

Sehr geehrter Gast!

„In unserm Betrieb werden Gerichte mit allen im Anhang II der LMIV angeführten Allergenen Stoffen zubereitet, unbeabsichtigte Kreuzkontakte können nicht ausgeschlossen werden“



A	Getreide
B	Krebstiere
C	Eier
D	Fische
E	Erdnuss
F	Soja
G	Milch/Laktose
H	Schalenfrüchte
L	Sellerie
M	Senf
N	Sesam
O	Schwefeldioxid / Sulphite
P	Lupinen
R	Weichtiere



Warme Speisen servieren wir von
11:45 bis 13:45 und 17:30 bis 20:30 Uhr,
Sonn- und Feiertag bis 17:00 Uhr.

Mittwoch halten wir unseren Ruhetag!

Lieber Gast!

Wir verpflichten uns, folgende Produkte für die Zubereitung unserer Gerichte bevorzugt aus umliegenden kulinarischen Regionen zu beziehen:

Frischei: Andreas Rödlach, Bauer Wennser, Hattling,

Süßwasserfische: Forellenhof Angerer, Leutascher Ache

Erdäpfel: Andreas Rödlach, Bauer Wennser, Hattling,

Nordtiroler Gemüse und Salate: Handelshaus Wedl, Mils

steirisches Kürbiskernöl und steirischer Kren,

Milch- und Käseprodukte: Tirol Milch, Wörgl

Geflügel: Hubers Landhendl, Pfaffstätten

Schweins- und Rindsfleisch: Martin Beermeister, Innsbruck

Kalbsleber und Beuschel: Martin Beermeister, Innsbruck

Wurst- und Selchwaren: Metzgerei Fritz, Zirl

Apfelsaft: Gerhard Huber und Josef Gassler, Hattling

Prämierte Schnäpse: Luis Springer, Hattling



unser Leitspruch:

*Alle Wirtsleute führen ihren Betrieb so,
dass Sie sich dort auch als Gast und
als Mitarbeiter/in wohlfühlten und
sie ihn ihren besten Freunden
gerne weiterempfehlen würden.*

*An die Spitze der 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.*

*Ehrlichkeit bei den verarbeiteten Produkten,
das Bekenntnis zur Regionalität und gelebte Tradition
sind unumstößliche Eckpfeiler der Philosophie
der Tiroler Wirtshauskultur!*

*Nur aktive Teilnahme an den Vereinsaktivitäten
garantiert auch den nachhaltigen Erfolg der Vereinigung!*

Zum Appetit anregen!

Funky Pump (0)

Funky Pump dry Gin mit Wacholderbeeren,
Grapefruit und Fever Tree Indian Tonic Water

€ 11,80

* * * * *

London`s Pink (0)

Gordon`s Premium Pink Distilled Gin mit
Wild Berry Tonic Water, Eis und Himbeere

€ 6,80

* * * * *

Lillet wild Berry (0)

Lillet blanc mit Wild Berry Tonic Water und Beeren

€ 5,80

* * * * *

Ramazzotti Rosato Mio (0)

Ramazzotti Rosato mit Prosecco und Basilikum

€ 5,80

* * * * *

Gösser Zwicker Naturtrüb (A-0)

Ein besonders fruchtig, mildes und in seiner Farbe
natürlich trübes Bier das ungefiltert abgefüllt wird!

0,2l € 2,50

* * * * *

Apfel-Karotten-Saft (0)

Stift Kloster Neuburg

0,25l € 3,30

* * * * *

Apfel-Holunder-Saft (0)

Familie Gassler „Manneshof“ in Inzing

0,25l € 3,30

* * * * *

Naturtrüber Apfelsaft (0)

Vom Bauern Huber aus Hatting

0,25l € 3,30

* * * * *

Vorspeisen

klare Rindfleischsuppe ... (L)
... mit Kräuterfrittaten (A-C-G)

€ 4,50

... mit Tiroler Speckknödel (A-C-F-G)

... mit Kaspressknödel (A-C-F-G)

... mit Leberknödel (A-C-F-G)

