

Speisen, Genuss, Tradition

TÖRGGELEN

Herbsrzeit ist Törggelezeit



Hotel · Gasthof
Neuner

TÖRGGELEN IM GASTHOF NEUNER

Reservieren Sie rechtzeitig Ihren Platz
für Ihre Törggele- oder Weihnachtsfeier



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, Kaspressknödel
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

