

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 14:00 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
Schweíns- und Ríndsfleisch: Martín Beermeister, Innsbruck
Kalbsleber und Beuschel: Martín Beermeister, Innsbruck
Wurst- und Selchwaren: Metzgerei Fritzi, Zírl
Apfelsaft: Gerhard Huber und Josef Gassler, Hattíng
Prämierte Schnäpse: Luís 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 Kräuterfrüttlatten (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

* * * * *

Immer gern gegessen

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

* * * * *

Wiener Schnitzel (A-C-F)

Vom Schweinskarree mit Erdäpfel-Vogelssalat und Preiselbeeren

€ 16,50

* * * * *

Kaspatz`ln (A-C-G)

mit Zillertaler Bergkäse, Schnittlauch und Röstzwiebel

€ 13,50

* * * * *

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

* * * * *

Fleischgerichte

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

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

€ 18,00

* * * * *

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

Krustenbraten vom heimischen Schweinskopf mit Semmelknödel und Nordtiroler Krautsalat

€ 15,50

* * * * *

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

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

€ 21,00

* * * * *

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-Kokosmilchsauce dazu Basmatireis

€ 19,00

* * * * *

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 Rahmsauce mit Eierspätzle

€ 13,00

* * * * *