€ 5,80

* * * * *

Zitronengras-Kokosschaumsuppe (A-C-F-G-L-O-R)
mit gebratener Jakobsmuschel und Sesamstangerl

ohne Muschel € 6,80

mit Muschel € 8,80

* * * * *

Tomaten Caprese (G-L-O)

Tomate mit cremigem Burrata an hausgemachtem
Basilikum Pesto und Balsamico Essig dazu Gebäck

€ 13,80

* * * * *

Unser Tartar (A-C-D-F-G-M-O)

vom heimischem Rinderfilet mit Butter und Zwiebel
dazu Toastbrot aus der Bäckerei Schluifer in Oberhofen

Vorspeise € 15,80

Hauptspeise € 28,80

* * * * *

Ziegenkäse (G-L-O)

gebratener Ziegenkäse auf cremigem Risotto mit
sonnengetrockneten Tomaten, Oliven und Rucola

€ 13,80

* * * * *

Gambas al ajillo (A-B-F)

in Olivenöl, Chili, Knoblauch und Petersilie
gebraten Riesengarnelen dazu Gebäck

€ 15,80

* * * * *

Salate

Neurauter's Backhendlsalat (A-C-F-G-M-O)

gebackene Brust, Keule und Flügel vom heimischen Huhn
mit Erdäpfel-Vogelsalat und echtem steirischem Kernöl

€ 16,80

* * * * *

Caesar Salat (A-C-F-G-M-O)

knusprig gebratene Maishendlbrust aus bäuerlicher Haltung auf
Blattsalate mit Kirschtomaten, Parmesanspäne und Croutons

€ 16,80

* * * * *

Surf & Turf (A-B-F-G-M)

zartrosa gebratenes Minutensteak vom heimischen Rind und
in Olivenöl, Chili, Knoblauch und Petersilie gebratene Riesengarnelen
mit Rucola, Kirschtomaten und Parmesan an Balsamico-Dressing

€ 25,80

* * * * *

Immer gern gegessen

Filet von der Lachsforelle (A-C-D-G-O)

ein knusprig gebratenes Lachsforellenfilet aus der Leutascher
Ache mit sommerlichem Gemüse und getrüffeltm Erdäpfelpüree

€ 22,80

* * * * *

zartrosa Zwiebelrostbraten (A-G-L-M-O)

vom niederen Stierbeiried aus heimischer Herkunft
in der Senferuste mit Röstzwiebel und Eierspätzle

€ 22,80

* * * * *

Parmesanfilet (G-L-M-O)

zartrosa gebratene Medaillons vom heimischen Schweinsfilet in
der Parmesankruste mit sommerlichem Gemüse und Wickelnudel

€ 21,80

* * * * *

Fleischgerichte

Wiener Schnitzel (A-C-F-G-M-O)

Vom Schweinskarree mit Erdäpfel-Vogerlsalat und steirischem Kernöl

€ 15,80

vom Tiroler Kalb`l mit Erdäpfel-Vogerlsalat und steirischem Kernöl

€ 23,80

* * * * *

Cordon bleu vom Schweinskarree (A-C-F-G-M)

mit Edamer und Beinschinken gefüllt dazu Pommes frites

€ 16,80

* * * * *

Maishendl (C-G-O)

knusprig gebratene Maishendlbrust aus bäuerlicher Haltung auf cremigem Risotto mit sonnengetrockneten Tomaten und Rucola

€ 18,80

* * * * *

rotes Curry (E-F-G-N)

feine Hühnerbruststreifen mit knackigem Wok Gemüse in roter Curry-Kokossoße mit Erdnüsse und Basmatireis

€ 17,80

* * * * *

BBQ deluxe (A-C-G-M-O)

zartrosa gegrilltes Medaillon vom heimischen Rind und Schwein und gegrillte Hendlbrust mit hausgemachter Chilibutter und Pommes frites

€ 21,80

* * * * *

Schlemmer Pfand`l (A-C-G-L-O)

mit Bergkäse und Rahmbrie gefüllte Hendlbrust in Ei und Parmesan Panade gebacken auf Champignonrahmsauce mit Schnittlauchspätzle

€ 18,80

* * * * *

zartrosa Pfeffersteak (A-C-G-L-M-O)

