

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.

#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 Ropferstubbm „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 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! Ein Hundetränke steht auf unserer Terrasse zur Verfügung.



SUPPEN UND CONSOMMÉS

FRITATTENSUPPE (Tafelspitz-Consommé) <small>ACGLM</small>		6.90
SPECKKNÖDELSUPPE (Tafelspitz-Consommé) <small>ACGLM</small>	1 Stk	8.70
	2 Stk	15.00
TOMATENSUPPE mit Sahnehäubchen und Rosmarin-Grissini <small>AGLM</small>		8.20
Dazu empfehlen wir unser Tiroler Bauernbrot <small>A</small>		1.80

VORSPEISEN + UNSERE BELIEBTEN SALATE

	CARPACCIO vom Rindsfilet mit Ruccola, Pinoli, Olivenöl, Parmesan <small>G</small>	16.00
★	SCHLUTZKRAPFEN mit Kürbisfüllung, Kernöl und Kürbiskernen (3 Stk.) <small>AGH</small>	8.90
★	SCHLUTZKRAPFEN mit Spinat und Ricotta Füllung (3 Stk.) <small>AGH</small>	8.90
	Wir empfehlen zu den Schlutzkrapfen einen kleinen gemischten Salat! <small>LM</small>	6.90
🐟	GERÄUCHERTES FORELLENFILET mit Preiselbeer-Sahnekren <small>DGLM</small>	12.00
	GROSSER STEIRISCHER BACKHENDLSALAT vom Filet <small>ACGHLM</small>	18.00
	mit Kürbiskernen und Kernöl	
	BAUERN Salat mit Röstkartoffeln, Speck und Ei auf buntem Salat <small>CHLM</small>	17.50
	VERSCHIEDENE SALATE der Saison mit unserem Hausdressing <small>LM</small>	klein 6.90 groß 11.20

FB: LANDGASTHOF ROPFERSTUBM

#ROPFERHOF

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

ROPFERSTUB' M SPECIALS

TEE

TEE IM TEAPOT 4.90

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

★ Spezialitäten des Hauses € Nur Barzahlung möglich.



TIPP!

KALTE ERFRISCHUNG!

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

0.40

4.90

TIROLER SPEZIALITÄTEN

- ★ SCHLUTZKRAPPEN mit Kürbisfüllung, Kernöl und Kürbiskernen AG 15.90
- ★ OSTTIROLER SCHLIPFKRAPFEN mit Kartoffel-Zwiebelfüllung AG 15.90
- ★ SÜDTIROLER SCHLUTZKRAPPEN gefüllt mit Spinat und Ricotta AG 15.90
Wir empfehlen zu den Schlutzkrappen einen kleinen gemischten Salat! LM 6.90
- ★ SPINATKNÖDEL auf Blattspinat mit brauner Butter und Parmesan ACGML 15.90
- ZILLERTALER KASKRAPFEN auf grünem Salat AGML 15.90
- TAGLIATELLE „AGNELLO“ mit Lamm, Oliven, Kapern, ZucchiniGemüse AGML 18.50
- ❶ TAGLIATELLE „VERDURA MISTA“ mit viel frischem Gemüse A 14.50
Diese Pasta ist vegan, gerne können wir auch bei anderen Gerichten auf Ihre Wünsche Rücksicht nehmen und eine vegane Zubereitung anbieten!
- WILDLASAGNE VOM HIRSCH mit grünem Salat AGML 17.50
- TIROLER HERRENGRÖSTL vom Tafelspitz mit Spiegelei und Krautsalat CML 16.90
- ★ SPANFERKELGRÖSTL mit Spiegelei und Krautsalat CML 16.90
- LAMMGRÖSTL mit Spiegelei und Krautsalat CML 18.50
- HAUSGEMACHTE KASSPATZLN mit Zillertaler Bergkäse, grünem Salat ACGML 14.90
- ★ WIENER TAFELSPITZ mit Blattspinat, Röstkartoffel, Schnittlauchsauce ACGML 24.50
- 🐟 LEUTASCHER SAIBLINGSFILET mit Petersilkkartoffel, grünem Salat ADGHML 24.50
- 🐟 LEUTASCHER FORELLE „MÜLLERIN“ mit Petersilkkartoffel ADGHML 24.50
- 🐟 LEUTASCHER FORELLE IM SPECKMANTEL mit Petersilkkartoffel ADGHML 24.50

Die Leutascher Fischerei schlachtet nur auf unsere Bestellung am selben Tag und beliefert uns sofort!- frischer geht nicht...

