

# 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 11:00 bis 17:00 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*

€ 8,00

\* \* \* \* \*

## *London`s Pink (0)*

*Premium Pink Distilled Gin mit Wild  
Berry Tonic Water, Eiswürfel und Beere*

€ 9,00

\* \* \* \* \*

## *Martini Secco (0)*

*Prosecco, Martini Bianco und Quellwasser prickelnd*

€ 8,00

\* \* \* \* \*

## *Bellini (0)*

*Prosecco mit Pfirsich Fruchtpuree*

€ 6,00

\* \* \* \* \*

## *Gösser Zwicker Naturtrüb (A-0)*

*Ein besonders fruchtig, mildes und in seiner Farbe  
natürlich trübes Bier das ungefiltert abgefüllt wird!*

0,3l € 3,90

\* \* \* \* \*

## *Apfel-Karotten-Saft (0)*

*Stift Kloster Neuburg*

0,3l € 3,70

\* \* \* \* \*

## *Apfel-Holunder-Saft (0)*

*Familie Gassler „Manneshof“ in Inzing*

0,3l € 3,70

\* \* \* \* \*

## *Naturtrüber Apfelsaft (0)*

*Vom Bauern Huber aus Hattling*

0,3l € 3,30

\* \* \* \* \*

# Vorspeisen

klare Rindfleischsuppe ... (L)  
... mit Kräuterfrüttaten (A-C-G)

€ 5,50

... mit Speckknödel vom hausgeräucherten Bauchspeck (A-C-F-G)

... mit Kaspressknödel vom Tiroler Graubias (A-C-F-G)

... mit Leberknödel vom Michelfelder Ox`n (A-C-F-G)

€ 7,00

\* \* \* \* \*

Kürbis-Ingwercremesuppe  
mit mediterranem Gemüse (A-C-F-G)

€ 7,50

\* \* \* \* \*

Gambas al ajillo (A-B-F)

6 Stück Kaltwassergarnelen in Olivenöl, Chili und Knoblauch  
gebratenen dazu Baguette aus der Oberhofer Bäckerei Schluifer

€ 16,00

\* \* \* \* \*

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

feine Tranchen vom zartrosa gebratenem Milchkalb an Thun-  
fischcreme mit Baguette aus der Oberhofer Bäckerei Schluifer

€ 16,00

\* \* \* \* \*

Ziegenkäse (G-L-O)

gebratener Ziegenkäse auf cremig gerührtem Risotto  
vom geschmortem Hokkaido Kürbis aus Haímíng

Als Vorspeise € 16,00

Als Hauptspeise € 19,00

\* \* \* \* \*

Trüffelnudeln (A-C-F-G-L-O)

feine Bandnudeln in Salbeibutter mit frischem Sommertrüffel

Als Vorspeise € 15,00

Als Hauptspeise € 21,00

\* \* \* \* \*

Salat vom Büfett (A-C-F-G-M-O)

€ 6,50

\* \* \* \* \*

## Immer gern gegessen!

### *Eierschwammerlgulasch (A-C-G-L-O)*

*frische Pfifferlinge in Paprikarahmsobe mit Semmelknödel*

*Als Vorspeise € 15,00*

*Als Hauptspeise € 21,00*

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

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

*gebackene Brust, Keule und Flügel vom Hendl aus bäuerlicher Haltung mit Erdäpfel-Vogelersalat und steirischem Bio Kernöl*

*€ 18,50*

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

### *Lachsforellenfilet (A-C-D-G-O)*

*knusprig gebratenes Filet von der Lachsforelle aus der Leutascher Ache mit Gemüse und Püree vom Bauern Wennser aus Hattning seinen Erdäpfeln*

