

„Woche der Regionalität“ im Hirschen

Menü und a-la-Carte aus der Region, solange der Vorrat reicht

Im Sinne der Regionalität ist es, nicht nur auf die Herkunft der Produkte zu schauen, sondern diese auch je nach Saison in die Rezepte einfließen zu lassen. Frei nach diesem Motto nimmt sich die Familie Staggl mit ihrem Gasthof Hirschen in Imst dem Thema „Regionalität“ an.

Eine ganze Woche werden Rind- und Schweinefleisch sowie Honig aus eigener Landwirtschaft und Produktion die Speisekarte zieren. Landwirt Wille aus Wenns steuert das Kalbfleisch bei, die Kartoffeln liefert Stefan Zangerl aus Arzl. Brot vom Jonak-Bäck, Butter aus



Foto: Hirschen Imst – Melitta Abber

Regionale und saisonale Produkte werden zu typischen Oberländer Speisen.

Mieming, Spargel aus Mils und Gemüse aus Tirol fließen in die Zubereitung typischer Oberländer Gerichte ein. Dazu darf es durchaus ein Gläschen aus dem Weinkeller von Edgar Tangl aus Tarrenz

sein. Von Freitag, dem 28. April (zum Auftakt ab 18.30 Uhr: Stubenmusik) bis Freitag, dem 5. Mai läuft die „Woche der Regionalität“ im GHF Hirschen, solange der Vorrat reicht. ANZEIGE



Regionalität
Ganz nah und so gut...

Vorspeisen:

Gemischt Geräuchertes
hergestellt in der LLA Imst
mit Bauernbutter und Urkornbrot

Graukassuppe
mit Brotwürfel

Hauptgerichte:

Heimischer Spargel

wahlweise mit

- Seesaibling von der Fischerei Steixner
- Kalbsrückensteak vom Grauen Kalb'l Fam. Wille Wenns
- Rindersteak oder Filetsteak beides aus eigener Landwirtschaft

oder lieber klassisch

- Geröstete Knödel mit Ei
 - Kalbsgulasch
 - Ochsenfleisch

Desserts:

Nuis Schmalz mit Honig
hergestellt von Franz Josef Staggl

Weinempfehlung:

Weingut Tangl aus Tarrenz
Chardonnay und Pinot Noir

Alle Gerichte gibt es nur
solange der Vorrat reicht.


Hirschen
HOTEL GASTHOF

FAMILIE STAGGL
A-6460 IMST, Tel. 05412/6901
e-mail: info@hirschen-imst.com

www.hirschen-imst.com