

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.

#dakommtsher

Transparenz auf unserer Speisekarte ist für uns selbstverständlich.



Tirol: Süßwasserfisch, Milchprodukte, Milch, Kartoffel, Gemüse, Brot, Schnaps, Wild, Wurst
Österreich: Fleisch, Schnaps, Eier, Gemüse

Wir akzeptieren nur Bargeld.
Ein Geldautomat steht auf der Terrasse zu Ihrer Verfügung!

Wir möchten Sie

HERZLICHST

in unserem

LANDGASTHOF

willkommen heißen
und wünschen Ihnen
guten Appetit!



Das Team rund um
Familie Pischl



— 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 **GENERALSANIERT** und ist nun ein besonderes **APARTMENT-HAUS** 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 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 Hundetränke steht auf unserer Terrasse zur Verfügung.



SUPPEN UND CONSOMMÉS

FRITATTENSUPPE (Tafelspitz-Consommé)		5.20
SPECKKNÖDELSUPPE (Tafelspitz-Consommé)	1 Stk	7.50
	2 Stk	12.00
TOMATENSUPPE mit Sahnehäubchen und Rosmarin-Grissini		6.90
FISCHSUPPE mit Forelle, Lachs und Muscheln		15.50
MERCIMEK ÇORBASI - türkische Linsensuppe mit Zitronespalte		6.90
MIEMINGER KARTOFFELSUPPE mit Trüffelschaum		7.20
★ ORIGINALE UNGARISCHE GULASCHSUPPE selbstgemacht mit Brot		8.90
Dazu empfehlen wir unser Tiroler Bauernbrot		1.70

VORSPEISEN + UNSERE BELIEBTEN SALATE

CARPACCIO vom Rindsfilet mit Ruccola, Pinoli, Olivenöl, Parmesan		14.50
★ SCHLUTZKRAPPEN mit Spinat und Ricotta Füllung (3 Stk.)		8.70
★ SCHLUTZKRAPPEN mit Kürbisfüllung, Kernöl und Kürbiskernen (3 Stk.)		8.70
🐟 GERÄUCHERTES LEUTASCHER FORELLENFILET mit Preiselbeer-Sahnekren		11.00
VERSCHIEDENE SALATE der Saison mit unserem Hausdressing	klein	5.50
	groß	9.50

FB: LANDGASTHOF ROPFERSTUBM

#ROPFERHOF

★ Spezialitäten des Hauses 🐟 Fischspeisen € Nur Barzahlung möglich. Beilagenänderung 0,70

ROPFERSTUB´M SPECIALS

TEE

TEE IM TEAPOT

4.30

Schwarztee, Bergkräuter, Waldfrüchte

(säurearm), Kamille, Pfefferminze, Chai,

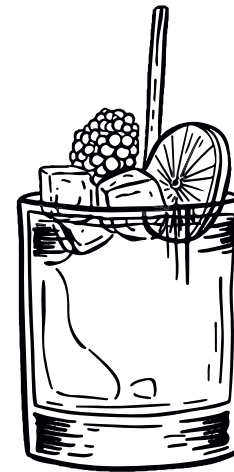
Grüner Tee, Heiße Zitrone, Rooibos,

Heißer Holunder / Heißer Ingwer (Sirup)

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



BEWERTEN SIE UNS AUF TRIPADVISOR



KALTE ERFRISCHUNG!

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


0.40

4.40

★ Spezialitäten des Hauses

€ Nur Barzahlung möglich.

TIROLER SPEZIALITÄTEN

- ★ **KÜRBIS - SCHLUTZKRAPPEN** mit brauner Butter und Parmesan 14.70
- ★ **OSTTIROLER SCHLIPFKRAPFEN** mit Kartoffel-Zwiebelfüllung 14.70
- ★ **SÜDTIROLER SCHLUTZKRAPPEN** gefüllt mit Spinat und Ricotta 14.70
Wir empfehlen zu den Schlutzkrappen einen gemischten Salat!
- ★ **SPINATKNÖDEL** auf Blattspinat mit brauner Butter und Parmesan 14.90
- SPECKKNÖDEL** auf Sauerkraut 14.90
- ZILLERTALER KASKRAPFEN** auf Sauerkraut 14.90
- WILDLASAGNE VOM HIRSCH** mit grünem Salat 16.90
- TAGLIATELLE „AGNELLO“** mit Lamm, Oliven, Kapern, ZucchiniGemüse 17.90
- V** **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 16.50
- ★ **SPANFERKELGRÖSTL** mit Spiegelei und Krautsalat 16.50
- LAMMGRÖSTL** mit Spiegelei und Krautsalat 17.90
- HAUSGEMACHTE KASSPATZLN** mit Zillertaler Bergkäse, grünem Salat 14.50
- ★ **WIENER TAFELSPITZ** mit Blattspinat, Röstkartoffel und Schnittlauchsauce 22.00
-  **LEUTASCHER SAIBLINGSFILET** mit Petersilkartoffel und grünem Salat 22.00
Die Leutascher Fischerei schlachtet nur auf unsere Bestellung am selben Tag und beliefert uns sofort!- frischer geht nicht...



