

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, Zirl
- Apfelsaft:* Gerhard Huber und Josef Gassler, Hattíng
- Prämierte Schnäpse:* Luis Springer/Hattíng, Friedl Mair/Flauríng
- Wildfleisch:* Hattínger Dorfjagd, im Gasthof aufgearbeitet
- Sauerkraut:* Familie Feistmantel aus Thauer

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, Eíswürfel und Tonic Water

€ 11,00

* * * * *

London`s Pink (0)

Premíum Pink Distilled Gin mit Wild Berry Tonic Water, Eíswürfel 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

€ 11,00

* * * * *

Campari Almalfi (0)

Campari mit Schwepps Bitter Lemon, Grapefruitsaft und Eís

€ 9,00

* * * * *

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 € 4,70

* * * * *

Apfel-Holunder-Saft (0)

Familie Gassler „Manneshof“ in Inzing

0,3l € 3,70

* * * * *

Naturtrüber Apfelsaft (0)

Vom Bauern Huber aus Hattíng

0,3l € 3,70

* * * * *

Vorspeisen

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

€ 6,00

... mit Speckknödel vom hausgeräucherten Speck (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-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

* * * * *

geräuchertes Lachsforellenfilet (D-G-M-O)
vom Leutascher Forellenhof mit Erdäpfelrösti und Creme Fraiche

€ 16,00

* * * * *

Trüffelnudeln (A-C-G)
Bandnudeln mit schwarzem Trüffel aus dem Piemont und Parmesan

Als Vorspeise € 17,00

Als Hauptspeise € 24,00

* * * * *

Erdäpfelblattln (A-C-G)
mit Sauerkraut vom Bauern Feistmantel aus Thaur

€ 10,00

* * * * *

Salat vom Büfett (A-C-F-G-M-O)

€ 6,50

* * * * *

Immer gern gegessen!

Tomahawk vom Hofschwein (G-M)

aus unserm Jospoer Holzkohlegrill ein zartrosa gegrilltes
Tomahawk Steak vom Hofschwein der Familie Kluckner aus Telfs
mit Pommes frites und Junior Chef Jonas seiner Spezial Dip Soße

€ 24,00

* * * * *

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 und Kernöl dazu Preiselbeeren

vom Hofschwein € 17,00

von der Hendlbrust € 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

** * * * **

Maishendl (C-G-L-O)

*gebratene Maishendlbrust aus bäuerlicher Haltung mit Mais-
creme, wildem Brokkoli und Popcorn vom steirischen Bio Mais*

€ 23,00

** * * * **

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

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

€ 23,00

** * * * **

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

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

€ 21,00

** * * * **

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 winterlichem Gemüse und Püree vom Hattinger Erdäpfel*

€ 25,00

** * * * **

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

*Vom heimischen Rindsbeiried in der Dijon-Senferuste gebraten
mit Röstzwiebel und Püree vom Bauern Wennser seine Erdäpfel*

€ 28,00

** * * * **

Wirtshauskuch`l

Kasspatz`ln (A-C-G)

mit Tirol 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

* * * * *

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

*mit Sauerkraut vom Bauern Feistmantel aus Thaur und Telfer Senf
Nach dem Rezept von Großmutter Elisabeth und geräuchert im Haus vom Wirt`n Franz!*

€ 7,50

* * * * *

Oberländer Rostbratwurst (A-G-M-O)

*Rostbratwurst vom Pollinger Berglamm mit Sauerkraut vom Bauern
Feistmantel aus Thaur und Püree vom Bauern Wennser seine Erdäpfel*

€ 14,00

* * * * *

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 Tiroler Wirtshauskollegen Hannes Ebster, Wirtshaus Linde/Stumm!*

€ 21,00

* * * * *

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

mit Semmelknödel und Thaurer Sauerkraut

€ 16,00

* * * * *

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

Beuschel vom Tiroler Milchkalb mit Semmelknödel

€ 18,00

* * * * *

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

mit Erdäpfel-vogelersalat und hausgemachter Soße Tartar

€ 19,00

* * * * *

und danach!

Johannas Schokoladentraum (A-C-F-G-O)
ein frisch gebackener Schokoladekuchen mit flüssigem Kern
(Backzeit ca. 15 Minuten) dazu eine hausgemachte Eiskrem vom Snickers
Schokolade Riegel, das Lieblingsdessert von Juniorchefin Johanna

€ 12,00

* * * * *

Duett von der Tonkabohne (C-G-O)
Creme Brûlée und hausgemachtes Rahmeis von der Tonkabohne

€ 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 (Geschmack von Marzipan)

€ 13,00

* * * * *

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	€ 4,50
0,3l Zipfer Märzen	€ 3,70
0,2l Zipfer Märzen	€ 3,00
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	€ 3,40
0,5l Weizen Cola	€ 4,90
0,3l Weizen Cola	€ 4,20
0,5l Spezialbier.....	€ 4,60
0,3l Spezialbier.....	€ 3,80
0,2l Spezialbier.....	€ 3,10

Flaschenbier (A) Weizen, Gerste

0,5l Starkenberger hell.....	€ 4,20
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.