

TIROLER WIRTSCHAUSKULTUR

An die Spitze aller Betrachtungen stellen die Wirtsleute das Wohlergehen des Gastes, den sie nicht nur als zahlendes Individuum betrachten, sondern als Person, die sich der Gastlichkeit des Hauses anvertraut und daher auch Anspruch auf entsprechende Behandlung hat.

Wir möchten Sie

HERZLICHST

in unserem

LANDGASTHOF

willkommen heißen

und wünschen Ihnen

guten Appetit!



Familie Pischl mit Team



— DER ROPFERHOF —

Der Weiler Buchen dürfte bereits im 13. oder 14. Jahrhundert besiedelt gewesen sein. Der **ROPFERHOF** ist im 15. Jahrhundert entstanden. Er gehörte einst grundherrschaftlich zum Kloster Weyarn in Oberbayern. 1478 hat der Wiltener Abt Alexius Stoll diesem Kloster verschiedene Güter in Telfs und an der Etsch abgekauft.

Eine besondere Rolle spielte das Wirtshaus rund um 1900 als **SCHMUGGLER - GASTSTÄTTE**. Der Handel zwischen Bayern und dem oberen Inntal wurde auf der berühmten „Handelbank“ recht intensiv betrieben und die aus diesen oft dubiosen Geschäften erzielten Einnahmen dürfte zu einem großen Teil gleich in der nahe gelegenen Gaststätte, der jetzigen Ropferstüb, „umgesetzt“ worden sein.

Im Jahr 2004 wurde der Ropferhof behutsam **GENERALISIERT** und ist nun ein besonderes **APARTMENTHAUS** für höchste Ansprüche, moderne Architektur verbunden mit hochwertigsten Materialien und einer atemberaubenden Aussicht machen den Ropferhof zum einem besonderen Hideaway am Rande des Seefelder Plateaus. Direkter Einstieg in die Olympialoipe oder den zahlreichen Wander- und Mountain-bikerouten, Reiten ab Hof, WLAN, HD-Fernseher, Nespresso-maschine, Sauna, Küchenvollausstattung.

Die Ropferstüb ist das ideale Lokal für Ihre **VERANSTALTUNG** ob Hochzeit, Taufe oder Firmenfeier. Unser Seminarraum bietet sich ebenfalls für besondere Meetings mitten im Grünen für bis zu 15 Personen an.

Aus Rücksicht auf unsere anderen Gäste und unser Servicepersonal werden Hunde nur angeleint im Gastgarten und dem Lokal akzeptiert! Wir bitten um Ihr Verständnis! Ein Hundetränk steht auf unserer Terrasse zur Verfügung. . .



SUPPEN UND CONSOMMÉS

FRITATTENSUPPE (Tafelspitz-Consommé)		4.60
SPECKKNÖDELSUPPE (Tafelspitz-Consommé)	1 Stk	6.50
	2 Stk	9.70
TOMATENSUPPE mit Sahnehäubchen und Rosmarin-Grissini		5.80
Dazu empfehlen wir unser Tiroler Bauernbrot		1.50

VORSPEISEN + UNSERE BELIEBTEN SALATE

	CARPACCIO vom Rindsfilet mit Ruccola, Pinoli, Olivenöl, Parmesan	12.50
★	SCHLUTZKRAPPEN mit Kürbisfüllung, Kernöl und Kürbiskernen (3 Stk.)	7.50
🐟	GERÄUCHERTES FORELLENFILET mit Preiselbeer-Sahnekren	9.80
	GROSSER STEIRISCHER BACKHENDLSALAT vom Filet mit Kürbiskernen und Kernöl	15.50
	BAUERNALAT mit Röstkartoffel, Speck und Ei auf buntem Salat	14.50
	VERSCHIEDENE SALATE der Saison mit unserem Hausdressing	klein 5.00 groß 8.10

FB: LANDGASTHOF ROPFERSTUBM

#ROPFERHOF

ROPFERSTUB´M SPECIALS

TEE

TEE IN DER TASSE 3.20

TEE IM TEAPOT 3.80

Schwarztee, Bergkräuter, Waldfrüchte

(säurearm), Kamille, Pfefferminze, Chai,

Grüner Tee, Heiße Zitrone, Rooibos,

Heißer Holunder / Heißer Ingwer (Sirup)

Wir führen nur besten offenen Tee
und füllen selbst in eigene Beutel ab!



KALTE ERFRISCHUNG!

