-Gemüse mit Rucolapesto € 16,20

Sautéed cauliflower served on a bed of Ratatouille vegetables with rocket pesto
Cavolfiore saltato su ratatouille di verdure al pesto di rucola
(O)

VEGAN

Gefüllte Zucchini mit Gemüsevariation € 16,20 Überbacken mit veganem Käse

Zucchini stuffed with a variety of vegetables, with a baked vegan cheese topping
Zucchine ripiene alle verdure gratinate con formaggio vegano
(O)

VEGAN

FITNESS BURGER (Vegetarisch) € 17,20

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, salsina alla panna acida
e patatine fritte*
(ACG)



MAHLZEIT

... ist die schönste Zeit



BURGER

GENUSS BURGER € 18,50

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 € 17,20

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 ver-
dure alla julienne cotta con pomodoro e mozzarella su un letto di rucola, salsina
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



S'GEBACKENE / BAKED / COTTO

Wiener Schnitzel vom Tiroler Bergkalb, dazu servieren wir **Petersilienkartoffel** € 24,90

"Wiener Schnitzel" of the Tyrolean mountain calf with parsley potatoes

Cotoletta impanata di vitello biologico con patate al prezzemolo
(ACG)

Schnitzel "Wiener Art" (vom Schwein), dazu servieren wir **Pommes frites** € 16,50

Schnitzel „Viennese Style“ (pork meat) with fries

Cotoletta alla Viennese (carne di maiale) con patatine fritte
(ABCO)



ÖTZI-SPIEB € 29,00 P.P

FÜR 2 PERSONEN / FROM TWO PEOPLE

3 verschiedene Sorten Grillfleisch (Rind / Schwein / Hühnerbrust) dazu **Pommes, Potato Wedges, Gemüse, Grilltomate** und **Kräuterbutter** (AGM) **in der Riesenpfanne serviert**

Ötzi skewer for 2 people

3 different types of griddled meat (beef/ pork /chicken breast) served with potatoes, potato wedges, vegetables, griddled tomatoes and herb butter (AGM) **served in huge pan**

Spiedino Ötzi per 2 persone

*3 diverse qualità di carne alla griglia (manzo / maiale / petto di pollo) con patatine fritte, patate a spicchi e verdura, pomodori grigliati e burro aromatico (AGM) **servito in padella***



ECHTE TIROLER GASTLICHKEIT ERLEBEN

MAHLZEIT

... ist die schönste Zeit



FEINES AUS DER TIROLER KUCHL FROM THE FINE TYROLEAN CUISINE / DAL CUORE DEL TIROLO

Schweinsbraten im Natursaft'l mit Speck-Krautsalat und Semmelknödel € 17,50

Roast pork with pickled cabbage and white bread dumplings
Arrost di maiale con crauti e canederli
(ACGO)

Kalbsrahmgulasch mit Kräuterspätzle € 19,80

Creamy veal goulash with herb spaetzle
Spezzatino di vitello con spetzli alle erbe
(ACG)

Gekochtes Rindfleisch (Schulterblatt) € 25,50 mit Röstkartoffeln, Blattspinat, Apfelkren und Schnittlauchsauce

Boiled beef (shoulder) served with roast potatoes, leaf spinach, apple horseradish sauce and chive dressing
Bollito di manzo (spalla) con patate arrosto, spinaci, rafano e salsa all'erba cipollina
(C,G,L,M)

Geröstete Rindsleber mit Gemüsebund und Rosmarinkartoffeln € 17,50

Roast beef liver, served with a vegetable medley and rosemary potatoes
Fegato di manzo arrostito con verdure e patate al rosmarino
(ACGLO)

Tiroler Gröstl mit Spiegelei € 12,50

Tyrolean "Gröstl" (potatoes, meat, onions, mixed and fried in a pan) with a fried egg
Gröstl tirolese (patate saltate e cipolle rosolate) con uovo al tegamino
(C)

DAZU EMPFEHLEN
WIR KRAUTSALAT 5,80

We recommend a cabbage salad
Insalata di crauti

Käsespätzle im Pfandl serviert mit Röstzwiebeln € 12,90

Cheese spaetzle (tiny dumplings) served with fried onions
Gnocchetti al formaggio con cipolla
(ACGL)

DAZU EMPFEHLEN
WIR BLATTSALAT 5,80

We recommend a green salad on the side
Come contorno vi consigliamo
un'insalata verde



ECHE TIROLER GASTLICHKEIT ERLEBEN

LERNEN SIE DEN ÖTZTALER DIALEKT ÖTZTALERISCH FÜR ANFÄNGER...