★ Spezialitäten des Hauses 🐟 Fischspeisen ❶ Vegane Speisen Beilagenänderung 0,70

GRILLTELLER mit Bratkartoffel und grünem Salat GLM 24.50

WIENER SCHNITZEL VOM KALB aus der Butterschmalzpfanne ACGLM 30.00
mit Petersilkartoffel oder selbstgemachtem Kartoffelsalat

VOM SCHWEIN ACGLM 18.50

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 ACGLM 28.00
mit Speckbohnen und Butterspatzln

★ **KAISERSCHMARRN** mit Apfelmus & Rosinen ACG 16.50

★ **BLAUBEERSCHMARRN** ACG 17.00

Für unseren (natürlich) hausgemachten Schmarrn sind wir in der Region bekannt und verwenden nur beste Zutaten aus Tirol!

DIE TIROLER BERGJAUSE (AB 15:00)

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



14.90



AUF UNSERER ABENDKARTE (AB 16:00)



LAMMBRATEN im Heubett serviert ALG
mit Speckbohnen, Röstkartoffel und Rosmarinjus (ab 2 Personen)
auf Vorbestellung

26.00

REINDLESSEN



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

Tiroler Karreespeck, Tilsiter, Bergkäse, Kaminwurzeln, 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

ACGLMH

Menüpreis pro Person 39.00



Spezialitäten des Hauses

€ Nur Barzahlung möglich.

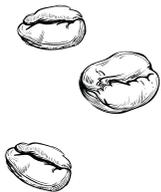
Beilagenänderung 0,70

HAUSGEMACHTE DESSERTSPEZIALITÄTEN

- ★ KAISERSCHMARRN mit Apfelmus & Rosinen ACG 16.50
- ★ TIROLER BLAUBEERSCHMARRN ACG 17.00
- HAUSGEMACHTER APFELSTRUDEL ODER TOPFENSTRUDEL ACGH 7.90
mit Sahne oder Vanillesauce
- HAUSGEMACHTER ZWETSCHKENSTRUDEL mit Sahne oder Vanillesauce ACGH 7.90
- SCHOKOSOUFFLÉ mit flüssigem Kern mit Beersauce und Sahne ACGH 7.90
- BUCHWEIZENTORTE mit Preiselbeeren (glutenfrei) CGH 4.50
- AFFOGATO kühles Vanilleeis mit heißem Espresso G 4.90

Unsere Tagestorten erfragen Sie bitte bei unserem Servicemitarbeiter

GRATIS KAFFEE?



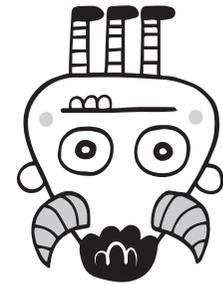
Ropferstubbm Facebookseite liken oder auf Instagram folgen
= 1x **ESPRESSO** aufs Haus



Gefällt mir



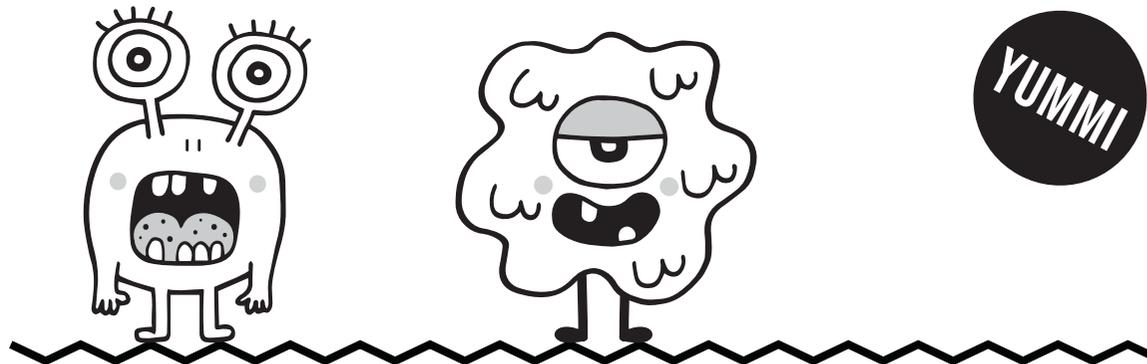
FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE



PORTION BRATKARTOFFELN	5.90
GRILLWÜRSTEL mit Bratkartoffeln <small>ALM</small>	7.90
KINDER WIENERSCHNITZEL vom Schwein mit Bratkartoffeln <small>AGMC</small>	10.00
KINDER KASSPATZLN <small>ACGM</small>	10.00
SELBSTGEMACHTE HENDLFINGER mit Bratkartoffeln <small>ACGM</small>	10.00
NUDELN mit Tomatensauce <small>ALM</small>	8.90

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.