*€ 27,00*

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

## Exklusiv für kleine Leute

### *Asterix Teller (A-C-F)*

*kleines Wienerschnitzel vom Schweinskarree mit Pommes frites*

*€ 11,50*

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

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

*kleines gebratenes Hühnerschnitzel an Rahmsobe mit Eierspätzle*

*€ 14,50*

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

### *Max & Moritz*

*gegrilltes Frankfurter Würstel (Metzgerei Fritze) mit Pommes frites*

*€ 9,50*

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

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

*Eierspätzle mit Rahmsobe*

*€ 7,50*

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

# Fleischgerichte

## *Wiener Schnitzel (A-C-F)*

*mit Erdäpfel-Vogelersalat dazu Preiselbeeren*

*vom Hofschwein aus bäuerlicher Haltung € 17,00*

*von der Hendlbrust aus bäuerlicher Haltung € 19,00*

\* \* \* \* \*

## *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*

*€ 19,00*

\* \* \* \* \*

## *Schweinerei (G-L-M-O)*

*zartrosa Medaillon vom heimischen Schweinsfilet und 36 Stunden  
Sous vide gegarter Schweinsbauch vom Hattinger Hofschwein mit Rahm-  
Wirsing und Püree vom Bauern Wennser aus Hattling seinen Erdäpfeln*

*€ 23,00*

\* \* \* \* \*

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

*Hendlbruststreifen aus bäuerlicher Haltung mit knackigem Gemüse  
und Erdnüsse in roter Curry-Kokosmilchsoße dazu Basmatiréis*

*€ 20,00*

\* \* \* \* \*

## *Schlemmer Hendl (A-C-G-L-O)*

*mit Zillertaler Käse gefüllte Hendlbrust in Ei und Parmesan Panade  
gebacken an Rahmsöße dazu Schnittlauchspätzle und Preiselbeeren*

*€ 22,00*

\* \* \* \* \*

## *knusprige Maishendlbrust (C-G-L-O)*

*Maishendl aus bäuerlicher Haltung mit marktfrischem Gemüse und  
cremigem Risotto vom geschmortem Hokkaido Kürbis aus Haiming*

*€ 23,00*

\* \* \* \* \*

## *unser Zwiebelrostbraten (A-G-L-M-O)*

*Vom der heimischen Rindsbeiried in der Dijon-Senferuste zartrosa  
gebraten mit Röstzwiebel, Nordtiroler Gemüse und Erdäpfelpüree*

*€ 27,00*

\* \* \* \* \*

# Wirtshauskuch`l

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

*mit Zillertaler Bergkäse, Schnittlauch und Röstzwiebel*

€ 14,00

\* \* \* \* \*

## *Drei Tiroler (A-C-F-G)*

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

€ 16,00

\* \* \* \* \*

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

*Zillertaler Ofenleber, 36 Stunden Sous Vide gegarter Bauch vom  
Hattinger Hofschwein und geschmortes vom Michelfelder Ox`n mit  
Tiroler Gemüse und Püree vom Bauern Wennser seinen Erdäpfeln*

€ 24,00

\* \* \* \* \*

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

*mit Rahmwirsing und Püree vom Bauern Wennser seinen Erdäpfeln  
Nach dem Rezept (Knödelbrot, faschierte Leber und Beuschel vom Tiroler Milchkalb)  
von meinem Tiroler Wirtshauskollegen Hannes Ebster, Wirtshaus Linde/Stumm!*

€ 21,00

\* \* \* \* \*

## *Hattinger Wildragout (A-C-F-G-L-M)*

*vom Reh und Hirsch aus der Hattinger Jagd in Preiselbeer-  
Thymiansoße geschmort mit Apfelrotkraut und Eierspätzle*

€ 23,00

\* \* \* \* \*

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

*Vom Tiroler Milchkalb mit Semmelknödel*

€ 17,00

\* \* \* \* \*

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

*mit Semmelknödel und Thaurer Sauerkraut*

€ 16,00

\* \* \* \* \*

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

*mit Erdäpfel-vogelersalat und hausgemachter Soße Tartar*

€ 19,00

\* \* \* \* \*

## und danach!

*Johannas Schokoladentraum ca. 15 Min. (A-C-F-G-O)  
halbflüssiger Schokoladenkuchen mit Rahmeis*

€ 11,00

\* \* \* \* \*

*marmoriertes Schokoladenmousse (C-F-G-O)  
von der weißen und dunklen belgischen Schokolade*

