

Vorspeisen

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

€ 6,00

* * * * *

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

€ 6,00

* * * * *

gemischter Salat (C-M-O)

oder

Erdäpfel-vogersalat (C-M-O)

€ 5,00

* * * * *

Immer gern gegessen

Hausplatte Neurauter (A-C-F-G-M-O)

*zwei Wienerschnitzel vom Schweinskarree, zwei gebratene Hühnerbrüstchen
aus heimischer Herkunft, zwei rosa gebratene Medaillons vom heimischen
Schweinsfilet mit Eierspätzle, Pommes frites, Gemüse und Rahmsobe*

€ 48,00

* * * * *

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

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

€ 16,00

* * * * *

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*

€ 18,00

* * * * *

Fleischgerichte

Wiener Schnitzel (A-C-F-O)

vom heimischen Schweinskarree mit Erdäpfel-Vogelssalat/Preiselbeeren

€ 15,00

* * * * *

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

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

€ 17,00

* * * * *

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

*mit Bergkäse und Rahmbrie gefüllte Hendlbrust aus
heimischer Herkunft in Ei und Parmesan gebacken auf
frischen Pilzen in Rahmsauce dazu Schnittlauchspätzle*

€ 19,00

* * * * *

Maishendl (C-G-L-O)

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

€ 19,00

* * * * *

rotes Curry (E-F-G-L-N)

*feine Streifen von der heimischen Hendlbrust und viel Gemüse
in roter Curry-Kokosmilchsauce mit Erdnüsse und Basmatireis*

€ 18,00

* * * * *

Hirschragout

*beste Qualität vom Wildfleisch/Schneiter und Engl./Jäger
Hattung in Preiselbeer-Thymiansauce mit Rotkraut und Spätzle*

€ 21,00

* * * * *

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*

€ 21,00

* * * * *

Schmankerln

Kasspatz`ln (A-C-G-M-O)

mit Schnittlauch, Röstzwiebel und marinierte Blattsalate

€ 13,00

* * * * *

Ziegenkäse (G-L-O)

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

€ 16,00

* * * * *

Riesengarnelen (B-G-M-O)

in Olivenöl gebratene White Tiger Alpengarnelen aus Hall mit cremigem Risotto vom geschmortem Hokkaïdo Kürbis

€ 22,00

* * * * *

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

Krustenbraten vom heimischen Schopf mit Semmelknödel und Sauerkraut/Bauer Feistmantel/Thauer

€ 15,00

* * * * *

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

* * * * *

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 Neurauder jun. im Haus sorgfältig geräuchert.*

€ 7,80

* * * * *

Exklusiv für kleine Leute

Asterix Teller (A-C-F)

Wienerschnitzel vom Schweinskarree mit Pommes frîtes

€ 10,00

** * * * **

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

*gebratenes Hühnerbrüstchen aus heimischer
Herkunft an Rahmsobe mit Eierspätzle*

€ 11,00

** * * * **

Max & Moritz

gegrilltes Frankfurter Würstel mit Pommes frîtes

€ 7,00

** * * * **

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

Eierspätzle in Rahmsobe

€ 6,00

** * * * **

und danach!

marmoriertes Schokoladenmousse (C-F-G-O)

Mousse von der weißen und dunklen Callebaut Schokolade

€ 8,00

** * * * **