TIPP



FRANZS BIER BAR BEISL

Innsbruck ist immer eine Reise wert, besonders wenn es kulinarisch in der Landeshauptstadt spannend weitergeht. In unserem Partnerbetrieb FRANZS werdet ihr mit lässigen Wirtshausklassikern und richtig gutem Bier verwöhnt. Und das Beste: das FRANZS findet ihr direkt neben dem Goldenen Dachl. Also kommt vorbei!

Unsere Hausgäste können für einen Tagesausflug einen unserer 2 Gratisparkplätze in der Leopoldstrasse 18 nutzen. (Einfahrt links neben DOWAS). Der Schlüsselsender ist in der Bar ausleihbar.

Herzog-Friedrich-Str. 11 / 6020 Innsbruck
info@franzs.at / +43 677 64400149

stern[♦]

LODGE

Von der Ruhe und dem Luxus des einfachen Lebens - Ein versteckter Rückzugsort, der inspiriert und berührt. Nachhaltig zur Ruhe kommen und sich selbst so nahe sein, wie schon lange nicht mehr.

Unsere Lodge mit unkomplizierter Selbstversorgung ist der perfekte Ort nach erlebnisreichen Bergabenteuern.

Stern Lodge
Boden 29 / 6647 Boden in Pfafflar
+43 664 96 46 334
booking@sternlodge.at



SOUPS

EN

CONSOMMÉ CELESTINE	ACGLM		6.90
TYROLEAN BACON DUMPLINGS	in consommé	ACGLM	1 dumpling 8.70
			2 dumpling 15.00
TOMATOSOUP	with rosemary and grissini	AGLM	8.20
We recommend our dark tyrolean bread!			A 1.80

STARTERS

	CARPACCIO	with olive oil and parmesan cheese	G	16.00
★	SMALL SCHLUTZKRAPPEN	– fresh pasta filled with pumpkin pureé	AGH	8.90
★	SMALL SCHLUTZKRAPPEN	– fresh pasta filled with spinach and ricotta	AGH	8.90
	We recommend a mixed salad!		LM	6.90
🐟	SMOKED TROUT - FILET	with cranberry cream, horseradish	DGLM	12.00
	STYRIAN FRIED CHICKEN SALAD	with pumpkin seeds and	ACGHLM	18.00
	pumpkin seed oil			
	FARMER SALAD	with roasted potatoes, bacon and egg on salad	CHLM	17.50
	MIXED FRESH VITALITY SALAD		LM	small 6.90
				large 11.20

AFTERNOON SNACK (AFTER 3 P.M.)

	MOUNTAIN - SNACK - PLATTER	with bacon, cheese, gherkins, horseradish, farmer's bread	ACGLM	14.90
--	----------------------------	--	-------	-------

★ speciality of the house



fish

€ cash only



IN ENGLISH, PLEASE!