€ 9,00

\* \* \* \* \*

*Crème Brûlée (C-G-O)  
von der Tonkabohne mit hausgemachtem Sorbet*

€ 10,00

\* \* \* \* \*

## 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		€ 5,00
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 oder Spezi	je	€ 3,40
1 Glas (0,5l) Fanta, Cola, Sprite, Apfelsaft oder Spezi	je	€ 4,40
1 Glas (0,3l) Apfelsaft mit Wasser		€ 2,80
1 Glas (0,5l) Apfelsaft mit Wasser		€ 3,50
1 Glas (0,3l) Apfelsaft g'spritzt		€ 3,10
1 Glas (0,5l) Apfelsaft g'spritzt		€ 4,10
1 Glas (0,3l) Himbeer/Holunderwasser		€ 2,00
1 Glas (0,5l) Himbeer/Holunderwasser		€ 3,00
1 Glas (0,3l) Himbeer/Holundersodawasser		€ 3,00
1 Glas (0,5l) Himbeer/Holundersodawasser		€ 4,00
1 Fl. (0,2 l) Bitter Lemon		€ 3,50
1 Fl. (0,2 l) Tonic Water	,	€ 3,50
1 Fl. (0,2 l) Ginger Ale	,	€ 3,50
1 Fl. (0,2 l) Pago Fruchtsaft	,	€ 3,30
1 Fl. (0,33l) Coca Cola light		€ 3,50
1 Fl. (0,33l) Almdudler		€ 3,50
1 Fl. (0,33l) Eistee Pfirsich oder Zitrone		€ 3,50

## Warme Getränke

Verlängerter		€ 2,90
Cappuccino (G)		€ 3,30
Espresso		€ 2,50
Doppelter Espresso		€ 4,60
Latte Macchiato (G)		€ 3,80
Glas Tee		€ 2,60
Tasse Kakao (G)		€ 3,80
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	€ 4,30
0,3l Zipfer Märzen	€ 3,50
0,2l Zipfer Märzen	€ 2,80
0,5l Wieselburger	€ 4,60
0,3l Wieselburger	€ 3,80
0,2l Wieselburger	€ 3,10
0,5l Weihenstephan Weizenbier	€ 4,90
0,3l Weihenstephan Weizenbier	€ 4,20
0,2l Weihenstephan Weizenbier	€ 3,60
0,5l Weizen Cola .....	€ 4,90
0,3l Weizen Cola .....	€ 4,10
0,5l Spezialbier.....	€ 4,70
0,3l Spezialbier.....	€ 3,90
0,2l Spezialbier.....	€ 3,20

## Flaschenbier (A) Weizen, Gerste

0,5l Starkenberger hell.....	€ 4,00
0,5 l alkoholfrei..	€ 4,20
0,5l Weizenbier alkoholfrei	€ 4,90

## Radler (A) Weizen, Gerste

0,5 l.....	€ 4,40
0,3 l.....	€ 3,60

## Rotwein offen (0) Schwefeldioxid/Sulfite

Rot g`spritzt sauer	1/4l	€ 3,40
Rot g`spritzt süß	1/4l	€ 3,70
1/8l Zweigelt Heinrich		€ 4,50

## Weißwein offen (0) Schwefeldioxid/Sulfite

Weiß g`spritzt sauer	1/4l	€ 3,40
Weiß g`spritzt süß	1/4l	€ 3,70
1/8l grüner veltliner		€ 2,90

## Aperitif (0) Schwefeldioxid/Sulfite

Hugo (Prosecco - Holunder - Minze - Hattinger Quellwasser prickelnd)		€ 6,50
Aperol Spritz (Weißwein - Aperol - Orange - Hattinger Quellwasser prickelnd)		€ 6,50
Veneziano (Prosecco - Aperol - Orange - Hattinger Quellwasser prickelnd)		€ 6,50
Ramazotti Rosato Bella (Ramazotti Aperitivo Rosato - Russian Wild Berry - Zitrone)		€ 6,50

## Schnäpse

### Prämierte Schnapsspezialitäten aus der Region

1 Stamperl 43 Vol.% 2cl Obstler - Alois Springer - Hattling		€ 2,60
1 Stamperl Kurze 30-43 Vol.% 2cl Zirbe, Frangelico, Ramazzotti,		€ 4,20
1 Stamperl 43 Vol.% 2cl Williams, Kirsche, Marille - Alois Springer - Hattling		€ 5,30
1 Stamperl 43 Vol.% 2cl Williams Holunder, Williams Himbeere, Friedl`S Spezial		€ 6,40
1 Stamperl 43 Vol.% 2cl Vogelbeere, Subirer		€ 8,80
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.