

# 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  
*steirisches Kürbiskernöl und steirischer 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!*

## Vorspeisen

klare Rindfleischsuppe ... (L)

... mit Tiroler Speckknödel (A-C-F-G)

... mit Kaspressknödel (A-C-F-G)

... mit Leberknödel (A-C-F-G)

€ 5,80

\* \* \* \* \*

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

\* \* \* \* \*

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

oder

Erdäpfel-vogelssalat mit Kernöl (M-O)

€ 5,00

\* \* \* \* \*

## 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-Vogelersalat/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

\* \* \* \* \*

## *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

\* \* \* \* \*

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

*kennsprig gebratene Maishendlbrust aus bäuerlicher  
Haltung an Pfefferkornsoße 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-Kokosmilchsoße dazu Basmatiréis*

€ 18,80

\* \* \* \* \*

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

*zartrosa gebratene Medaillons vom heimischen Schweinsfilet  
an PfeffersöÙe 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

\* \* \* \* \*

# Wirtshauskuch`l

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

*mit Zillertaler Bergkäse, Schnittlauch und Röstzwiebel*

€ 13,80

\* \* \* \* \*

## *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

\* \* \* \* \*

## *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

\* \* \* \* \*

## *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-vogersalat 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!

### *marmoriertes Schokoladenmousse (C-F-G-O)*

*aus weißer und dunkler belgischer Schokolade*

*€9,80*

*\* \* \* \* \**