

# 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 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  
**steírisches Kürbiskernöl und steírischer Kren,**  
**Milch- und Käseprodukte:** Tírol Milch/Wörgl, Zillertal Milch  
**Geflügel:** Hubers Landhendl, Pfaffstätten  
**Schweíns- und Ríndsfleisch:** Martín Beermeister, Innsbruck  
**Leber und Beuschel:** Martín Beermeister, Innsbruck,  
Familie Schöpf, Michelfelder OX`n aus Kematen  
**Wurst- und Selchwaren:** Metzgerei Fritzi, Zírl  
**Apfelsaft:** Gerhard Huber und Josef Gassler, Hattíng  
**Prämierte Schnäpse:** Luis Springer/Hattíng, Friedl Mair/Flauríng  
**Wildfleisch:** Hattínger Dorfjagd, im Gasthof aufgearbeitet

## 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 London dry Gin, der Hoamat Gin aus dem Tiroler Lechtal mit karamellisierte Apfelspalten aus Hattíng, Eíswüfelf und Tonic Water*

€ 13,00

\* \* \* \* \*

## *London`s Pink (0)*

*Premíum Pink Distilled Gin mit Wild Berry Tonic Water, Eíswüfelf und Beere*

€ 11,00

\* \* \* \* \*

## *Kaíza 5 Mediterrane (0)*

*Gin aus Kapstadt, frisch, weich, exotisch serviert mit Orangenschale, Himbeere, Eís und mediterranem Tonic Water Fever tree*

€ 13,00

\* \* \* \* \*

## *Campari Almalfi (0)*

*Campari mit Schwepps Bitter Lemon, Grapefruitsaft und Eís*

€ 11,00

\* \* \* \* \*

## *Gösser Zwickel Naturtrüb (A-0)*

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

0,3l € 3,70

\* \* \* \* \*

## *frisch gepresster Vitalsaft*

*vom Hattínger Apfel und der Nordtiroler Karotte*

0,3l € 4,80

\* \* \* \* \*

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

*Famílie Gassler „Manneshof“ in Inzíng*

0,3l € 3,90

\* \* \* \* \*

## *Naturtrüber Apfelsaft (0)*

*Vom Bauern Huber aus Hattíng*

0,3l € 3,90

\* \* \* \* \*

# Vorspeisen

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

€ 6,00

... mit Speckenödel vom hausgeräucherten Speck (A-C-F-G)  
... mit Kaspressknödel vom Tiroler Graukas (A-C-F-G)  
... mit Leberknödel vom Michelfelder Ox`n (A-C-F-G)

€ 7,00

\* \* \* \* \*

Kürbis-Ingwer-Cremesuppe  
mit zweierlei mediterranem Gemüse (A-C-F-G)

€ 8,00

\* \* \* \* \*

Gambas al ajillo (A-B-F)  
Garnelen in Olivenöl mit Chili und Knoblauch gebratenen  
dazu Baguette aus der Bäckerei Schluifer in Oberhofen

€ 16,00

\* \* \* \* \*

Unser Tartar (A-C-D-F-G-M-O)  
vom heimischen Rindsfilet mit hausgemachter Trüffel-Mayo  
dazu Toastbrot von der Bäckerei Schluifer aus Oberhofen

€ 21,00

\* \* \* \* \*

Trüffelnudeln (A-C-G)  
feine Bandnudeln mit schwarzem Wintertrüffel, Parmesan und Butter

€ 19,00

\* \* \* \* \*

Ziegenkäse (G-L-O)  
gebratener Ziegenkäse auf cremig gerührtem Risotto  
vom geschmortem Hokkaído Kürbis aus Haímíng

€ 16,00

\* \* \* \* \*

g`selchte Hauswurst (A-G-M-O)  
mit Sauerkraut vom Bauern Feístmantel aus Thaur und Telfer Senf  
Nach dem Rezept von Großmutter Elisabeth und geräuchert im Haus vom Wirt`n Franz!