Steak vom heimischen Stierlungenbraten an Pfefferkornsoße mit sommerlichem Gemüse und getrüffelttem Erdäpfelpüree

€ 37,80

* * * * *

Wirtshauskuch`l

Kasspatz`ln (A-C-G)

mit Bergkäse, Schnittlauch und Röstzwiebel

€ 11,80

* * * * *

Drei Tíroler (A-C-F-G)

*Schlutzkrapfen, Spínatknödel und Graukasnockerl
an brauner Butter mit Schnittlauch und Parmesan*

€ 14,80

* * * * *

Hauswurst (A-F-G-L-O)

*g`selchte Hauswurst mit Sauerkraut, Senf und Kren
Nach dem originalen Rezept von meiner Kärntner Großmutter
und vom Seniorchef Franz sorgfältig im Haus geräuchert.*

€ 6,80

* * * * *

Zíllertaler Ofenleber (A-C-F-G-L-M-O)

*mit sommerlichem Gemüse und Erdäpfelpüree
Nach dem originalen Rezept (mit faschierter Leber und Beuschel
vom heimischen Milchkalb) von meinem Tíroler Wirtshauskollegen
Hannes Ebster im Wirtshaus Linde in Stumm im Zíllertal.*

€ 15,80

* * * * *

Kalbsrahmbeuschel (A-C-D-F-G-L-M-O)

*Vom heimischen Milchkalb mit Wurzelgemüwestreifen
und Tírol Milch Schlagobers dazu Semmelknödel*

€ 14,80

* * * * *

Schweínsbraten (A-C-F-G-L-M)

*saftiger Krustenbraten vom Schopf
mit Semmelknödel und Sauerkraut*

€ 14,80

* * * * *

gebackener Kalbskopf (A-C-D-F-M-O)

mit Erdäpfel-vogelrsalat und hausgemachter Soße Tartar

€ 15,80

* * * * *

Exklusiv für kleine Leute

Asterix Teller (A-C-F)

Wienerschnitzel vom Schweinskarree mit Pommes frites

€ 9,80

* * * * *

Biene Maja (A-C-G-L-O)

gebratenes Hühnerschnitzel an Rahmsoupe mit Eierspätzle

€ 11,80

* * * * *

Max & Moritz

gegrilltes Frankfurter Würstel mit Pommes frites

€ 7,80

* * * * *

Mickey Mouse (A-C-D-F-O)

Eierspätzle in Rahmsoupe

€ 6,80

* * * * *

und danach!

Johanna`s Schokoladentraum ca. 15 Min. (A-C-F-G-O)

Schokoladekuchen mit flüssigem Kern und ausgemachter

Eiskrem von Tirol Milch Naturjoghurt und Himbeeren

€ 9,80

* * * * *

Duett von gebrannter Creme (C-F-G-O)

Creme Brûlée von der Ruby Schokolade

und ein gebranntes Parfait vom Ricotta

€ 8,80

* * * * *

Getränkekarte!

Alkoholfreie Getränke

1 Ka. (0,5l) Hattinger Quellwasser prickeld	€ 3,00
1 Ka. (1,0 l) Hattinger Quellwasser prickeld	€ 4,00
1 Glas (0,3l) Fanta, Cola, Sprite, Apfelsaft, Eistee Pfirsich oder Spezi	je € 2,90
1 Glas (0,5l) Fanta, Cola, Sprite, Apfelsaft, Eistee Pfirsich oder Spezi	je € 4,00
1 Glas (0,3l) Apfelsaft mit Wasser	€ 2,30
1 Glas (0,5l) Apfelsaft mit Wasser	€ 2,90
1 Glas (0,3l) Apfelsaft g'spritzt	€ 2,60
1 Glas (0,5l) Apfelsaft g'spritzt	€ 3,90
1 Glas (0,3l) Himbeer/Holunderwasser	€ 1,30
1 Glas (0,5l) Himbeer/Holunderwasser	€ 1,90
1 Glas (0,3l) Himbeer/Holundersodawasser	€ 2,10
1 Glas (0,5l) Himbeer/Holundersodawasser	€ 2,90
1 Fl. (0,2 l) Bitter Lemon	€ 2,90
1 Fl. (0,2 l) Tonic Water	€ 2,90
1 Fl. (0,2 l) Ginger Ale	€ 2,90
1 Fl. (0,2 l) Pago Fruchtsaft	€ 2,90
1 Fl. (0,33l) Coca Cola light	€ 3,10
1 Fl. (0,33l) Almdudler	€ 3,10

