

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 19:00 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, Hattíng,
Süßwasserfische: Forellenhof Angerer, Leutascher Ache
Erdäpfel: Andreas Rödlach, Bauer Wennser, Hattíng,
Nordtíroler Gemüse und Salate: Norz/Pollíng, Sinnngemüse/Oberhofen
steírísches Kürbiskernöl und steíríscher Kren,
Milch- und Käseprodukte: Tírol Milch/Wörgl, Zíllertal Milch
Geflügel: Hubers Landhendl, Pfaffstáttén
Schweíns- und Ríndsfléisch: Martín Beermeister, Innsbruck
Kalbsleber und Beuschel: Martín Beermeister, Innsbruck
Wurst- und Selchwaren: Metzgerei Fritzi, Zírl
Apfelsaft: Gerhard Huber und Josef Gassler, Hattíng
Prämierte Schnäpse: Luís Sprínger/Hattíng, Friedl Máir/Flauríng

Eine Auszeichnung für uns und die hervorragende



Qualität der Produkte unserer Lieferanten!

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 Tíroler 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

mit zweierlei mediterranem Gemüse (A-C-F-G)

€ 6,80

* * * * *

Tiroler Gerstelsuppe (A-G-L-O)

mit Wurzelgemüse und Selchfleisch

€ 6,80

* * * * *

Ziegenkäse (G-L-O)

gebratener Ziegenkäse auf cremig gerührtem Risotto vom
geschmortem Hokkaido Kürbis/Süßingemüse/Oberhofen

€ 15,80

* * * * *

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

vom heimischem Rinderfilet mit Tiroler Butter und rotem
Zwiebel dazu Brot aus der Bäckerei Schluifer in Oberhofen

Vorspeise € 16,80

Hauptspeise € 28,80

* * * * *

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

g`selchte Hauswurst mit Thaurer Sauerkraut, Senf und Kren
Nach dem originalen Rezept von meiner Kärntner Großmutter Elisabeth
und vom Wirt Franz Neurauber jun. sorgfältig im Haus geräuchert.

€ 7,80

* * * * *

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

* * * * *

herbstlicher Vitalsalat (M-N-O)

Blattsalate mit hausgemachtem Balsamico-Honig-Dressing,
karamellisierten Nüssen und Spalten vom Hattinger Apfel,
dazu lauwarmer Ziegenfrischkäse in zweierlei Sesam

€ 14,80

* * * * *

Salat vom Büfett (A-C-F-G-M-O)

€ 5,80

* * * * *

Immer gern gegessen

Lachsforellenfilet (A-D-G-O)

aus der Leutascher Ache, knusprig gebraten mit Nordtiroler
Gemüse und Püree vom Bauern Wennser seinen Erdäpfeln

€ 23,80

* * * * *

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

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

€ 9,80

* * * * *

Schlemmer-Hendl (A-C-L-M-O)

mit Bergkäse und Brie gefüllte Hendlbrust aus heimischer
Herkunft in Ei und Parmesan gebacken auf frischen Pilzen in
Rahmsauce dazu Schnittlauchrahmspätzle und Preiselbeeren

€ 19,80

* * * * *

Fleischgerichte

Wiener Schnitzel (A-C-F)

Vom Schweinskarree mit Erdäpfel-Vogelsalat dazu Preiselbeeren

€ 15,80

Vom Tiroler Kalb`l mit Erdäpfel vom Bauern Wennser aus Hattling

€ 23,80

* * * * *

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

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

€ 17,80

* * * * *

Maishendl (C-G-L-O)

knusprig gebratene Maishendlbrust aus bäuerlicher Haltung mit marktfrischem Gemüse und cremigem Risotto vom geschmorten Hokkaido Kürbis /Süßkartoffel/Oberhofen

€ 19,80

* * * * *

rotes Curry (E-F-G-N)

feine Hendlbruststreifen und knackiges Wok Gemüse in roter Curry-Kokosmilchsoße mit Erdnüsse und Basmatireis

