

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, Öztal-Bahnhof

### **Saisonales Gemüse und Obst**

Norz Josef, Kematen, Neuraüter frisch, Öztal-Bahnhof

### **Kaiserschnecke**

Simone Embacher (Weinbergschneckenzucht), Ellmau/Tirol

# MAHLZEIT

... ist die schönste Zeit



## UNSERE PARTNER



neurauter\*  
frisch

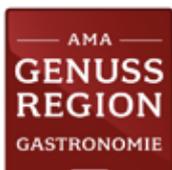


BÄCKEREI  
FIEGL



gestreins  
Käse.Feinkost

Resch & Frisch  
AM LIEBSTEN IMMER.



Tollinger 



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)

- 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)



ECHE 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 DORFWIRTSHAUS



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

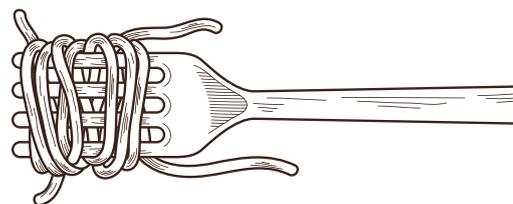
... ist die schönste Zeit



## 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

### Miesmuscheln in Weißwein-Gemüsesud mit Knoblauchbrot € 18,80

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



ECHE 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

**Rumpsteak** ca. 200 g € 28,50

mit **Kartoffelspalten, Gemüse** und **Kräuterbutter**

Entrecote served with potato wedges, vegetables and herb butter

*Entrecot con potato wedges, ortaggio e burro alle erbe*

(G)

**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*

(CGLM)

**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)

**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 KRAUTSALAT 5,80**

We recommend a cabbage salad  
*Insalata di crauti*

**DAZU EMPFEHLEN**

**WIR BLATTSALAT 5,80**

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



ECHTE 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)



ECHE 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*

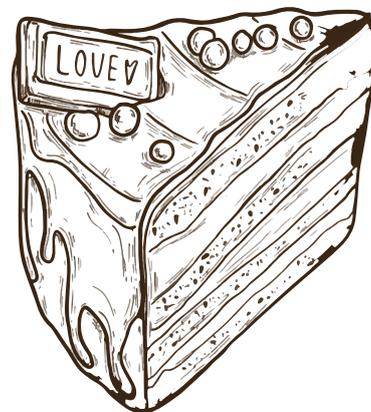
- mit **Sahne** / with whipped cream / *con panna* € 5,20
- mit **Vanillesauce** / with vanilla sauce / *con salsa alla vaniglia* € 5,60
- mit **Vanilleeis** / with icecream / *con gelato alla vaniglia* € 6,00 (ACGH)

### 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

