

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, Hattíng,
Süßwasserfische: Forellenhof Angerer, Leutascher Ache
Erdäpfel: Andreas Rödlach, Bauer Wennser, Hattíng,
Nordtíroler Gemüse und Salate: Norz/Pollíng, Sinnngemüse/Oberhofen
steirísches Kürbiskernöl und steiríscher Kren,
Milch- und Käseprodukte: Tírol Milch/Wörgl, Zillertal Milch
Geflügel: Hubers Landhendl, Pfaffstätten
Schweins- und Rindsfleisch: Martín Beermeister, Innsbruck
Kalbsleber und Beuschel: Martín Beermeister, Innsbruck
Wurst- und Selchwaren: Metzgerei Fritzi, Zírl
Apfelsaft: Gerhard Huber und Josef Gassler, Hattíng
Prämierte Schnäpse: Luis Springer/Hattíng, Friedl Mair/Flauríng

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

* * * * *

Martini Secco (0)

Prosecco, Martini Bianco und Quellwasser prickelnd

€ 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)

€ 5,80

* * * * *

Gambas al ajillo (A-B-F)

5 Stück Riesengarnelen in Olivenöl, Chili
und Knoblauch gebratenen dazu Weißbrot

€ 14,80

* * * * *

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

vom heimischem Rinderfilet mit Butter und Zwiebel
dazu Toastbrot aus der Bäckerei Schluifer in Oberhofen

Vorspeise € 18,80

Hauptspeise € 29,80

* * * * *

Trüffelnudeln (A-C-F-G-L-O)

Pasta mit frischem schwarzem Périgord Trüffel aus Italien

Vorspeise € 13,80

Hauptspeise € 19,80

* * * * *

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 Neuraüter jun. im Haus sorgfältig geräuchert.

€ 7,80

* * * * *

Salat vom Büfett (A-C-F-G-M-O)

€ 5,80

* * * * *

Salate

Neurauter's Backhendl (A-C-F-G-M-O)

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

€ 16,80

* * * * *

Caesar Salat (A-C-F-G-M-O)

*knusprig gebratene Maishendlbrust aus bäuerlicher
Haltung auf Roma-Blattsalate mit hausgemachtem Caesar
Dressing, 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!

Lachsforellenfilet (A-D-G-O)

*in Olivenöl und Thymian knusprig gebratenes Filet von
der Lachsforelle aus der Leutascher Ache mit marktfrischem
Gemüse und Püree vom Bauern Wennser seinen Erdäpfeln*

€ 23,80

* * * * *

Ziegenkäse (G-L-O)

*gebratener Ziegenkäse auf cremig gerührtem Risotto
mit sonnengetrockneten Tomaten, Oliven und Rucola*

€ 16,80

* * * * *

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 Fritz/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 an Pfefferkornsobe auf cremig gerührtem Risotto
mit sonnengetrockneten Tomaten, Oliven und Rucola*

€ 19,80

* * * * *

rotes Curry (E-F-G-N)

*feine Hendlbruststreifen aus heimischer Herkunft mit Gemüse
und Erdnüsse in roter Curry-Kokosmilchsobe dazu Basmatiréis*

€ 18,80

* * * * *

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

*zartrosa gebratene Medaillons vom heimischen Schweinsfilet
an Pfeffersobe mit Speckrahmwirsing und Kartoffelkroketten*

€ 21,80

* * * * *

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

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

€ 24,80

* * * * *

Rinderfiletsteak (G-M-O)

*zartrosa gebratenes Steak vom heimischen Rinderfilet
mit Kräuterbutter und Pommes frites dazu Dip Sobe*

€ 39,80

* * * * *

Wirtshauskuch`l

Kasspatz`ln (A-C-G)

mit Zillertaler Bergkäse, Schnittlauch und Röstzwiebel

€ 13,80

* * * * *

Drei Tiroler (A-C-F-G)

*Schlutzkrapfen, 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 vom Telfer Hofschwein und geschmortes vom Pollinger
Berglamm mit marktfrischem Gemüse und Erdäpfelpüree*

€ 23,80

* * * * *

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

mit winterlichem 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 Tiroler Milchkalb mit Wurzelgemüwestreifen
und Tirol Milch Schlagobers dazu Semmelknödel*

€ 15,80

* * * * *

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

*Krustenbraten vom heimischen Schweinskopf
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!

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

frisch gebackener Schokoladekuchen mit flüssigem Kern dazu vanilleeiskrem, Beerenragout und Früchte

€9,80

* * * * *

marmoriertes Schokoladenmousse (C-F-G-O)

aus weißer und dunkler belgischer Schokolade

€9,80

* * * * *

Cremè Brûlée von der Tonkabohne (A-C-F-G-O)

mit hausgemachtem Zwetschken-Rahmeis

€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 Ka. (0,5l) Hattinger Quellwasser still	€ 1,00
1 Ka. (1,0 l) Hattinger Quellwasser still	€ 2,00
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 € 4,40
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	€ 2,70
1 Glas (0,5l) Himbeer/Holundersodawasser	€ 3,70
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	€ 3,40
1 Fl. (0,33l) Almdudler	€ 3,40

Warme Getränke

verlängerter	€ 2,50
Cappuccino (G)	€ 2,90
Espresso	€ 2,10
grober 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	€ 4,20
0,3l Zipfer Märzen	€ 3,40
0,2l Zipfer Märzen	€ 2,70
0,5l Wieselburger	€ 4,20
0,3l Wieselburger	€ 3,40
0,2l Wieselburger	€ 2,70
0,5l Weihenstephan Weizenbier	€ 4,40
0,3l Weihenstephan Weizenbier	€ 3,60
0,2l Weihenstephan Weizenbier	€ 2,90
0,5l Weizen Cola	€ 4,40
0,3l Weizen Cola	€ 3,70
0,5l Spezialbier.....	€ 4,20
0,3l Spezialbier.....	€ 3,40
0,2l Spezialbier.....	€ 2,70

Flaschenbier (A) Weizen, Gerste

0,5l Starkenberger hell.....	€ 3,70
0,5l alkoholfrei..	€ 3,50
0,5l weizenbier alkoholfrei	€ 4,20

Radler (A) Weizen, Gerste

0,5 l.....	€ 4,20
0,3 l.....	€ 3,40

Rotwein offen (0) 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 (0) 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 (0) 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.