Warme Getränke

verlängerter	€ 2,50
Cappuccino (G)	€ 2,90
Espresso	€ 2,10
großer Brauner	€ 3,40
Latte Macchiato (G)	€ 3,30
Glas Tee	€ 2,30
Tasse Kakao (G)	€ 3,30
1/4 l Glühwein (O) Schwefeldioxid/Sulfite	€ 4,00

Zum Kaffee servieren wir Milch, Allergen. (G) Milch/Laktose
Im Karamellgebäck sind Gluten und Soja (A-F) enthalten.

Bier offen (A) Weizen, Gerste

0,5l Zípfér Márzen	€ 3,80
0,3l Zípfér Márzen	€ 3,00
0,2l Zípfér Márzen	€ 2,50
0,5l Wieselburger	€ 4,20
0,3l Wieselburger	€ 3,40
0,2l Wieselburger	€ 2,70
0,5l Weihenstephan Weizenbier	€ 4,20
0,3l Weihenstephan Weizenbier	€ 3,40
0,2l Weihenstephan Weizenbier	€ 2,70
0,5l Weizen Cola	€ 4,20
0,3l Weizen Cola	€ 3,40
0,5l Spezialbier.....	€ 4,20
0,3l Spezialbier.....	€ 3,30
0,2l Spezialbier.....	€ 2,50

Flaschenbier (A) Weizen, Gerste

0,5l Starkenberger hell.....	€ 3,50
0,5 l alkoholfrei..	€ 3,50
0,5l Weizenbier alkoholfrei	€ 4,20

Radler (A) Weizen, Gerste

0,5 l.....	€ 3,90
0,3 l.....	€ 3,30

Rotwein offen (O) Schwefeldioxid/Sulfite

Rot g`spritzt sauer	1/4l	€ 2,80
Rot g`spritzt süß	1/4l	€ 2,90
1/8l Zweigelt Heinrich		€ 4,50

Weißwein offen (O) Schwefeldioxid/Sulfite

Weiß g`spritzt sauer	1/4l	€ 2,90
Weiß g`spritzt süß	1/4l	€ 2,90
1/8l grüner veltliner		€ 2,70

Aperitif (O) Schwefeldioxid/Sulfite

Hugo (Prosecco - Holunder - Minze - Hattinger Quellwasser prickelnd)	€ 5,80
Aperol Spritz (Weißwein - Aperol - Orange - Hattinger Quellwasser prickelnd)	€ 5,80
Veneziano (Prosecco - Aperol - Orange - Hattinger Quellwasser prickelnd)	€ 5,80
Ramazotti Rosato Bella (Ramazotti Aperitivo Rosato - Russian Wild Berry - Zitrone)	€ 5,80

Schnäpse

Prämierte Schnapsspezialitäten aus der Region

1 Stamperl 43 Vol.% 2cl Obstler - Alois Springer - Hattling	€ 2,30
1 Stamperl 43 Vol.% 2cl Williams, Kirsche, Marille - Alois Springer - Hattling Zirbe, Frangelico, Ramazzotti,	€ 3,90
1 Stamperl 43 Vol.% 2cl Williams Holunder, Williams Himbeere, Friedl's Spezial	€ 5,90
1 Stamperl 43 Vol.% 2cl Vogelbeere, Subirer	€ 6,90
Whisky 1 Glas 40 - 44 Vol.% 4cl (Glenkinchie 12 Years - Lagavulin 16 Yaers - Oban 14 Years - Cragganmore 12 Years - Talisker 10 Years - Johnnie Walker Black)	€ 8,80
Rum 1 Glas 40 - 44 Vol.% 4cl (Don Papa Rum - Ron Zacapa 23)	€ 8,80

Alle Preise verstehen sich mit Mehrwertsteuer und Bedienung.

