

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
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*

€ 9,00

* * * * *

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

* * * * *

Paulaner Wiesenbier (A-0)

*Im Geschmack die perfekte Balance von leichter Hopfennote
und kräftigem Malz. Festlich, vollmundig, wunderbar süffig.*

0,3l € 3,70

* * * * *

frisch gepresster Vitalsaft (0)

vom Hattinger Apfel und der Nordtiroler Karotte

0,25l € 4,20

* * * * *

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 Kräuterfrittaten (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 (A-C-G-H)
mit zweierlei mediterranem Gemüse

€ 8,00

* * * * *

Gambas al ajillo (A-B-F)

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

€ 16,00

* * * * *

Unser Tartar (A-C-D-F-G-M-O)

vom heimischem Rinderfilet mit Trüffel Mayonnaise
dazu Bäcker Toastbrot vom Schluifer aus Oberhofen

Vorspeise € 21,00

Hauptspeise € 33,00

* * * * *

Trüffelnudeln (A-C-F-G-L-O)

feine Bandnudeln mit schwarzem Trüffel aus dem Piemont

Als Vorspeise € 19,00

Als Hauptspeise € 24,00

* * * * *

g`selchte Hauswurst (A-G-M-O)

mit Thaurer Sauerkraut, Weber Senf aus Telfs und steirischem Kren

Nach dem Rezept von Großmutter Elisabeth, geräuchert im vom Wirt Franz!

€ 8,00

* * * * *

Oberländer Rostbratwurst (A-G-M-O)

Vom Pollinger Berglamm und Telfer Almschwein mit Thaurer Sauerkraut

Mit einer Wurst € 8,00

Mit zwei Würste € 11,00

* * * * *

Immer gern gegessen!

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

Zillertaler Ofenleber, 36 Stunden Sous Vide gegarter Bauch vom Telfer Almschwein und geschmortes vom Michelfelder Ox`n mit herbstlichem Gemüse und Püree vom Hattinger Erdäpfel

€ 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 steirischem Bio Kernöl

€ 18,50

* * * * *

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

knusprig gebratenes Filet von der Lachsforelle aus der Leutascher Ache mit cremigem Rucola Risotto und schwarzen Trüffel aus dem Piemont

€ 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 Rahmsöße 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 Rahmsöße

€ 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/Metzgerlei Fritz/Zirl, Edamer Käse und Senf/
Senfmanufaktur Weber/Telfs dazu Pommes frites und Preiselbeeren*

€ 19,00

* * * * *

BBQ deluxe (A-G-M-O)

*zartrosa gebratenes Medaillon vom heimischen Rinds- und Schweins-
filet, gebratene Hendlbrust aus bäuerlicher Haltung und Bratwurst vom
Pollinger Berglamm mit Gemüse und Pommes frites dazu Dip Soße*

€ 27,00

* * * * *

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

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

€ 20,00

* * * * *

Maishendl (C-G-L-O)

*knusprig gebratene Brust vom Maishendl aus bäuerlicher Haltung mit
cremigem Rucola Risotto und schwarzen Trüffel aus dem Piemont*

€ 25,00

* * * * *

Pfeffersteak (A-C-G-L-M-O)

*zartrosa gebratenes Steak vom heimischen Rinderfilet an
Pfeffersoße mit Speckrahmwirsing und Kartoffelgebäck*

€ 39,00

* * * * *

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

*Vom der heimischen Rinderbeiried in der Dijon-Senfkruste zartrosa
gebraten mit Röstzwiebel, marktfrischem Gemüse und Erdäpfelpüree*

€ 27,00

* * * * *

Wirtshauskuch`l

Kasspatz`ln (A-C-G)

mit Tírol Bergkäse, Schnittlauch und Röstzwiebel

€ 14,00

* * * * *

Drei Tíroler (A-C-F-G)

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

€ 16,00

* * * * *

Graukasnocken (A-C-G-M-L-O)

mit Thaurer Rahmsauerkraut und gebratenen Pílsen

€ 16,00

* * * * *

Zíllertaler Ofenleber (A-C-F-G-L-M-O)

mit Speckrahmwírsing und Püree vom Bauern Wennser seinen Erdäpfeln

*Nach dem Rezept (Knödelbrot, faschierte Leber und Beuschel vom Tíroler Milchkalb
von meinem Tíroler Wirtshauskollegen Hannes Ebster, Wirtshaus Linde/Stumm!*

€ 21,00

* * * * *

Hattínger Wildragout (A-C-F-G-L-M)

*vom Reh und Hírsch aus der Hattínger Jagd in Preiselbeer-
Thymíansoße geschmort mit Apfelrotkraut und Eierspätzle*

€ 23,00

* * * * *

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

Vom Tíroler Milchkalb mit Semmelknödel

€ 17,00

* * * * *

Schweínsbraten (A-C-F-G-L-M)

Krustenbarten mit Semmelknödel und Thaurer Sauerkraut

€ 16,00

* * * * *

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

mit Erdäpfel-vogersalat und hausgemachter Soße Tartar

€ 19,00

* * * * *

und danach!

*Johannas Schokoladentraum ca. 15 Min. (A-C-F-G-O)
ein Schokoladekuchen mit flüssigem Kern dazu Eiskrem „Raffaello“*

€ 11,00

* * * * *

*Maroni-Schokoladenmousse (C-F-G-O)
Mousse von der weißen Schokolade mit Maronipüree*

€ 10,00

* * * * *

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

€ 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	€ 4,50
0,3l Wieselburger	€ 3,70
0,2l Wieselburger	€ 2,90
0,5l Weihenstephan Weizenbier	€ 4,70
0,3l Weihenstephan Weizenbier	€ 4,10
0,2l Weihenstephan Weizenbier	€ 3,40
0,5l Weizen Cola	€ 4,70
0,3l Weizen Cola	€ 4,10
0,5l Spezialbier.....	€ 4,50
0,3l Spezialbier.....	€ 3,70
0,2l Spezialbier.....	€ 2,90

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.