

# Törggelen



Hotel · Gasthof  
**Neuner**



ZEIT ZUM  
TÖRGGELEN IM  
GASTHOF NEUNER



# Törggelen...

## urige Tradition und Brauchtum



So entstand diese beliebte Tradition einst:  
Nach der Weinlese trafen sich die Weinhändler, Genießer und  
Winzer im Weinkeller, um den neuen Jahrgang zu degustieren.

Der Begriff Törggelen bezieht sich auf die „Torggl“  
(lat. torquere, drehen), die hölzerne Weinpresse.

Lust auf passende Weinbegleitung?  
Fragen Sie nach der Weinkarte!



## kulinarisch vegetarisch

### a Glasl Sturm als Aperitif



### Variation von Aufstrichen

mit Bauernbrot, Liptauer  
und Topfenkürbisaufstrich [A C G]



### Kürbissuppe [A G]



### Südtiroler „Tris“

Spinatknödel, Kaspressknödel und „Schluzer“  
mit brauner Butter und Parmesan [A C G]



### „saltgmachte“ Kiachln

mit Preiselbeeren [A C G]



### geröstete Kastanien



## *deftig tirolerisch*

### **a Glasl Sturm als Aperitif**



### **Variation von Aufstrichen**

mit Bauernbrot, Grammelschmalz  
Liptauer und Topfenkürbisaufstrich [A C G]



### **traditionelle Gerstlsuppe [A G L]**



### **Saftiger Schweinsbraten**

mit warmen Speck-Krautsalat und Kartoffeln [A G M]



### **„saltmachte“ Kiachln**

mit Preiselbeeren [A C G]



### **geröstete Kastanien**



## *herzlich und wild*

### **a Glasl Sturm als Aperitif**



### **Variation von Aufstrichen**

mit Bauernbrot, Grammelschmalz  
Liptauer und Topfenkürbisaufstrich [A C G]



### **Tiroler Knödelsuppe [A C G]**



### **Hirschragout**

mit Semmelknödel und Rotkraut [A C G L O]



### **„saltmachte“ Kiachln**

mit Preiselbeeren [A C G]



### **geröstete Kastanien**

*Gerne können Sie sich Ihr  
Menü selbst zusammenstellen!*

**Zu Beginn des gemütlichen Abends starten wir mit einem Glaserl Sturm, gefolgt von einer Variation von Aufstrichen, zu denen wir Ihnen frisches Bauernbrot servieren.**

**Weiter geht es dann mit Suppe und Hauptgang, welche Sie nach Ihrem Geschmack kombinieren können.**

**Zum süßen Abschluss gibt es traditionellerweise „saltgemachte Kiachln“ und die heißen Kastanien danach, dürfen natürlich auch nicht fehlen.**



Hotel · Gasthof  
**Neuner**

Hotel Gasthof Neuner | Brennbichl 101 | 6460 Imst  
T.: +43 (0) 5412 63332 | [info@hotel-neuner.com](mailto:info@hotel-neuner.com) | [www.hotel-neuner.com](http://www.hotel-neuner.com)