€ 7,50

\* \* \* \* \*

## Immer gern gegessen!

### **BBQ deluxe (A-G-M-O)**

zartrosa gebratenes Medaillon vom heimischen Rinds- und Schweinsfilet, gebratene Hendlbrust aus bäuerlicher Haltung und Bratwurst vom Pollinger Berglamm mit Coleslaw und Pommes frites dazu Dip Soße

€ 27,00

\* \* \* \* \*

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

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

€ 19,00

\* \* \* \* \*

### **Eismeersäibling (A-D-G-O)**

gebratenes Filet vom Eismeersäibling aus der Leutascher Ache mit Gemüse und Püree vom Bauern Wennser seine Erdäpfel

€ 29,00

\* \* \* \* \*

## 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

€ 14,00

\* \* \* \* \*

### **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-M-L-O)*

*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*

\* \* \* \* \*

## *Wirtshaus Trilogie (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 winterlichem Gemüse und Püree vom Hattinger Erdäpfel*

*€ 25,00*

\* \* \* \* \*

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

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

*€ 20,00*

\* \* \* \* \*

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

*mit zweierlei AMA Käse gefüllte Hendlbrust in Ei und Parmesan  
Panade gebacken an Pfefferkornsoße mit Schnittlauchrahmspätzle*

*€ 22,00*

\* \* \* \* \*

## *Steak Café de Paris (A-C-G-L-M-O)*

*zartrosa gebratenes Steak vom heimischen Rinderfilet mit  
„Café de Paris Würzbutter“ überbacken dazu Pommes frites*

*€ 43,00*

\* \* \* \* \*

## *Unsere Medaillons (A-C-G-L-M-O)*

*Vom heimischen Schweinsfilet zartrosa gebraten an Rahmsöße  
mit grünem Pfeffer, mediterranem Gemüse und Wickelnudeln*

*€ 24,00*

\* \* \* \* \*

# Wirtshauskuch`l

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

*mit Tírol Bergkäse, Schnittlauch und Röstzwiebel*

€ 14,00

\* \* \* \* \*

## *Drei Tíroler (A-C-F-G)*

*Schlutzkrapfen, Spínatknödel und Graukasnockerkel  
an brauner Butter mit Schnittlauch und Parmesan*

€ 16,00

\* \* \* \* \*

## *Seniorchefs Lieblingsschmaus ist der „Bauernschmaus“ (A-C-F-G-L-M)*

*Schweinsbraten mit Selchschof aus der Metzgerei Fritze in Zirl und  
Bratwurst vom Pollinger Berglamm dazu Sauerkraut vom Bauern  
Feistmantel aus Thaur, Serviettenknödel und Telfer Weber Senf*

€ 19,00

\* \* \* \* \*

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

*vom Michlfelder OX`N mit Püree vom Bauern Wennser seine Erdäpfel  
Nach dem Rezept (Knödelbrot, faschierte Leber und Beuschel vom Michlfelder OX`N)  
von meinem Tíroler Wirtshauskollegen Hannes Ebster, Wirtshaus Linde/Stumm!*

€ 21,00

\* \* \* \* \*

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

*Vom Reh und Hirsch aus der Hattínger Dorfjagd in Piment-Thymiansoße  
geschmort mit Apfelrotkraut und Serviettenknödel dazu Preiselbeerbirne*

€ 23,00

\* \* \* \* \*

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

*Vom Tíroler Milchkalb mit Semmelknödel*

€ 18,00

\* \* \* \* \*

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

*mit Semmelknödel und Thaurer Sauerkraut vom Bauern Feistmantel*

€ 16,00

\* \* \* \* \*

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

*mit Erdäpfel-vogelersalat und hausgemachter Soße Tartar*

€ 19,00

\* \* \* \* \*

## und danach!

flüssiger Schokoladekuchen (A-C-F-G-O)  
mit Vanilleeis und Früchte, das Lieblingsdessert von Juniorchefin Johanna