- ★ INGWER - ZITRONEN - KRACHERL
- ★ EISTEE SELBERGEMACHT
- ★ HOLUNDERBLÜTE GESPRITZT

0.40

3.60

TIROLER SPEZIALITÄTEN

- ★ **KÜRBIS - SCHLUTZKRAPFEN** mit brauner Butter und Parmesan 12.90
- ★ **OSTTIROLER SCHLIPFKRAPFEN** mit Kartoffel-Zwiebelfüllung 12.90
- ★ **SÜDTIROLER SCHLUTZKRAPFEN** gefüllt mit Spinat und Ricotta 12.90
Wir empfehlen zu den Schlutzkrapfen einen gemischten Salat!
- ★ **SPINATKNÖDEL** auf Blattspinat mit brauner Butter und Parmesan 11.90
- ZILLERTALER KASKRAPFEN** auf Salat 10.50
- TAGLIATELLE „AGNELLO“** mit Lamm, Oliven, Kapern, ZucchiniGemüse 15.90
- ❖ **TAGLIATELLE „VERDURA MISTA“** mit viel frischem Gemüse 10.90
Diese Pasta ist vegan, gerne können wir auch bei anderen Gerichten auf Ihre Wünsche Rücksicht nehmen und eine vegane Zubereitung anbieten!
- TIROLER HERRENGRÖSTL** vom Tafelspitz mit Spiegelei und Krautsalat 13.90
- ★ **SPANFERKELGRÖSTL** mit Spiegelei und Krautsalat 13.90
- LAMMGRÖSTL** mit Spiegelei und Krautsalat 16.00
- HAUSGEMACHTE KASSPATZLN** mit Zillertaler Bergkäse, grünem Salat 11.90
- ★ **WIENER TAFELSPITZ** mit Blattspinat, Röstkartoffel und Schnittlauchsauce 19.50
- 🐟 **LEUTASCHER SAIBLINGSFILET** mit Petersilkartoffel und grünem Salat 19.50
- 🐟 **LEUTASCHER FORELLE „MÜLLERIN“** mit Petersilienkartoffeln 18.90
- 🐟 **LEUTASCHER FORELLE IM SPECKMANTEL** mit Petersilienkartoffeln 18.90
Die Leutascher Fischerei schlachtet nur auf unsere Bestellung am selben Tag und beliefert uns sofort!- frischer geht nicht...
- GRILLTELLER** mit Bratkartoffel und grünem Salat 18.50

★ Spezialitäten des Hauses 🐟 Fischspeisen ❖ Vegane Speisen Beilagenänderung 0,70



WIENER SCHNITZEL VOM KALB aus der Butterschmalzpfanne
mit Petersilkartoffel oder selbstgemachtem Kartoffelsalat 20.00

VOM SCHWEIN 14.00

Wir bitten um Verständnis dass es ein Teil unserer Philosophie
ist keine Pommes Frites anzubieten. Alle gebackenen Gerichte werden
ausschließlich in Butterschmalz oder hochwertigem Pflanzenöl zubereitet!

GEDÜNSTETER TIROLER ZWIEBELROSTBRATEN von der Beiried
mit Speckbohnen und Butterspatzln 22.50

★ **GROSSER KAISERSCHMARRN** mit Apfelmus oder Zwetschkenröster 13.00
Auf Wunsch auch ohne Rosinen möglich!

★ **GROSSER BLAUBEERSCHMARRN** als Hauptspeise 14.50
Für unseren (natürlich) hausgemachten Kaiserschmarrn sind wir
in der Region bekannt und verwenden nur beste Zutaten aus Tirol!

DIE TIROLER BERGJAUSE (AB 15:00)

TIROLER BERGJAUSN mit Speck, Bergkäse,
Kaminwurzn, Verhackertes, frischer Kren,
Essiggmias und Bauernbrot



BEWERTEN SIE UNS AUF TRIPADVISOR



AUF UNSERER ABENDKARTE (AB 16:00)

- ★ **LAMMBRATEN** im Heubett serviert
mit Speckbohnen, Röstkartoffel und Rosmarinjus (ab 2 Personen) 17.90
auf Vorbestellung

REINDLESSEN



Ab 8 Personen bieten wir auf Vorbestellung unser uriges Reindlessen an!

Tiroler Karreespeck, Tilsiter, Bergkäse, Kaminwurzeln, frisch geriebener Kren, Sauergemüse, Verhackertes, Tiroler Butter mit unserem Bauernbrot auf unseren urigen Holzplatten

REINDL auf den Tischen eingestellt mit Schweinsbraten, Spinatknödel, Serviettenknödel, Sauerkraut und Kasspatzln

REINDL auf den Tischen eingestellt mit unserem berühmten Blaubeer und Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster

Menüpreis pro Person 35.00

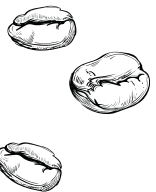
Die zusätzliche Abendkarte ist von der Kulinaris Card und vom Club TT ausgeschlossen!



