

MENÜ 1

*Echt guat*

**Variation von Aufstrichen**  
mit Vinschgerl vom Emil Bäck



**traditionelle Gerstlsuppe**



**Spare Ribs**

mit warmen Speck-Krautsalat und  
Knoblauchbrot



**„saltmachte“ Kiachln**

mit Preiselbeeren



**geröstete Kastanien  
und Obst**

MENÜ 2

*Kulinarisch  
vegetarisch*

**Variation von Aufstrichen**  
mit Vinschgerl vom Emil Bäck



**Kürbissuppe**



**Südtiroler „Tris“**

Spinatknödel, Kaspresknödel  
und Schlutzkrapfen mit  
brauner Butter und Parmesan



**„saltmachte“ Kiachln**

mit Preiselbeeren



**geröstete Kastanien  
und Obst**

MENÜ 3

*Deftig  
Tirolerisch*

**Variation von Aufstrichen**  
mit Vinschgerl vom Emil Bäck



**Knoblauchcremesuppe**



**saftiger Schweinsbraten  
und G’selchtes**

mit Sauerkraut und Kartoffeln



**„saltmachte“ Kiachln**

mit Preiselbeeren



**geröstete Kastanien  
und Obst**

MENÜ 4

*Herzlich  
und wild*

**Variation von Aufstrichen**  
mit Vinschgerl vom Emil Bäck



**Tiroler Knödelsuppe**



**Hirschragout**

mit Semmelknödel und Rotkraut



**„saltmachte“ Kiachln**

mit Preiselbeeren



**geröstete Kastanien  
und Obst**

MENÜ 5

*Pfeffriger  
Genuss*

**Variation von Aufstrichen**  
mit Vinschgerl vom Emil Bäck



**Zwiebelsuppe**



**Scheibe vom Rindsfilet**

mit Pfeffersauce  
und Kartoffelrösti



**„saltmachte“ Kiachln**

mit Preiselbeeren



**geröstete Kastanien  
und Obst**

MENÜ-  
PREIS  
€ 39,-

*Gerne können Sie sich Ihr Menü selbst zusammenstellen!*

Zu Beginn des gemütlichen Abends starten wir mit einer Variation von Aufstrichen, zu denen wir Ihnen Vinschgerl vom Emil Bäck servieren. Weiter geht es dann mit Suppe und Hauptgang, welche Sie nach Ihrem Geschmack kombinieren können. Zum süßen Abschluss gibt es traditionellerweise „saltmachte Kiachln“ mit Preiselbeeren. Die heißen Kastanien sowie frisches Obst dürfen natürlich auch nicht fehlen.



Hotel · Gasthof  
**Neuner**