€ 11,00

\* \* \* \* \*

Endlich sind sie wieder da!!!  
Unsere beliebten Kirchtagskrapfen (A-C-F-G-O)  
gefüllt mit Mohn-, Dörrzwetschge- und Feige

je Stück € 3,00

\* \* \* \* \*

Crème Brûlée von der Tonkabohne (C-G-O)  
mit hausgemachtem Snickerseis und Früchtegarnitur

€ 11,00

\* \* \* \* \*

## Schnäpse

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

€ 2,80

Williams-, Kirsch- oder Marillenbrand

€ 5,50

Vogelbeerbrand

€ 11,00

\* \* \* \* \*

Friedl Maier - Flaurling 43 Vol. % 2cl  
Williams Holunder, Williams Himbeer oder Friedl's Spezial

€ 7,00

\* \* \* \* \*

Spezialitäten aus Österreich 43 Vol. % 2cl

Vorarlberger Subire

€ 9,00

\* \* \* \* \*

Und einzigartig in Tirol!!!  
Niederösterreichs Elsbeere (Marzipan)

€ 16,00

\* \* \* \* \*



# 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	€ 3,60
1 Glas (0,5l) Fanta, Cola, Sprite, Apfelsaft oder Spezi	je	€ 4,70
1 Glas (0,3l) Apfelsaft mit Wasser		€ 2,90
1 Glas (0,5l) Apfelsaft mit Wasser		€ 3,70
1 Glas (0,3l) Apfelsaft g'spritzt		€ 3,40
1 Glas (0,5l) Apfelsaft g'spritzt		€ 4,50
1 Glas (0,3l) Himbeer/Holunderwasser		€ 2,20
1 Glas (0,5l) Himbeer/Holunderwasser		€ 3,20
1 Glas (0,3l) Himbeer/Holundersodawasser		€ 3,20
1 Glas (0,5l) Himbeer/Holundersodawasser		€ 4,30
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		€ 3,70
1 Fl. (0,33l) Almdudler		€ 3,70
1 Fl. (0,33l) Eistee Pfirsich oder Zitrone		€ 3,70

## Warme Getränke

Verlängerter		€ 2,90
Cappuccino (G)		€ 3,30
Espresso		€ 2,50
Latte Macchiato (G)		€ 3,80
Glas Tee		€ 2,60
Tasse Kakao (G)		€ 4,20
1/4 l Glühwein (O) Schwefeldioxid/Sulfite		€ 4,80

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	€ 4,40
0,3l Zipfer Märzen	€ 3,60
0,2l Zipfer Märzen	€ 2,90
0,5l Wieselburger	€ 4,50
0,3l Wieselburger	€ 3,80
0,2l Wieselburger	€ 3,10
0,5l Weihenstephan Weizenbier	€ 4,80
0,3l Weihenstephan Weizenbier	€ 4,20
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.....	€ 4,10
0,5 l alkoholfrei..	€ 4,20
0,5l Weizenbier alkoholfrei	€ 4,90

## Radler (A) Weizen, Gerste

0,5 l.....	€ 4,50
0,3 l.....	€ 3,70

## 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		€ 2,80
1 Stamperl Kurze 30-43 Vol.% 2cl Zirbe, Frangelico, Ramazzotti,		€ 4,20
1 Stamperl 43 Vol.% 2cl Williams, Kirsche, Marille - Alois Springer - Hattling		€ 5,50
1 Stamperl 43 Vol.% 2cl Williams Holunder, Williams Himbeere, Friedl`S Spezial		€ 7,00
1 Stamperl 43 Vol.% 2cl Vogelbeere, Subirer		€ 9,00
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)		€ 12,00
Rum 1 Glas 40 - 44 Vol.% 4cl (Don Papa Rum - Ron Zacapa 23)		€ 11,00

Alle Preise verstehen sich mit Mehrwertsteuer und Bedienung.