


# Tönggelein







# Öztaler Sagenweg

Verborgenen im Nebel der Jahrhunderte schlummerten die Sagen des Ötztals mit all ihren Helden und Fabelwesen über viele Jahre, bis sie am Feuerstein zu neuem Leben erweckt wurden.

Über drei Kilometer zieht sich der Öztaler Sagenweg, der Kinder und Erwachsene gleichermaßen begeistert und zum Träumen anregt.

Am Sportplatz in Huben beginnt die rund einstündige Wanderung auf dem wunderschön in die Natur integrierten, familienfreundlichen Gehweg. Entlang der Strecke erzählen an großen Steinen angebrachte Schautafeln und bis zu fünf Meter hohe Skulpturen, 14 verschiedene Sagen aus dem Ötztal. Beleuchtete Steine verstärken die Mystik des Öztaler Sagenweges und schaffen vor allem bei Nacht eine einzigartige Stimmung.

Am Ende des Weges angekommen, lädt der Alpengasthof am Feuerstein zu einer Stärkung. Wer auch zu Hause in die Welt der Sagen eintauchen möchte, kann im Alpengasthof das Öztaler Sagenbuch mit den von Robert Bäumel neu erzählten Sagen erwerben.



# Jörggelen

Aufstriche mit hausgemachtem Brot

\*\*\*

Gerstelsuppe mit Selchfleisch und Gemüse

\*\*\*

Spinatschlutzkrapfen mit Butter und Bergkäse

\*\*\*

Almpfanne „Feuerstein“

(Blut, Leberwurst, Rippen, Schweinebraten, Hauswurst  
Sauerkraut, Serviettenknödel und Rosmarinkartoffeln)

\*\*\*

Kastanien, Trauben, Schnaps l

pro Person Euro 26,80

*Menü auf Vorbestellung!*

*Die bestellten Menüs werden extra für Sie zubereitet und müssen daher auch verrechnet werden - wir bitten um ihr Verständnis!*

*Jörggelen von Ende September bis Ende Oktober möglich!*

*Lassen Sie sich in den Wildbretwochen mit leckeren  
Wildspezialitäten verwöhnen!*

*Wir empfehlen nach dieser sehr nahrhaften Mahlzeit  
eine Jörggelenwanderung über den beleuchteten Sagenweg zu unternehmen.  
Ihr Körper wird es Ihnen danken!*

## Zum Aufwärmen

Kräftige Rindsuppe mit Frittaten

Kräftige Rindsuppe mit Milzschneitten

Tiroler Gerstelsuppe mit Gemüse und Selchfleisch

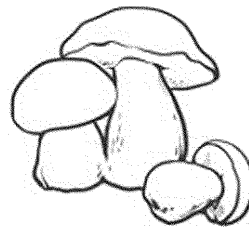
Wildrahmsuppe mit Edelpilzen und Preiselbeerschaum

Steinpilzrahmsuppe mit Schwarzbrotcroutons

Rahmsuppe von der Pastinake mit Brotchips

Kartoffelsuppe mit Speck und Pfefferlingen

Kürbiscremesuppe vom Haiminger Kürbis  
mit gerösteten Kürbiskernen



## Vorspeisen

Terrine vom Wildschwein mit Gansleber  
Quittenkompott und hausgemachtes Brot

Pastete vom Hirsch mit Steinpilzen  
Marillen-Preiselbeerschutney und hausgemachtes Brot

„Wildrahmpappardelle“  
mit einem Ragout von der Gans, Edelpilzen und Preiselbeeren

Kürbisrisotto  
mit Haiminger Kirschtomaten

5 Stück Schlutzkrappen mit Kürbisfülle  
Tomatenzwiebelbutter und Bergkäse

Gemischter Salatteller  
Beilagensalat

# Hauptspeisen



Braten vom heimischen Reh  
mit Polentaschnitten und Speckbohnen

Gamsbraten in Pfifferlingssauce  
mit Schupfnudeln und Apfelrotkraut

Hirschschnitzel in Steinpilzsauce  
mit Butterspätzle und Preiselbeeren

gebratene Kaninchenkeule im Rotweinsaft  
mit Kohlsprossen und Schupfnudeln

Hirschbraten in Preiselbeersauce  
mit Pfifferlingsknödel und Apfelrotkraut

Ochsenbackerl im eigenen Saft geschmort  
mit Bärlauchspätzle und Kürbis-Tomatengemüse

Wildschweinnagout  
mit Pfifferlingen, Kartoffelgebäck und Kohlsprossen

Entrecôte vom Wildschwein  
mit Speckbohnen und Röstkartoffeln

Hirschragout aus der heimischen Region  
mit Spätzle und Apfelrotkraut

Knödel - Tris  
Pilz-, Kas- und Spinatknödel mit Parmesan, Tomatenzwiebelbutter  
und gemischtem Salat

# Süßspeisen und Desserts

Ötztaler Weinnudeln  
gebäckene Griesnudeln in leichter Rotweinsauce mit Staubzucker