DIALEKT

allweite
allebot
amezn
aniede
anlisnen
auschneidn
beäses
beluxen
bettl
braine
breätlen
darf
dosige
drwilden
dilla
drimle
eärlach
inkenten
foamle

ÜBERSETZUNG

im freien
oft
Ameisen
jede
anhören
prahlen
schlechtes
betrügen
ersuchen, bitten
die Bräune
eine Brotsorte im Ötztal
Dorf
hießige
scheu machen
Dachboden
ein Stück
wahr
einheizen
geringer Schneefall

AUSSPRACHE

[ollweite]
[ollepött]
[ammezzn]
[aniede]
[oonliisnen]
[auschneidn]
[beäses]
[beluxen]
[bettl]
[braine]
[preatlen]
[darf]
[dooige]
[drwilden]
[dilla]
[drimle]
[eärlach]
[innkentr]
[foamle]



DAS ESSEN
SOLL ZUERST DAS
AUGE ERFREUEN
& DANN DEN MAGEN



MAHLZEIT

... ist die schönste Zeit



MARENDE / KALTE JAUSE / COLD SNACK

Südtiroler Schinkenspeck fein garniert € 12,40

Finely garnished south tyrolean ham
Prosciutto di speck dell'Alto Adige ben guarnito
(ACGMO)

Kaminwurz`n mit Senf und Kren € 9,80

Smoked sausage with mustard and horseradish
Salsiccia affumicata con senape e kren
(ACGM)

Wurst-Käse-Salat € 11,50

Salad with strips of cold cuts and cheese
Insalata alla svizzera con salumi e formaggio
(ALGO)

Törggele Brett`l € 13,80

mit **gemischten Tiroler Spezialitäten**
Speck, Käse, Kaminwurz`n, Kren

Mixed tyrolean specialities
Tagliere misto (Törggele) von specialita tirolesi
(ACGM)

Gourmetjause € 19,80

Schinkenvariation (Parma – Bresaola – Lardo)

Käsevariation, Oliven, versch. Senfsaucen

Gourmet platter, Various hams (Parma – Bresaola – Lardo),
Various cheeses, Olives, various mustards

Tagliere gourmet, Piatto di prosciutti (Parma – Bresaola –

Lardo), Piatto di formaggi
Olive, diverse varietà di senape
(AHMO)



SOOO
GUAT!



ECHTE TIROLER GASTLICHKEIT ERLEBEN

MAHLZEIT

... ist die schönste Zeit



SÜSSER ABSCHLUSS FINALLY / IN CHIUSURA

2 Stk Palatschinken mit Marillenmarmelade und Staubzucker € 7,20

Pancakes with apricot jam and powdered sugar (2 pieces)

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

(ACG)

Eis-Palatschinken gefüllt mit Vanilleeis lauwarmer Schokosauce und Schlagobers € 8,50

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

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

(ACG)

Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster (Bitte haben Sie Geduld) € 12,50

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')

(ACG)

Germknödel mit Mohn und Butter € 6,50

Yeast dumpling served with poppy seeds and butter

Gnocco lievitato con papavero e burro

(ACG)

Germknödel mit Vanillesauce und Mohn € 7,20

Yeast dumpling served with vanilla sauce and poppy seeds

Gnocco lievitato con crema alla vaniglia

(ACG)



ECHTE TIROLER GASTLICHKEIT ERLEBEN

MAHLZEIT

... ist die schönste Zeit



SÜSSER ABSCHLUSS FINALLY / IN CHIUSURA

Topfen- oder Apfelstrudel € 4,50

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

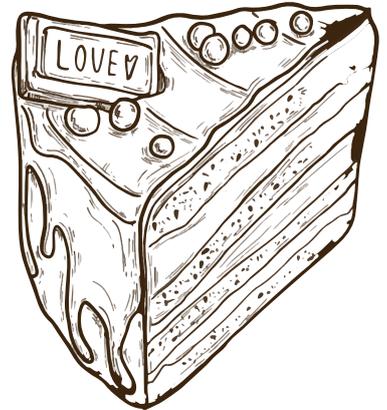
- mit **Sahne** / with whipped cream / *con panna* € 5,20
- mit **Vanillesauce** / with vanilla sauce / *con salsa alla vaniglia* € 5,60
- mit **Vanilleeis** / with icecream / *con gelato alla vaniglia* € 6,00 (ACGH)

Hausgemachter Blechkuchen € 4,20

Homemade tray-baked cake
Crostata fatta in casa

mit **Sahne** € 4,90

with whipped cream / *con panna*
(ACG)



MIT DEM GUTEN GESCHMACK
IST ES GANZ EINFACH: MAN NEHME
VON ALLEM NUR DAS BESTE!

Inklusivpreise · All-inclusive prices · *Prezzi tutto incluso*



ECHTE TIROLER GASTLICHKEIT ERLEBEN

DAS DORFWIRTSHAUS HEIßT
MENSCHEN DAZU GEHÖREN LASSEN,
DIE UHR ZU VERGESSEN & DIE
ZEIT ZU ENTDECKEN!



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.



ALLERGENINFORMATION GEMÄß CODEX-EMPFEHLUNG

ALLERGEN INFORMATION IN ACCORDANCE CODEX RECOMMENDATION

INFORMAZIONE SULLE SOSTANZE ALLERGENICHE SECONDO LA RACCOMANDAZIONE DEL CODEX



KURZBEZEICHNUNG

SHORT NAME | BREVE DESCRIZIONE

glutenhaltiges Getreide **A**

gluten-containing cereals | Cereali contenenti glutine

Krebstiere **B**

crustaceans | Crostacei

Ei **C**

egg | Uova

Fisch **D**

fish | Pesce

Erdnuss **E**

peanut | Noci

Soja **F**

soy | Soia

Milch oder Laktose **G**

milk or lactose | Latte o lattosio

Schalenfrüchte **H**

edible nuts | Frutta con il guscio