€ 17,80

* * * * *

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

vom heimischen Rindsbeiried in der Senferuste zartrosa gebraten mit Röstzwiebel und Püree vom Bauern Wennser seinen Erdäpfeln

€ 23,80

* * * * *

Schweinerei (G-L-M-O)

36 Stunden Sous Vide gegarter Schweinsbauch, alla Minute knusprig gebraten und ein zartrosa gebratenes Medaillon vom heimischen Schweinsfilet mit Speckbohnen und cremigem Almschwein Grammel Risotto

€ 21,80

* * * * *

Wirtshauskuch`l

Kasspatz`ln (A-C-G)

mit Zillertaler Bergkäse, Schnittlauch und Röstzwiebel

€ 11,80

* * * * *

Drei Tiroler (A-C-F-G)

*Schlutzkrappen, Spinatknödel und Graukasnockerl
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 Schweins-
bauch alla Minute knusprig gebraten und geschmortes Backerl vom
Wollschwein mit Püree vom Bauern Wennser seinen Erdäpfeln*

€ 19,80

* * * * *

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

mit Püree vom Bauern Wennser seinen Erdäpfeln

*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 Thaurer Sauerkraut*

€ 14,80

* * * * *

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

mit Erdäpfel-vogelersalat und hausgemachter Soße Tartar

€ 15,80

* * * * *

Ab 17:30 Uhr aus unserem Jospet ...

Männersteak ca. 350g (A-C-D-G-M-O)

auf Holzkohle zartrosa gegrilltes Entrecote vom schwarzen Angus Rind mit „Cafe de Paris“ Butter überbacken dazu Pommes frites

€ 35,80

* * * * *

Ladysteak (C-G-M-O)

auf Holzkohle zartrosa gebratenes Filetsteak vom heimischen Rind an Pfefferkornsoße mit herbstlichem Gemüse und Erdäpfelpüree

€ 35,80

* * * * *

BBQ Spare Ribs (A-C-G-M-O)

in BBQ Soße geschmorte Rippchen vom Wollschwein mit Rahmkraut Salat und Knoblauchbrot dazu Dip Soße

€ 19,80

* * * * *

Philly Cheesesteak Sandwich (A-C-F-G-M-N-O)

gebratene Streifen vom Rib Eye Steak mit Paprika, Zwiebel, Jalapenos und Provolone Schmelzkäse im Burger Brötchen

€ 16,80

* * * * *

Wirtshaus Börger (A-C-F-G-M-N-O)

auf Holzkohle zartrosa gegrillter Almschwein Börger mit würzigem Pulled Pork vom Almschwein, Rahmkraut Salat, Essiggurke, rotem Zwiebel, Zillertaler Bergkäse und Röstzwiebelmayonnaise

€ 14,80

* * * * *

Börger deluxe (A-C-F-G-M-N-O)

auf Holzkohle zartrosa gegrillter Teriyaki Rindfleisch Börger mit Trüffelmayonnaise, Zwiebel, knusprigem Speck und Cheddar Käse

€ 14,80

* * * * *

Mafia fries

Pommes frites mit Knoblauch und Parmesan

€ 5,00

* * * * *

Pommes frites

€ 4,00

* * * * *

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!

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

*frisch gebackener Schokoladekuchen mit flüssigem Kern dazu
hausgemachtes Rahmeis von der Tonkabohne und Früchte*

€9,80

** * * * **

Creme Brûlée (C-F-G-O)

*von der Tonkabohne mit hausgemachtem
Zwetschken-Ricotta-Rahmeis und Früchte*

€9,80

** * * * **

Dessert Variation (A-C-F-G-O)

*weiße Schokoladen-Kastanien-Mousse, NY Cheese Cake
und hausgemachte Zwetschken-Ricotta Eiscreme*

€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.