



Gasthof Neuraüter Kg
Innstraße 1
6402 Hatting

Törggele Menü auf Vorbestellung ab 4 Personen!

Menü

Aufstriche

mit Schüttelbrot und Vinschgerl

* * * * *

Tiroler Gerstelsuppe

(Rollgerste, Selchfleisch und Wurzelgemüse)

oder

Kürbis-Ingwercremesuppe

(Tiroler Hokkaido Kürbis, Ingwer, Kokosmilch)

* * * * *

Drei Tiroler

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

* * * * *

Törggele Platte

ofenfrischer **Schweinsbraten**, gebackenes **Surschnitzel**, knuspriger
Bauch vom 36 Stunden Sous vide gegarten Almschwein, **Bratwurst** vom Pollinger
Berglamm und gekochte **Hauswurst** mit Thaurer Sauerkraut, Serviettenknödel,
Erdäpfelpüree, Erdäpfel-Vogelersalat und Weber Krensenf aus Telfs
(Hauswurst nach eigener Rezeptur und vom Wirt Franz im Haus geräuchert)

* * * * *

hausgemachte Kirchtagskrappen

mit Dörrzwetschgen, Feigen und Mohn gefüllt

* * * * *

gebratene Maroni

€ 38,00 pro Person

Törggelen Menü Vegetarisch!

Menü

Aufstriche

mit Schüttelbrot und Vinschgerl

* * * * *

Vegetarische Gerstelsuppe

(Rollgerste und Wurzelgemüse)

oder

Kürbis-Ingwercremesuppe

(Tiroler Hokkaido Kürbis, Ingwer, Kokosmilch)

* * * * *

Erdäpfelblattln

auf Thaurer Sauerkraut

* * * * *

Drei Tiroler

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

* * * * *

hausgemachte Kirchtagskrappen

mit Dörrzwetschgen, Feigen und Mohn gefüllt

* * * * *

gebratene Maroni

€ 34,00 pro Person