HAUSGEMACHTE DESSERTSPEZIALITÄTEN

- ★ **KAISERSCHMARRN** als Dessert mit Apfelmus oder Zwetschkenröster 9.50
Auf Wunsch auch ohne Rosinen möglich!
- ★ **TIROLER BLAUBEERSCHMARRN** als Dessert 10.00
- HAUSGEMACHTER APFELSTRUDEL ODER TOPFENSTRUDEL**
mit Sahne oder Vanillesauce 5.80
- HAUSGEMACHTER ZWETSCHKENSTRUDEL** mit Sahne oder Vanillesauce 6.00
- SCHOKOLADENKUCHEN** im Glas mit weichem Kern 6.00
- BUCHWEIZENTORTE** mit Preiselbeeren (glutenfrei) 3.80
- AFFOGATO** kühles Vanilleeis mit heißem Espresso 4.20
Unsere Tagestorten erfragen Sie bitte bei unserem Servicemitarbeiter

GRATIS KAFFEE?



Ropferstubbm Facebookseite liken = 1x **ESPRESSO** aufs Haus



Gefällt mir

WEIN



ROTWEINE - offen

Zweigelt Qualitätswein Heinrich Lunzer, Tadten, Neusiedlersee	1/8	3.00
Merlot del Trentino, Cantina Frantonio, Riva del Garda	1/8	3.60
Cabernet Sauvignon del Trentino Cantina Frantonio, Riva del Garda	1/8	3.80
Small Hill Red, Weingut Hillinger, Neusiedlersee	1/8	4.50
Blaufränkisch Classic, Weingut Triebaumer, Rust Rust - Neusiedlersee-Hügelland	1/8	4.60

WEISSWEINE - offen

Grüner Veltliner, Weingut Bauer, Kremstal	1/8	3.00
Cuvée Falko WR/GM/SB Weingut Dürnberg, Falkenstein, Weinviertel	1/8	4.00
Montanus Grüner Veltliner, Weingut Weixelbaum	1/8	4.10
Chardonnay, Villa Rocca Giuseppe Campagnola Valgatarà, Venetien	1/8	3.70
Pinot Grigio DOC, Erste & Neue Kellerei Kaltern, Südtirol	1/8	4.50

"A MEAL WITHOUT WINE IS CALLED BREAKFAST!"

#ROPFERHOF

QUALITÄTSWEINE - rot

Alter Rebstock, Johanneshof Reinisch, Thermenregion aus 30 Jahre alten Rebstöcken, weich, rund, beerig, würzig	0,375	12.50
Heinrich Red, Weingut Heinrich, Neusiedlersee Beeren und Weichsel, fruchtig, saftiges Finish	0,75	23.00
Small Hill red, Weingut Hillinger, Neusiedlersee Weich, geschmeidig, vollmundig, harmonisch	0,75	27.00
K7 Cuvée, Weingut Höppler, Burgenland Dunkle Frucht, Brombeeren und Himbeere, elegant	0,75	30.00
Brunello di Montalcino La Fuga Tenuta La Fuga, Montalcino – Toskana – Italien Kräftiges Rubinrot; intensives Bouquet nach roten Beeren und Leder, am Gaumen trocken, gehaltvolle Aromen und Kirschen, Tabak und Toast mit feinen, süßen und saftigen Tanninen; sehr ausgewogen im Abgang.	0,75	47.00
Das Phantom K+K Kirnbauer, Deutschkreutz - Mittelburgenland Cuvée aus Blaufränkisch, Merlot, Cabernet Sauvignon und Syrah	0,75	48.00

QUALITÄTSWEINE - weiß

Riesling, Federspiel Terrassen Domäne Wachau, Wachau Elegant, saftig, aromatisch, balanciert	0,375	12.50
Montanus Grüner Veltliner, Weingut Weixelbaum, Ried Tiroler Wirtshauswein, schönes Grüngelb, sehr komplex am Gaumen	0,75	24.60
Weißburgunder Vial Kellerei Kaltern, Kaltern - Südtirol - Italien Leuchtendes Gelb. Duft nach Birne und reifem Gold Delicious, mineralisch. Viel Frucht auch am Gaumen; saftige, gut eingebundene Säure, anhaltend.	0,75	29.00
Pinot Grigio DOC Kellerei Kaltern, Kaltern - Südtirol - Italien Leuchtendes Gelb. Fruchtbetontes Aroma nach Ananas, Banane und reifer Birne. Am Gaumen füllig und mit Schmelz, saftig und mit reifen Früchten im Nachhall.	0,75	27.00
Crémant de Loire <u>Rosé</u> , Domaine de la Petite Roche, Trémont / Loire / Frankreich	0,75	44.00