MAIN COURSES



TASTE OF
TYROL

- ★ SCHLUTZKRAPPEN – fresh pasta filled with pumpkin pureé AG 15.90
- ★ SCHLIPFKRAPFEN – fresh pasta filled with potatoes and onion AG 15.90
- ★ SCHLUTZKRAPPEN – fresh pasta filled with spinach and ricotta AG 15.90
- We recommend a mixed salad! LM 6.90
- ★ SPINACH DUMPLINGS with browned butter and parmesan cheese ACGML 15.90
- FRIED PASTA filled with cheese on green salad AGML 15.90
- TAGLIATELLE "AGNELLO" with lamb, olives, capers and zucchini AGML 18.50
- VENISON LASAGNA OF DEER with green salad AGML 17.50
- ❧ TAGLIATELLE "VERDURA MISTA" with fresh vegetables (vegan) A 14.50
- HERRENGRÖSTL, beef & roasted potatoes, fried egg, cabbage-salad CML 16.90
- ★ SUCKLING PIG GRÖSTL, pork & roasted potatoes, 16.90
fried egg, cabbage-salad CML
- LAMBGRÖSTL, lamb & roasted potatoes, fried egg, cabbage-salad CML 18.50
- KASSPATZLN Tyrolean Mac & Cheese with fried onions ACGML 14.00
- ★ TAFELSPITZ Boiled Rump with spinach, roasted potatoes, sourcream ACGML 24.50
- 🐟 FRESH CHAR FILLET with parsley potatoes and small green salad ADGHML 24.50
- 🐟 FRESH TROUT „MEUNIÈRE“ with parsley potatoes ADGHML 24.50
- 🐟 FRESH TROUT WITH BACON with parsley potatoes ADGHML 24.50

★ speciality of the house

🐟 fish

❧ vegan

€ cash only

#ROPFERHOF

MIXED GRILL with fried potatoes and a small green salad GLM	24.50
WIENER SCHNITZEL - breaded and fried escalope of veal with homemade potatoe-salad or parsley potatoes ACGLM	30.00
WIENER SCHNITZEL OF PORK ACGLM	18.50
BRAISED TYROLEAN SIRLOIN STEAK with onions, green beans with bacon and spätzle ACGLM	28.00

★ KAISERSCHMARRN – sweet pancake with stewed apple & raisins ACG	16.50
★ BLUEBERRY SCHMARRN – Kaiserschmarrn with blueberries ACG	17.00

DESSERTS



★ KAISERSCHMARRN – sweet pancake with stewed apple & raisins ACG	16.50
★ BLUEBERRY SCHMARRN – Kaiserschmarrn with blueberries ACG	17.00
HOMEMADE APPLE STRUDEL or curd strudel with vanilla sauce ACGH	7.90
HOMEMADE STRUDEL with plum and vanilla sauce ACGH	7.90
CHOCOLATE LAVA CAKE with berry sauce & whipped cream ACGH	7.90
CAKE OF BUCKWHEAT and cranberries CGH	4.50
AFFOGATO vanilla icecream with espresso G	4.90
Change of sidedishes	0.70

★ speciality of the house

€ cash only



IN ENGLISH, PLEASE!

WEIN



ROTWEINE - offen

Zweigelt Qualitätswein ○		
Heinrich Lunzer, Tadten, Neusiedlersee	1/8	4.50
Merlot del Trentino, Cantina Frantonio, Riva del Garda ○	1/8	4.90
Cabernet Sauvignon del Trentino ○		
Cantina Frantonio, Riva del Garda	1/8	4.90
Small Hill Red, Weingut Hillinger, Neusiedlersee ○	1/8	5.90
Blaufränkisch Classic, Weingut Triebaumer, Rust ○		
Rust - Neusiedlersee-Hügelland ○	1/8	5.90
Alter Rebstock, Johanneshof Reinisch, Thermenregion ○	1/8	5.90

WEISSWEINE - offen

Grüner Veltliner, Weingut Bauer, Kremstal ○	1/8	4.50
Lugana, Cá dei Frati, Sirmione Gardasee, Italien ○	1/8	6.90
Cuvée Falko WR/GM/SB ○		
Weingut Dürnberg, Falkenstein, Weinviertel ○	1/8	4.90
Montanus Grüner Veltliner, Weingut Weixelbaum ○	1/8	4.90
Chardonnay, Villa Rocca Giuseppe Campagnola ○		
Valgataro, Venetien	1/8	4.90
Rebell Rosé - Weingut Dürnberg Falkenstein ○	1/8	4.90

"A MEAL WITHOUT WINE IS CALLED BREAKFAST!"

