

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 11:30 bis 14:00 und 17:30 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!

Zum Appetit anregen!

Funky Pump (0)

*Funky Pump dry Gin mit Wacholderbeeren,
Grapefruit und Fever Tree Indian Tonic Water*

€ 9,80

** * * * **

London`s Pink (0)

*Gordon`s Premium Pink Distilled Gin mit
Wild Berry Tonic Water, Eis und Himbeere*

€ 7,80

** * * * **

Martini Secco (0)

Prosecco, Martini Bianco und Quellwasser prickelnd

€ 6,80

** * * * **

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)

€ 4,50

... mit Tiroler Speckknödel (A-C-F-G)

... mit Kaspressknödel (A-C-F-G)

... mit Leberknödel (A-C-F-G)

€ 6,00

* * * * *

Gambas al ajillo (A-B-F)

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

€ 14,00

* * * * *

Vitello tonnato (A-C-D-F-G-M-O)

feine Tranchen vom zartrosa gebratenem Milchkalb an Thunfischcreme
mit Kapernbeeren dazu Baguette aus der Bäckerei Schluifer in Oberhofen

€ 14,00

* * * * *

Trüffelnudeln (A-C-F-G-L-O)

Pasta mit frischem schwarzem Périgord Trüffel aus Italien

Vorspeise € 15,00

Hauptspeise € 21,00

* * * * *

frischer Spargel aus Verona (G-O)

mit Soße Hollandaise dazu Landschinken aus der Zirler Metzgerei Fritz

oder

mit Butter und Parmesan dazu vom Wirt Franz geräucherter Speck

Vorspeise € 14,00

Hauptspeise € 21,00

Portion Erdäpfel € 4,00

* * * * *

Salat vom Büfett (A-C-F-G-M-O)

€ 6,00

* * * * *

Immer gern gegessen!

Lachsforellenfilet (A-D-G-O)

knusprig gebratenes Filet von der Lachsforelle aus der Leutascher Ache an Soße Hollandaise mit frischem Spargel aus Verona und Erdäpfel-Bärlauchpüree

€ 25,00

* * * * *

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

gebackene Brust, Keule und Flügel vom Hendl aus bäuerlicher Haltung mit Erdäpfel-Vogelsalat und echtem steirischem Kernöl

€ 18,00

* * * * *

gebratener Ziegenkäse (G-L-O)

auf cremigem Risotto vom Nordtiroler Bärlauch

€ 15,50

* * * * *

Exklusiv für kleine Leute

Asterix Teller (A-C-F)

Wienerschnitzel vom Schweinskarree mit Pommes frites

€ 10,50

* * * * *

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

gebratenes Hühnerschnitzel an Rahmsobe mit Eierspätzle

€ 13,00

* * * * *

Max & Moritz

gegrilltes Frankfurter Würstel mit Pommes frites

€ 8,50

* * * * *

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

Eierspätzle mit Rahmsobe

€ 7,00

* * * * *

Fleischgerichte

Wiener Schnitzel (A-C-F)

Vom Schweinskarree mit Erdäpfel-Vogelsalat und Preiselbeeren

€ 16,50

* * * * *

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*

€ 18,50

* * * * *

Maishendl (C-G-L-O)

*knusprig gebratene Maishendlbrust aus bäuerlicher Haltung
auf getrüffeltem Risotto mit frischem Spargel aus Verona*

€ 23,00

* * * * *

rotes Curry (E-F-G-N)

*feine Hendlbruststreifen aus heimischer Herkunft mit Gemüse
und Erdnüsse in roter Curry-Kokosmilchsoße dazu Basmatireis*

€ 19,00

* * * * *

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

*mit Hochfügener Bergkäse und Rahmbrie gefüllte heimische Hendlbrust
in Freilandeiern vom Bauern Wennser und Parmesan gebacken auf frischen
Pilzen in Rahmsöbe dazu Schnittlauchrahmspätzle und Preiselbeeren*

€ 21,00

* * * * *

BBQ deluxe (A-G-L-M-O)

*zartrosa gebratenes Medaillon vom heimischen Schweinsfilet, zartes
Hühnerfilet aus heimischer Herkunft und Bratwurst vom Pollinger
Berglamm mit Frühlingsgemüse, Pommes frites und Dip Soße*

€ 22,00

* * * * *

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

*Vom heimischen Rind in der Senferuste zartrosa
gebraten mit knusprigem Röstzwiebel und Eierspätzle*

€ 26,00

* * * * *

Wirtshauskuch`l

Kasspatz`ln (A-C-G)

mit Zillertaler Bergkäse, Schnittlauch und Röstzwiebel

€ 13,50

* * * * *

Drei Tiroler (A-C-F-G)

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

€ 15,00

* * * * *

Wirtshaus Triologie (A-C-F-G-L-M-O)

*Zillertaler Ofenleber, 36 Stunden Sous Vide gegarter Bauch
vom Telfer Hofschwein und geschmortes vom Michelfelder Almochse
aus Kematen mit Frühlingsgemüse und Erdäpfel-Bärlauchpüree*

€ 23,00

* * * * *

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

mit Frühlingsgemüse und Erdäpfel-Bärlauchpüree

*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.*

€ 18,50

* * * * *

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

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

€ 16,00

* * * * *

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

*Krustenbraten vom heimischen Schweinskopf
mit Semmelknödel und Nordtiroler Krautsalat*

€ 15,50

* * * * *

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

mit Erdäpfel-vogersalat und hausgemachter Soße Tartar

€ 17,00

* * * * *

und danach!

*Johannas Schokoladentraum ca. 15 Min. (A-C-F-G-O)
frisch gebackener Schokoladekuchen mit flüssigem Kern dazu
hausgemachte Eiskrem vom Tiroler Naturjoghurt und Himbeeren*

€ 11,00

* * * * *

*marmoriertes Schokoladenmousse (C-F-G-O)
aus weißer und dunkler belgischer Schokolade*

€ 10,00

* * * * *

*Cremè Brûlée von der Tonkabohne (A-C-F-G-O)
mit hausgemachtem Pistazien-Rahmeis*

€ 11,00

* * * * *

Schnäpse

*Alois Springer - Hattling 43 Vol.% 2cl
Obstler (Apfel und Birne)*

€ 2,30

Williams-, Kirsch- oder Marillenbrand

€ 4,80

Vogelbeerbrand

€ 6,90

* * * * *

Friedl Maier - Flaurling 43 Vol.% 2cl

Williams Holunder, Williams Himbeer oder Friedl 'S Spezial

€ 5,90

* * * * *

Gerhard Hämmerle - Lustenau 43 Vol.% 2cl

Subirer

(regionale Vorarlberger Birnenart)

€ 6,90

* * * * *

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	€ 2,70
Cappuccino (G)	€ 3,10
Espresso	€ 2,30
Doppelter Espresso	€ 4,60
Latte Macchiato (G)	€ 3,60
Glas Tee	€ 2,50
Tasse Kakao (G)	€ 3,60
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
0,5 l 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 (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.