WIENER SCHNITZEL VOM KALB aus der Butterschmalzpfanne
mit Petersilkartoffel oder selbstgemachtem Kartoffelsalat 26.00

VOM SCHWEIN 17.90

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!

WILDERERGULASCH mit Butterspatzln und Preiselbeerbirne 22.00

GEDÜNSTETER TIROLER ZWIEBELROSTBRATEN von der Beiried
mit Speckbohnen und Butterspatzln 27.00

GRILLTELLER mit Bratkartoffel und grünem Salat 22.00

★ **GROSSER KAISERSCHMARRN** mit Apfelmus 15.00
mit Rosinen / reicht auch als Dessert für 2

★ **GROSSER BLAUBEERSCHMARRN** als Hauptspeise 16.00
Für unseren (natürlich) hausgemachten Schmarrn sind wir
in der Region bekannt und verwenden nur beste Zutaten aus Tirol!
Reicht auch als Dessert für 2.

GERMKNÖDEL mit Powidl (Pflaumenmarmelade) 8.90
mit Butter und Mohnzucker - echter Hüttenklassiker!

DIE TIROLER BERGJAUSE (AB 15:00)

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



★ Spezialitäten des Hauses € Nur Barzahlung möglich.

Beilagenänderung 0,70



AUF UNSERER ABENDKARTE (AB 16:00)

- ★ **LAMMBRATEN** im Heubett serviert
mit Speckbohnen, Röstkartoffel und Rosmarinjus (ab 2 Personen) 25.00
auf Vorbestellung

SCHWEIZER KÄSEFONDUE (200gr) aus dem Caquelon mit Kirschwasser
und unserem Bauernbrot (ab 2 Personen, pro Person) 17.00
Suppe zur Wahl als Vorspeise

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

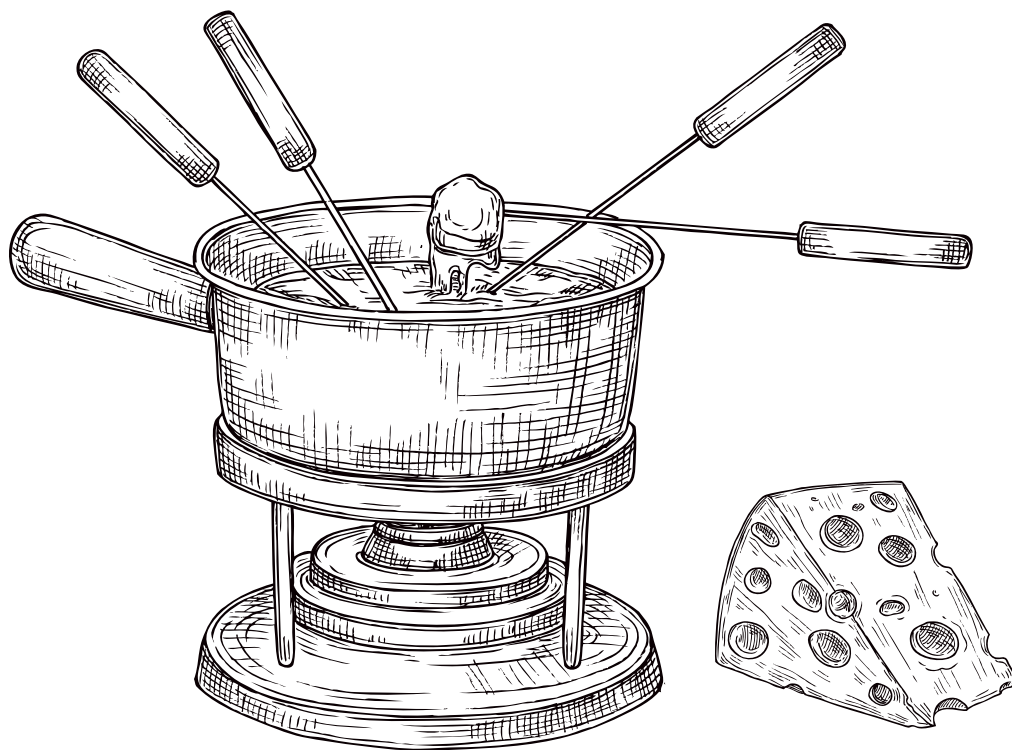
REINDL auf den Tischen eingestellt mit Schweinsbraten, Spinatknödel,
Serviettenknödel, Sauerkraut und Kasspatzln

