

Tiroler Wirtshauskultur



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



Lieber Gast

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

Pute und Schwein | Fleisch aus Österreich
über Fleischhof Oberland, Imst und AGM Hall

Kalb | Fleischhof Oberland

Milch und Milchprodukte | AGM Hall

Eier | aus heimischer Bodenhaltung

Erdäpfel | Landwirtschaft Wackerle, Wildermieming

Süßwasserfisch | Leutascher Fischerei, Dr. Thomas Angerer, Weidachsee

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 Ropferstubbm „umgesetzt“ worden sein

Im Jahr 2004 wurde der Ropferhof behutsam generalsaniert 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 Mountainbikerouten, Reiten ab Hof, WLAN, HD-Fernseher, Nespressomaschine, Sauna, Küchenvollausstattung.

Die Ropferstubbm 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!

Eine Hundetränke steht auf unserer Terrasse zur Verfügung...



Suppen und Consommés

Frittatensuppe (Tafelspitz-Consommé)		4,60
Speckknödelsuppe (Tafelspitz-Consommé)	1 Stk	5,80
	2 Stk	9,50
Tomatensuppe mit Sahnehäubchen und Rosmarin-Grissini		5,70
Dazu empfehlen wir unser Tiroler Bauernbrot		1,40



Vorspeisen und unsere beliebten Salate

Mozzarella Caprese, Tomate, Mozzarella, Basilikum, Olivenöl		10,90
Carpaccio vom Rindsfilet mit Ruccola, Pinoli, Olivenöl, Parmesan		12,50
★ Schlutzkrapfen mit Kürbisfüllung, Kernöl und Kürbiskernen (3 Stk.)		7,50
★ Geräuchertes Forellenfilet mit Preiselbeer-Sahnekren		9,80
Verschiedene Salate der Saison mit unserem Hausdressing	klein	5,00
	groß	8,10
Großer Steirischer Backhendlsalat vom Filet mit Kürbiskernen und Kernöl		14,90
Bauernsalat mit Röstkartoffel, Speck und Ei auf buntem Salat		13,90





Tiroler Spezialitäten

	Tiroler Tris mit Spinatknödel und zweierlei Schlutzkrapfen und brauner Butter	12,50
★	Kürbis-Schlutzkrapfen mit brauner Butter und Parmesan	12,50
★	Osttiroler Schlipfkrapfen mit Kartoffel-Zwiebelfüllung	12,50
★	Südtiroler Schlutzkrapfen gefüllt mit Spinat und Ricotta	12,50
★	Spinatknödel auf Blattspinat mit brauner Butter und Parmesan	11,20
	Zillertaler Kaskrapfen auf Blattsalat	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	15,90
	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	18,50
★	Leutascher Forelle im Speckmantel mit Petersilienkartoffeln	18,50
	Die Leutascher Fischerei schlachtet nur auf unsere Bestellung am selben Tag und beliefert uns sofort!- frischer geht nicht...	
	Grillteller mit Bratkartoffel und grünem Salat	17,90



Spezialitäten des Hauses



Fischspeisen



Vegane Speisen

Beilagenänderung 0,70

Wiener Schnitzel vom Kalb aus der Butterschmalzpfanne mit Petersilkartoffel oder selbstgemachtem Kartoffelsalat	19,50
vom Schwein	13,90

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 Auf Wunsch auch ohne Rosinen möglich!	13,00
---	-------

★ Großer Blaubeerschmarrn als Hauptspeise Für unseren (natürlich) hausgemachten Kaiserschmarrn sind wir in der Region bekannt und verwenden nur beste Zutaten aus Tirol!	14,00
--	-------



Die Tiroler Bergjause (ab 15:00)

Tiroler Bergjause mit Speck, Bergkäse, Kaminwurzn, Verhackertes, frischer Kren, Essiggmias und Bauernbrot	10,90
---	-------



Ab 16:00 auf unserer Abendkarte



Lammbraten im Heubett serviert
mit Speckbohnen, Röstkartoffel und Rosmarinjus (ab 2 Personen) 17,90
auf Vorbestellung

Filetsteak (250gr) mit Speckbohnen, Röstkartoffel
und unser selbstgemachten Kräuterbutter 32,00

Saucen (à la minute zubereitet)

Cognac Pfeffersauce 2,90
Rosmarinjus 2,20

Reindlessen:

