

Sehr geehrter Gast!

„In unserem 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 14:00 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, Müls
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 wohlfühlen 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 Hattling

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

* * * * *

Tomate Caprese Vulcano (G-L-O)

Tomate mit cremigem Burrata und feinen Tranchen
vom steirischen Vulcano Rohschinken dazu Gebäck

€ 14,80

* * * * *

Carpaccio (A-F-G-O)

feine Tranchen vom heimischem Rinderfilet an
hausgemachtem Basilikum Pesto mit Balsamicoessig, Oliven,
Rucola, Parmesan und Gebäck aus der Bäckerei Schluifer

€ 14,80

* * * * *

Ziegenkäse (G-L-O)

gebratener Ziegenkäse auf cremigem Safran
Risotto mit Zuckererbsenschoten und Rucola

€ 14,80

* * * * *

Trüffelnudeln (A-C-F-G-L-O)

Pasta mit schwarzem Sommertrüffel

Als Hauptspeise € 18,80

Als Vorspeise € 13,80

* * * * *

Gambas al ajillo (A-B-F)

in Olivenöl, Chili, Knoblauch und Petersiel
gebratene Riesengarnelen dazu Gebäck

€ 15,80

* * * * *

Salate

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

gebackene Brust, Keule und Flügerl 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

Lachsforelle (D-G-O)

in Olivenöl knusprig gebratenes Filet von der Lachsforelle aus der
Leutascher Ache auf cremigen Safran Risotto mit Tiroler Gemüse

€ 22,80

* * * * *

Pasta Norma (A-C-G-O)

Pasta vom Bauern Wennsner seinen Freilandeiern
in Tomatensoße mit Melanzani, cremigem Burrata,
hausgemachtem Basilikum Pesto und Rucola

€ 14,80

* * * * *

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

Rostbraten vom heimischen Rind in der Senferuste zartrosa
gebraten mit knusprigem Röstzwiebel und Erdäpfelpüree

€ 23,80

* * * * *

Fleischgerichte

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

Vom Schweinskarree mit Erdäpfel-Vogelersalat und steirischem Kernöl

€ 15,80

* * * * *

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

Vom Schweinskarree mit Edamer, Beinschinken und Weber Senf gefüllt dazu Pommes frites und Preiselbeeren

€ 16,80

* * * * *

Maishendl (C-G-L-O)

knusprig gebratene Maishendlbrust aus bäuerlicher Haltung auf cremig gerührtem Safran Risotto mit Nordtiroler Gemüse

€ 18,80

* * * * *

rotes Curry (E-F-G-N)

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

€ 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

€ 23,80

* * * * *

Steak Cafe de Paris (A-C-G-L-M-O)

zartrosa gebratenes Filetsteak vom heimischen Stierlungenbraten mit „Cafe de Paris“ Gewürzbutter überbacken dazu Pommes frites

€ 37,80

* * * * *

Vulcano Filet (G-L-M-O)

im steirischen Vulcano Rohschinkenmantel gebratene Medaillons vom heimischen Schweinsfilet mit Nordtiroler Gemüse und Erdäpfelpüree

€ 21,80

* * * * *

Wirtshauskuch`l

Kasspatz`ln (A-C-G)

mit Bergkäse, Schnittlauch und Röstzwiebel

€ 11,80

* * * * *

Drei Tiroler (A-C-F-G)

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

€ 14,80

* * * * *

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

à g`selchte Hauswurst mit Marchfelder Sauerkraut, Senf und Kren

*Nach dem originalen Rezept von meiner Kärntner Großmutter
und vom Seniorchef Franz sorgfältig im Haus geräuchert.*

€ 6,80

* * * * *

Zillertaler 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 Tiroler Wirtshauskollegen
Hannes Ebster im Wirtshaus Linde in Stumm im Zillertal.*

€ 16,80

* * * * *

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

*Vom heimischen Milchkalb mit Wurzelgemüsestreifen
und Tirol Milch Schlagobers dazu Semmelknödel*

€ 14,80

* * * * *

Schweinsbraten (A-C-F-G-L-M)

*saftiger Krustenbraten vom heimischen Schopf
mit Semmelknödel und Marchfelder Sauerkraut*

€ 14,80

* * * * *

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

mit Erdäpfel-vogersalat und hausgemachter Soße Tartar

€ 15,80

* * * * *

Exklusiv für kleine Leute

Asterix Teller (A-C-F)

Wienerschnitzel vom Schweinskarree mit Pommes frîtes

€ 9,80

* * * * *

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

gebratenes Hühnerschnitzel an Rahmsobé mit Eierspätzle

€ 11,80

* * * * *

Max & Moritz

gegrilltes Frankfurter Würstel mit Pommes frîtes

€ 7,80

* * * * *

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

Eierspätzle in Rahmsobé

€ 6,80

* * * * *

und danach!

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

Schokoladekuchen mit flüssigem Kern und ausgemachter
Eiskrem von Tírol Milch Naturjoghurt und Himbeeren

€ 9,80

* * * * *

Duett von der gebrannten Cremè (C-F-G-O)

Creme Brûlée von der Vanille und gebratenes Parfait vom Ricotta

€ 8,80

* * * * *

Steirer Traum (C-F-G-O)

weißes Schokoladeneis auf frischen Erdbeeren mit Bio Kernöl

€ 7,80

* * * * *

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 Zipfer Märzen	€ 3,80
0,3l Zipfer Märzen	€ 3,00
0,2l Zipfer Märzen	€ 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.