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

Menüpreis pro Person 39.00



FONDUE ABEND IMMER MITTWOCHS



SCHWEIZER KÄSEFONDUE

IM CAQUELON

ab 2 Personen

(200gr) im Caquelon mit
Kirschwasser und unserem
Bauernbrot , Suppe zur
Wahl als Vorspeise

pro Person 17.00

Musikalisch wird der Abend
von Tiroler Harfenmusik
begleitet.

Wir bitten um Reservierung.

€ Nur Barzahlung möglich.

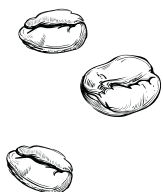


HAUSGEMACHTE DESSERTSPEZIALITÄTEN

	GERMKNÖDEL mit Powidl, Butter und Mohnzucker	8.90
★	KAISERSCHMARRN mit Apfelmus / mit Rosinen	15.00
★	TIROLER BLAUBEERSCHMARRN	16.00
	HAUSGEMACHTER APFELSTRUDEL ODER TOPFENSTRUDEL mit Sahne oder Vanillesauce	6.50
	HAUSGEMACHTER ZWETSCHKENSTRUDEL mit Sahne oder Vanillesauce	6.90
	SCHOKOLADENKUCHEN im Glas mit weichem Kern	6.90
	BUCHWEIZENTORTE mit Preiselbeeren (glutenfrei)	4.30

Unsere Tagestorten erfragen Sie bitte bei unserem Servicemitarbeiter

GRATIS KAFFEE?



Ropferstubbm Facebookseite liken oder auf Instagram folgen
= 1x ESPRESSO aufs Haus



Gefällt mir

WEIN



ROTWEINE - offen

Zweigelt Qualitätswein Heinrich Lunzer, Tadten, Neusiedlersee	1/8	3.80
Merlot del Trentino, Cantina Frantonio, Riva del Garda	1/8	4.50
Cabernet Sauvignon del Trentino Cantina Frantonio, Riva del Garda	1/8	4.70
Small Hill Red, Weingut Hillinger, Neusiedlersee	1/8	5.10
Blaufränkisch Classic, Weingut Triebaumer, Rust Rust - Neusiedlersee-Hügelland	1/8	5.70
Alter Rebstock, Johanneshof Reinisch, Thermenregion	1/8	5.70

WEISSWEINE - offen

Grüner Veltliner, Weingut Bauer, Kremstal	1/8	3.50
Lugana, Cá dei Frati, Sirmione Gardasee, Italien	1/8	6.50
Cuvée Falko WR/GM/SB Weingut Dürnberg, Falkenstein, Weinviertel	1/8	4.50
Montanus Grüner Veltliner, Weingut Weixelbaum	1/8	4.50
Chardonnay, Villa Rocca Giuseppe Campagnola Valgatara, Venetien	1/8	4.30
Rebell Rosé - Weingut Dürnberg Falkenstein	1/8	4.40

"A MEAL WITHOUT WINE IS CALLED BREAKFAST!"

#ROPFERHOF

QUALITÄTSWEINE - rot

Heideboden Cuvée, Gerald Tschida	0,75	33.00
St. Laurent, Weingut Grassl	0,75	33.00
Pinot Noir, Weingut Sebastian Praxmarer, Mazzon/Südtirol	0,75	39.00
Antinori Botrosecco Maremma, Weingut Antinori, Toscana	0,75	38.50
Das Phantom K+K Kirnbauer, Deutschkreutz - Mittelburgenland Cuvée aus Blaufränkisch, Merlot, Cabernet Sauvignon und Syrah	0,75	52.00
Amarone Valpolicella Classico DOCG	0,75	53.00

QUALITÄTSWEINE - weiß

Riesling, Federspiel Terrassen Domäne Wachau, Wachau	Halbflasche 0,375	16.00
Montanus Grüner Veltliner, Weingut Weixelbaum, Ried	0,75	28.00
Sauvignon Blanc, Weingut Polz, Südsteiermark DAC	0,75	33.00
Wiener gemischter Satz, Mayer am Pfarrplatz	0,75	40.00

SCHAUMWEINE

Prosecco DOC Verschiedene Weingüter, Treviso, Italien	0,75	25.00
Cattin Cremant Brut Rose D` Alsace Domaine Joseph Cattin, Voegtlinshoffen	0,75	32.00