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

Tiroler Karreespeck, Tilsiter, Bergkäse, Kaminwurzn, 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 Auf Wunsch auch ohne Rosinen möglich!	9,50
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
Tageskuchen erfragen Sie beim Personal	3,60
Affogato kühles Vanilleeis mit heißem Espresso	4,20



Weinkarte

Rotweine offen

Zweigelt Qualitätswein Heinrich Lunzer, Tadten, Neusiedlersee	1/8	2,90
Merlot del Trentino, Cantina Frantonio, Riva del Garda	1/8	3,40
Cabernet Sauvignon del Trentino Cantina Frantonio, Riva del Garda	1/8	3,60
Small Hill Red, Weingut Hillinger, Neusiedlersee	1/8	4,20
Blaufränkisch Classic, Weingut Triebaumer, Rust Rust - Neusiedlersee-Hügelland	1/8	4,30

Weißweine, offen

Grüner Veltliner, Weingut Bauer, Kremstal	1/8	2,90
Cuvée Falko WR/GM/SB Weingut Dürnberg, Falkenstein, Weinviertel	1/8	3,80
Montanus Grüner Veltliner, Weingut Weixelbaum	1/8	3,90
Chardonnay, Villa Rocca Giuseppe Campagnola Valgataro, Venetien	1/8	3,60
Pinot Grigio DOC, Erste & Neue Kellerei Kaltern, Südtirol	1/8	4,50

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	24,00
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	21,00
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



Getränke

Fass- und Flaschenbier

Budweiser Budvar



0,25 2,50

0,3 3,00

0,5 3,80

Augustiner Helles

0,5 3,90

Paulaner Hefeweizen

0,3 3,20

Paulaner Hefeweizen

0,5 4,20

Paulaner Hefeweizen alkoholfrei

0,5 4,20

Radler sauer / süss

0,3 3,00

Radler sauer / süss

0,5 3,80

Holunderradler

0,3 3,00

Holunderradler

0,5 3,80

Null Komma Josef alkoholfrei

0,5 3,50

Alkoholfreie Getränke



Ingwer-Zitronen-Kracherl selbstgemacht

0,40 3,60



Eistee selbstgemacht

0,40 3,60



Holunderblüte gespritzt

0,40 3,60

Apfelsaft

0,25 3,90

Apfelsaft

0,40 4,50

Apfelsaft gespritzt

0,25 2,60

Apfelsaft gespritzt

0,40 3,60

Johannisbeere

0,25 2,90

Marille / Mango

0,20 2,90

Orangensaft

0,25 2,90

Almdudler, Cola light

0,33 3,10

Vöslauer Mineral

0,33 2,60

Vöslauer Mineral

0,75 5,10

Cola / Spezi / Zitro

0,25 2,90

Cola / Spezi / Zitro

0,40 3,80

Glas Milch

0,40 2,90



Spezialitäten des Hauses

Aperitifs & Digestifs

Hugo (Prosecco, Holunder, Minze)		4,50
Prosecco (ab 2 Gläser)		3,40
mit Orange		3,60
mit Holunder		3,60
mit Aperol		3,60
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 Zottlhof aus der Leutasch	2cl	4,50

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		2,30
Espresso Coretto Grappa		3,20
Espresso doppio		4,50
Cappuccino		3,20
Verlängerter		2,90
Großer Brauner (Espresso doppio mit Obers)		4,50
Portion Kaffee mit Milch (große Tasse)		4,80
Milchkaffee (große Tasse)		4,80
Latte Macchiato		3,90
Heiße Schokolade mit Schlag		4,00
Lumumba (Kakao mit Rum)		4,50
Unser Kakao wird ausschließlich mit frischer Tiroler Milch zubereitet.		
Tiroler Jagatee		4,10
Glühwein $\frac{1}{4}$		4,00
Orangen-Rumpunsch selbstgemacht		4,00
Beerenpunsch alkoholfrei		3,50
Heißer Holunder, Heisser Ingwer (Sirup)	Tasse	3,20
	Teapot	3,80
Tee in der Tasse		3,20
Tee im Teapot		3,80
Schwarztee, Bergkräuter, Waldfrüchte (säurearm), Kamille, Pfefferminze, Grüner Tee, Heiße Zitrone, Rooibos, Roiboos, Chai		

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

