

# 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 19:30 Uhr.

Dienstag und Mittwoch - 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

\* \* \* \* \*

Kürbis-Ingwercremesuppe (vegan)  
mit zweierlei mediterranem Gemüse (A-C-F-G)

€ 6,80

\* \* \* \* \*

Ziegenkäse (G-L-O)  
gebratener Ziegenkäse auf cremigem Risotto vom  
geschmortem Hokkaido Kürbis aus Haiming

€ 15,80

\* \* \* \* \*

Unser Tartar (A-C-D-F-G-M-O)  
vom heimischem Rinderfilet mit Butter und Zwiebel  
dazu Brot aus der Bäckerei Schluifer in Oberhofen

Vorspeise € 15,80

Hauptspeise € 28,80

\* \* \* \* \*

Gambas al ajillo (A-B-F)  
in Olivenöl, Chili, Knoblauch und Petersiel  
gebratene Riesengarnelen dazu Gebäck

€ 15,80

\* \* \* \* \*

Oberländer Currywurst (A-C-F-G-L-O)  
Rostbratwurst vom Pollinger Berglamm an  
hausgemachter Currysoße mit Pommes frites

mit einer Wurst € 7,80

mit zwei Würste € 10,80

\* \* \* \* \*

## Salate

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

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

€ 16,80

\* \* \* \* \*

### *Fitnesssteller (A-C-F-G-M-O)*

gebratene Hendlbruststreifen aus heimischer Herkunft  
auf gemischtem Salat mit hausgemachtem Dressing

€ 16,80

\* \* \* \* \*

### *Salat vom Büfett (A-C-F-G-M-O)*

€ 5,80

\* \* \* \* \*

## Immer gern gegessen

### *Lachsforelle (A-D-G-O)*

ein knusprig gebratenes Filet von der Lachsforelle aus der  
Leutascher Ache mit Nordtiroler Gemüse und Erdäpfelpüree

€ 23,80

\* \* \* \* \*

### *Pasta bolognese (A-C-G-L-O)*

Pasta vom Bauern Wennser seinen Freilandeiern mit  
hausgemachtem Ragout, Butterflocke und Parmesan

€ 9,80

\* \* \* \* \*

### *BBQ deluxe (A-G-M-O)*

zartrosa gebratenes Medaillon vom heimischen Rinds- und  
Schweinsfilet, gebratene Hendlbrust und Bratwurst vom Pollinger  
Berglamm mit Chilibutter und Pommes frites dazu Dip Sobe

€ 23,80

\* \* \* \* \*

# Fleischgerichte

## *Wiener Schnitzel (A-C-F)*

*Vom Schweinskarree mit Erdäpfel-Vogelsalat dazu Preiselbeeren*

€ 15,80

\* \* \* \* \*

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

*mit Edamer, Schinken von der Metzgerei Fritz in Zirl und Senf von der Manufaktur Weber aus Telfs gefüllt dazu Pommes frites*

€ 17,80

\* \* \* \* \*

## *Maishendl (C-G-L-O)*

*knusprig gebratene Maishendlbrust aus bäuerlicher Haltung mit cremigem Risotto vom Hokkaido Kürbis aus Haiming und Gemüse*

€ 19,80

\* \* \* \* \*

## *rotes Curry (E-F-G-N)*

*feine Hühnerbruststreifen und knackiges Wok Gemüse in roter Curry-Kokossoße mit Erdnüsse dazu Basmatireis*

€ 17,80

\* \* \* \* \*

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

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

€ 23,80

\* \* \* \* \*

## *Steak „Cafe de Paris“ (A-C-D-G-L-M-O)*

*350g feinstes Rinderfiletsteak aus heimischer Herkunft zartrosa gebraten mit „Cafe de Paris“ Butter überbacken dazu Pommes frites*

€ 37,80

\* \* \* \* \*

## *Schweinerei (G-L-M-O)*

*36 Stunden gegarter Bauch und zartrosa gebratenes Medaillon vom Brandnerhof Almschwein der Familie Kluckner aus Telfs mit Speckbohnen und cremigem Risotto von Almschwein Grammeln*

€ 21,80

\* \* \* \* \*

# Wirtshauskuch`l

## *Kasspatz`ln (A-C-G)*

*mit Zillertaler Bergkäse, Schnittlauch und Röstzwiebel*

€ 11,80

\* \* \* \* \*

## *Drei Tiroler (A-C-F-G)*

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

€ 14,80

\* \* \* \* \*

## *Wirtshaus Triologie (A-C-F-G-L-M-O)*

*Zillertaler Ofenleber, 36 Stunden Sous Vide gegarter  
Schweinsbauch vom Almschwein und geschmortes Backerl vom  
heimischen Rind mit Nordtiroler Gemüse und Erdäpfelpüree*

€ 19,80

\* \* \* \* \*

## *Zillertaler Ofenleber (A-C-F-G-L-M-O)*

*mit herbstlichem 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 Wurzelgemüwestreifen  
und Tirol Milch Schlagobers dazu Semmelknödel*

€ 14,80

\* \* \* \* \*

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

*Schweinsbraten vom Brandnerhof Almschwein der Familie  
Kluckner aus Telfs mit Semmelknödel und Thaurer Sauerkraut*

€ 14,80

\* \* \* \* \*

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

*mit Erdäpfel-vogelersalat 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 Rahmsobe mit Eierspätzle

€11,80

\* \* \* \* \*

### **Max & Moritz**

gegrilltes Frankfurter Würstel mit Pommes frites

€7,80

\* \* \* \* \*

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

Eierspätzle in Rahmsobe

€6,80

\* \* \* \* \*

## und danach!

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

halbflüssiger Schokoladekuchen und hausgemachtes  
vanille-Erdbeer-Halbgefrorenes mit frischen Früchten

€9,80

\* \* \* \* \*

### **Crème Brûlée (C-F-G-O)**

Crème Brûlée von der vanille dazu hausgemachte Eiskrem vom  
Tírol Milch Naturjoghurt und Himbeeren aus Maiers Beerengarten

€9,80

\* \* \* \* \*

### **steirischer Traum (C-F-G-O)**

weißes Schokoladenmousse mit frischen  
Erdbeeren und echtes steirisches Bío Kernöl

€9,80

\* \* \* \* \*



# 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.