GETRÄNKE



FASS - UND FLASCHENBIERE

Augustiner Helles



0,25	3.30
0,30	3.90
0,50	4.90
0,50	5.10
0,50	4.90
0,30	4.10
0,50	5.20
0,50	5.20
0,50	5.20
0,50	4.90
0,30	3.90
0,50	4.90

- Augustiner Edelstoff
- Obertrumer Zwickel
- Schneider Weisse blond
- Schneider Weisse blond
- Schneider Weisse alkoholfrei
- Schneider Weisse original (dunkel)
- Gösser alkoholfrei
- Augustiner Radler sauer / süss
- Augustiner Radler sauer / süss



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

- ★ Ingwer-Zitronen-Kracherl
- ★ Eistee selbergemacht
- ★ Holunderblüte gespritzt
- Apfelsaft
- Apfelsaft
- Apfelsaft gespritzt
- Apfelsaft gespritzt
- Johannisbeere
- Marille / Mango
- Orangensaft
- Almdudler, Cola light
- Mineralwasser
- Mineralwasser
- Cola / Spezi / Zitrolimo
- Cola / Spezi / Zitrolimo
- Glas Milch



0,40	4.40
0,40	4.40
0,40	4.40
0,25	4.30
0,40	4.70
0,25	3.20
0,40	4.90
0,25	3.20
0,20	3.20
0,25	3.20
0,33	3.80
0,33	3.00
0,75	5.50
0,25	3.50
0,40	4.40
0,40	3.50

★ Spezialitäten des Hauses



APERITIFS UND DIGESTIFS



APERITIF

Hugo (Prosecco, Holunder, Minze)		5.50
Prosecco (ab 2 Gläser)		3.60
Aperol Spritz	0,25	5.80
Campari Soda	0,25	4.90
Campari Orange	0,25	5.00

DIGESTIF

Zirbe	2cl	4.00
Haselnuss klar	2cl	4.00
Williams-Honey	2cl	3.50
Grappa	2cl	4.00
Grappa Barrigue	2cl	4.50
Williams	2cl	3.00
Marille	2cl	3.00
Obstler	2cl	3.00
Heuschnaps - vom Zottlhof aus der Leutasch	2cl	5.00
Heiße Oma (heißer Eierlikör mit Sahne)	2cl	3.90

EDELBRÄNDE - ZALESKY FRITZENS

Williamsbirne	2cl	5.90
Himbeere	2cl	5.90
Mirabelle	2cl	5.90
Quitte	2cl	5.90
Zwetschke	2cl	5.90



KAFFEE UND TEESPEZIALITÄTEN



Espresso	2.60
Espresso Coretto Grappa	3.90
Espresso doppio	4.90
Cappuccino	3.80
Verlängerter	3.40
Großer Brauner (Doppelter Espresso mit Obers, keine große Tasse)	5.00
Portion Kaffee mit Milch (große Tasse)	5.20
Milchkaffee (große Tasse)	5.20
Latte Macchiato	4.50
Heiße Schokolade mit Schlag	4.50
Kakao mit Rum	5.50

Unser Kakao wird ausschließlich mit frischer Tiroler Milch zubereitet.

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

Tiroler Jagatee	4.70
Glühwein $\frac{1}{4}$	4.40
Orangen-Rumpunsch	4.50
Beerenpunsch alkoholfrei	4.00

Tee im Teapot 4.30

Schwarztee, Bergkräuter, Waldfrüchte (säurearm), Kamille,
Pfefferminze, Grüner Tee, Heiße Zitrone, Rooibos, Chai,
Heiße Holunder (Sirup), Heiße Ingwer (Sirup)

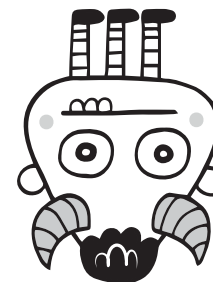
Wir führen nur besten offenen Tee und füllen selbst in eigene Beutel ab!

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.

€ Nur Barzahlung möglich ... Preise inkl. MwSt. ... Preise ohne Gewähr.



FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE



PORTION BRATKARTOFFELN	5.20
GRILLWÜRSTEL mit Bratkartoffeln	7.90
KINDER WIENERSCHNITZEL vom Schwein mit Bratkartoffeln	9.50
KINDER KASSPATZLN	9.50
SELBSTGEMACHTE HENDLFINGER mit Bratkartoffeln	9.50
NUDELN mit Tomatensauce	7.50
Für euch gibt es natürlich auch (fast) alles was die Großen bekommen als kleinere Portion	-2.50

~~Pommes~~ - Es ist ein Teil unserer Restaurantphilosophie keine Pommes anzubieten.