GETRÄNKE



FASS - UND FLASCHENBIERE

Budweiser Budvar

*Budweiser
Budvar*

Augustiner Helles

Paulaner Hefeweizen

Paulaner Hefeweizen

Paulaner Hefeweizen alkoholfrei

Paulaner Hefeweizen dunkel

Paulaner Helles alkoholfrei

Budweiser Radler sauer / süss

Budweiser Radler sauer / süss

PROST

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

★ Ingwer-Zitronen-Kracherl

★ Eistee selbergemacht

★ Holunderblüte gespritzt

Apfelsaft

Apfelsaft

Apfelsaft gespritzt

Apfelsaft gespritzt

Johannisbeere

Marille / Mango

Orangensaft

Almdudler, Pepsi Max

Vöslauer Mineral

Vöslauer Mineral

Cola / Spezi / Zitrolimo

Cola / Spezi / Zitrolimo

Glas Milch

SALUTE

★ Spezialitäten des Hauses



0,25	2.70
0,30	3.00
0,50	3.90
0,50	4.00
0,30	3.30
0,50	4.30
0,50	4.30
0,50	4.30
0,50	3.80
0,30	3.00
0,50	3.90
0,40	3.60
0,40	3.60
0,40	3.60
0,25	3.90
0,40	4.50
0,25	2.60
0,40	3.60
0,25	2.90
0,20	2.90
0,25	2.90
0,33	3.10
0,33	2.70
0,75	5.20
0,25	2.90
0,40	3.80
0,40	2.90

APERITIFS UND DIGESTIFS



APERITIF

Hugo (Prosecco, Holunder, Minze)		4.50
Prosecco (ab 2 Gläser)		3.40
Aperol Spritz	0,25	4.50
Campari Soda	0,25	3.90
Campari Orange	0,50	4.50

DIGESTIF

Zirbe	2cl	3.90
Haselnuss klar	2cl	3.90
Williams-Honey	2cl	3.00
Grappa	2cl	3.50
Grappa Barrigue	2cl	3.90
Williams	2cl	2.90
Marille	2cl	2.90
Obstler	2cl	2.90
Frangelico	2cl	3.50
Heuschnaps - vom Zotthof aus der Leutasch	2cl	4.90
Jägermeister	2cl	3.90

EDELBRÄNDE

Boskoop (Apfel)	2cl	5.90
Williams Birne	2cl	5.90
Marille	2cl	6.70
Holunder	2cl	6.70
Quitte	2cl	6.70
Zwetschke	2cl	6.70

Unsere Edelbrände beziehen wir vom mehrfach prämierten
Abfindungsbrenner Florian Kranebitter aus Inzing, Tirol

KAFFEE UND TEESPEZIALITÄTEN



Espresso	2.40
Espresso Coretto Grappa	3.50
Espresso doppio	4.60
Cappuccino	3.30
Verlängerter	3.00
Großer Brauner (Doppelter Espresso mit Obers, keine große Tasse)	4.60
Portion Kaffee mit Milch (große Tasse)	4.90
Milchkaffee (große Tasse)	4.90
Latte Macchiato	4.20
Heiße Schokolade mit Schlag	4.00
Lumumba (Kakao mit Rum)	4.50
Unser Kakao wird ausschließlich mit frischer Tiroler Milch zubereitet.	

In Österreich gibt es jeden Kaffee, außer: eine Tasse Kaffee ... ;)

Tiroler Jagatee	4.10
Glühwein ¼	4.00
Orangen-Rumpunsch selbstgemacht	4.00
Beerenpunsch alkoholfrei	3.50
Tee in der Tasse	3.20
Tee im Teapot	3.80
Schwarztee, Bergkräuter, Waldfrüchte (säurearm), Kamille, Pfefferminze, Grüner Tee, Heiße Zitrone, Rooibos, Chai, Heißer Holunder (Sirup), Heißer Ingwer (Sirup)	
Wir führen nur besten offenen Tee und füllen selbst in eigene Beutel ab!	

Leitungswasser ist natürlich für unsere Gäste gratis, bei alleiniger Bestellung erlauben wir uns für unseren Aufwand (Gläser, Service) 1,00 pro 0,4 zu verrechnen.