Topfenknödel im Bröselmantel mit Nougatfülle

Dessertvariation „Feuerstein“  
viererlei Süßes

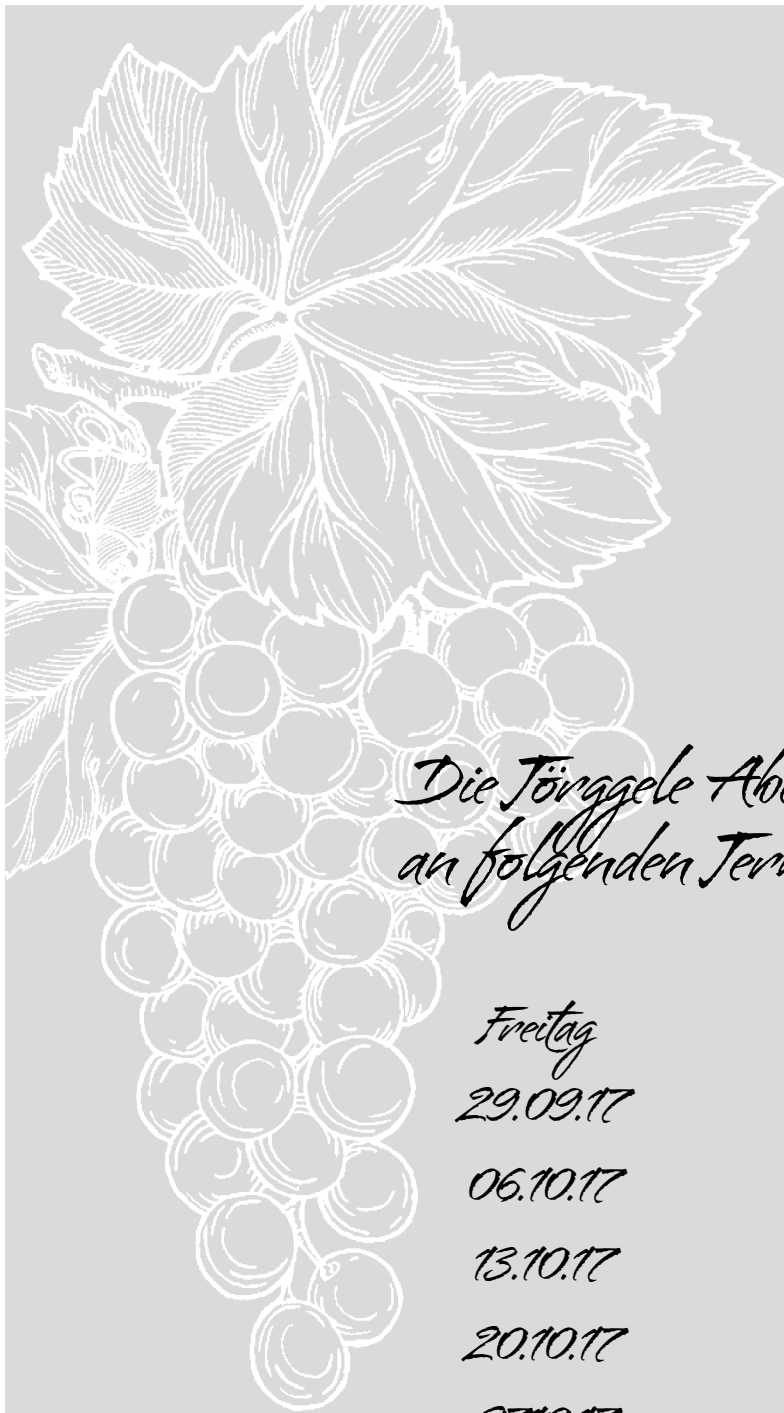
Hausgemachter Apfelstrudel  
mit Schlagsahne  
mit Vanillesauce oder Kugel Vanilleeis

Hausgemachter Topfenstrudel  
mit Schlagsahne  
mit Vanillesauce oder Kugel Vanilleeis

Hausgemachte Kuchen  
mit Schlagsahne

Wenn ihr gegessen und getrunken habt, seid ihr wie neu geboren;  
seid stärker, mutiger, geschickter zu eurem Geschäft.

Johann Wolfgang von Goethe  
(1749 - 1832), gilt als einer der bedeutendsten Repräsentanten deutschsprachiger Dichtung



*Die Jünggelle Abende finden  
an folgenden Terminen statt:*

<i>Freitag</i>	<i>Samstag</i>
<i>29.09.17</i>	<i>30.09.17</i>
<i>06.10.17</i>	<i>07.10.17</i>
<i>13.10.17</i>	<i>14.10.17</i>
<i>20.10.17</i>	<i>21.10.17</i>
<i>27.10.17</i>	<i>28.10.17</i>

*Küche von 17.00 bis 21.00 Uhr, geöffnet bis 23.00 Uhr  
beleuchteter Sagenweg bis 23.00 Uhr*

*Bitte um Voranmeldung!*

*Am Feuerstein  
Tel. 05253 20120 / 0664 1822708  
info@amfeuerstein.at  
www.amfeuerstein.at*