

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 19:00 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, Hattling,
Süßwasserfische: Forellenhof Angerer, Leutascher Ache
Erdäpfel: Andreas Rödlach, Bauer Wennser, Hattling,
Nordtiroler Gemüse und Salate: Norz/Pölling, Sinnngemüse/Oberhofen
steirisches Kürbiskernöl und steirischer Kren,
Milch- und Käseprodukte: Tirol Milch/Wörgl, Zillertal Milch
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, Friedl Mair/Flaurling*



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 Wirtschaftskultur!*

*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

** * * * **

Negroni (0)

Gin, Wermut und Campari mit Orange auf Eis

€ 9,80

** * * * **

Gösser Zwicker Naturtrüb (A-0)

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

0,3l € 3,30

** * * * **

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)

€ 4,80

... mit Tiroler Speckknödel (A-C-F-G)

... mit Kaspressknödel (A-C-F-G)

... mit Leberknödel (A-C-F-G)

€ 6,40

* * * * *

Kürbis-Ingwercremesuppe
mit Blätterteig-Sesam-Stangerl (A-C-F-G)

€ 6,80

* * * * *

Tiroler Gerstelsuppe (A-G-L-O)
mit Wurzelgemüse und Selchfleisch/Metzgerei Fritz/Zirl

€ 6,80

* * * * *

Hauswurst (A-F-G-L-O)
g'selchte Hauswurst mit Thaurer Sauerkraut, Senf und Kren
Gewürzt nach dem Rezept von meiner Kärntner Großmutter Elisabeth
und vom Wirt Franz Neurauber jun. im Haus sorgfältig geräuchert.

€ 7,80

* * * * *

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 € 17,80

Hauptspeise € 29,80

* * * * *

Salat vom Büfett (A-C-F-G-M-O)

€ 6,80

* * * * *

Immer gern gegessen

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

*gebackene Brust, Keule und Flügel vom heimischen Hendl
mit Erdäpfel-Vogelersalat und echtem steirischem Kernöl*

€ 16,80

** * * * **

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

*mit Bergkäse und Brie gefüllte Hendlbrust aus heimischer
Herkunft in Ei und Parmesan Panade gebacken auf frischen
Pilzen in Paprikarahmsauce dazu Schnittlauchspätzle*

€ 19,80

** * * * **

Wirtshaus Börger (A-C-F-G-M-N-O)

*zartrosa gegrillter Teriyaki Börger vom heimischen
Rind und Schwein mit rotem Zwiebel, knusprigem
Speck und Cheddar Käse dazu Pommes frites*

€ 17,80

** * * * **

Petri heil

Lachsforellenfilet (A-D-G-O)

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

€ 23,80

** * * * **

Fleischgerichte

Wiener Schnitzel (A-C-F)

vom heimischen Schweinskarree mit Erdäpfel-Vogelssalat/Preiselbeeren

€ 15,80

* * * * *

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

*gefüllt mit Schinken/Metzgerei Fritze/Zirl, Edamer Käse und Senf/
Senfmanufaktur Weber/Telfs dazu Pommes frites und Preiselbeeren*

€ 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 aus heimischer Herkunft und knackiges Wok
Gemüse in roter Curry-Kokosmilchsoße mit Erdnüsse und Basmatireis*

€ 18,80

* * * * *

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

*von der heimischen Rinderbeiried in der Senferuste zartrosa gebraten
mit Röstzwiebel und Püree vom Bauern Wennser seinen Erdäpfeln*

€ 25,80

* * * * *

Unsere Medaillons (A-C-G-L-M-O)

*vom heimischen Schweinsfilet zartrosa gebraten an Rahmsöße
mit grünen Pfefferkörnern, herbstlichem Gemüse und Spätzle*

€ 21,80

* * * * *

Steak „Café de Paris“ (A-C-G-M-O)

*vom heimischen Rindsfilet zartrosa gebraten mit
„Café de Paris-Butter“ überbacken dazu Pommes frites*

€ 39,80

* * * * *

Wirtshauskuch`l

Kasspatz`ln (A-C-G)

mit Zillertaler Bergkäse, Schnittlauch und Röstzwiebel

€ 11,80

* * * * *

Drei Tiroler (A-C-F-G)

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

€ 14,80

* * * * *

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

* * * * *

Schweinerei (G-L-M-O)

*36 Stunden Sous Vide gegarter Schweinsbauch alla
Minute knusprig gebraten und mürb geschmortes Backerl mit
Gemüse und Püree vom Bauern Wennser seinen Erdäpfeln*

€ 21,80

* * * * *

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

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

€ 15,80

* * * * *

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

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

€ 15,80

* * * * *

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

mit Erdäpfel-vogelersalat und hausgemachter Soße Tartar

€ 16,80

* * * * *

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 mit Rahmsobe

€ 6,80

** * * * **

und danach!

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

frisch gebackener Schokoladekuchen mit flüssigem Kern dazu hausgemachte Eiskrem von der Tonkabohne

€ 9,80

** * * * **

Kastanienmousse (C-F-G-O)

Mousse von der weißen Callebaut Schokolade mit Maronipüree verfeinert dazu Beerenragout

€ 8,80

** * * * **

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

Cremè Brûlée von der Tonkabohne, NY Cheese Cake und hausgemachtes Zwetschken-Rahmeis

€ 10,80

** * * * **

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 Kurze 30-43 Vol.% 2cl Zirbe, Frangelico, Ramazzotti,		€ 3,90
1 Stamperl 43 Vol.% 2cl Williams, Kirsche, Marille - Alois Springer - Hattling		€ 4,80
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.