#ROPFERHOF

QUALITÄTSWEINE - rot

Heideboden Cuvée, Gerald Tschida o	0,75	36.50
St. Laurent, Weingut Grassl o	0,75	36.50
Pinot Noir, Weingut Sebastian Praxmarer, Mazzon/Südtirol o	0,75	43.00
Antinori Botrosecco Maremma, Weingut Antinori, Toscana o	0,75	43.00
Das Phantom K+K Kirnbauer, Deutschkreutz - Mittelburgenland Cuvée aus Blaufränkisch, Merlot, Cabernet Sauvignon und Syrah	0,75	56.00
Amarone Valpolicella Classico DOCG	0,75	56.00

QUALITÄTSWEINE - weiß

Riesling, Federspiel Terrassen o		
Domäne Wachau, Wachau	Halbflasche 0,375	16.00
Montanus Grüner Veltliner, Weingut Weixelbaum, Ried o	0,75	29.00
Sauvignon Blanc, Weingut Polz, Südsteiermark DAC o	0,75	36.00
Wiener gemischter Satz, Mayer am Pfarrplatz o	0,75	40.00

SCHAUMWEINE

Prosecco DOC Verschiedene Weingüter, Treviso, Italien o	0,75	26.00
Cattin Cremant Brut Rose D` Alsace Domaine Joseph Cattin, Voeglinschhoffen o	0,75	32.00

QUALITÄTSWEINE!

GETRÄNKE

FASS - UND FLASCHENBIERE

Augustiner Helles ^A

Wildbräu Hell alkoholfrei ^A

Augustiner Edelstoff ^A

Obertrumer Zwickel ^A

Schneider Weisse blond ^A

Schneider Weisse blond ^A

Schneider Weisse alkoholfrei ^A

Schneider Weisse original (dunkel) ^A

Augustiner Radler sauer / süß ^A

Augustiner Radler sauer / süß ^A

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE



Ingwer-Zitronen-Kracherl



Eistee selbergemacht



Holunderblüte gespritzt

Apfelsaft

Apfelsaft

Apfelsaft gespritzt

Apfelsaft gespritzt

Johannisbeere

Marille / Mango

Orangensaft

Almdudler, Cola zero, **fritz**-spritz® bio rhabarber

Mineralwasser

Mineralwasser

Cola / Spezi / Zitrolimo

Cola / Spezi / Zitrolimo

Glas Milch



0,25	3.60
0,30	4.30
0,50	5.30
0,50	5.30
0,50	5.40
0,50	5.40
0,30	4.50
0,50	5.60
0,50	5.60
0,50	5.60
0,30	4.30
0,50	5.30
0,40	4.90
0,40	4.90
0,40	4.90
0,25	4.90
0,40	4.90
0,25	3.30
0,40	4.50
0,25	3.50
0,20	3.50
0,25	3.50
0,33	4.40
0,33	3.50
0,75	5.90
0,25	3.90
0,40	4.50
0,40	3.90



Spezialitäten des Hauses



APERITIFS UND DIGESTIFS



APERITIF

Hugo (Prosecco, Holunder, Minze)		5.90
Prosecco (ab 2 Gläser)		4.10
Aperol Spritz	0,25	6.50
Campari Soda	0,25	4.90
Campari Orange	0,25	5.00

DIGESTIF

Zirbe	2cl	4.50
Haselnuss klar	2cl	4.50
Grappa	2cl	4.00
Grappa Barrigue	2cl	4.50
Williams	2cl	3.90
Marille	2cl	3.90
Obstler	2cl	3.90
Heuschnaps - vom Zottlhof aus der Leutasch	2cl	5.50

EDELBRÄNDE - ZALESKY FRITZENS

Williamsbirne	2cl	6.10
Himbeere	2cl	6.10
Mirabelle	2cl	6.10
Quitte	2cl	6.10
Zwetschke	2cl	6.10



KAFFEE UND TEESPEZIALITÄTEN



Espresso	2.80
Espresso Coretto Grappa	4.20
Espresso doppio	5.00
Cappuccino ☺	4.50
Verlängerter	4.20
Großer Brauner (Doppelter Espresso mit Obers, keine große Tasse)	5.50
Portion Kaffee mit Milch (große Tasse) ☺	5.50
Milchkaffee (große Tasse) ☺	5.50
Latte Macchiato ☺	5.50
Heiße Schokolade mit Schlag ☺	4.90
Kakao mit Rum ☺	6.50
Unser Kakao wird ausschließlich mit frischer Tiroler Milch zubereitet.	

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

Tiroler Jagatee	5.90
Glühwein ¼	4.90

Tee im Teapot	4.90
Schwarztee, Bergkräuter, Waldfrüchte (säurearm), Kamille, Pfefferminze, Grüner Tee, Heiße Zitrone, Rooibos, Chai, Heißer Holunder (Sirup), Heißer 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.