

„Grías Dí“ in der „Hattinger Reste“

Wir die Wirtsleit Petra und Franz Neuraüter heißen enk in unserem modernen Tíroler Wirtshaus herzlich willkommen! Es genießt bei uns die besten Produkte regional und auch einmal von ferner, aber immer nur Produkte die auch wir mit unserer Familie genießen möchten! Bevorzugt Bauern aus dem Dorf und der Umgebung beliefern uns mit hervorragenden Lebensmitteln die wir mit sehr viel Liebe und sorgfalt für euch zubereiten! Wir wünschen euch einen unbeschwerten Aufenthalt und viele kulinarischen Genüsse in unserem Landgasthof/Tíroler Wirtshaus in Hattíng!



*Geflügel: Hubers Landhendl, Pfaffstätten
steírisches Kürbiskernöl und steírischer Kren*

Fríschei: Andreas Rödlach, Bauer Wennser, Hattíng,

Milch- und Käseprodukte: Tírol Milch/Wörgl, Zillertal Milch

Alm- und Hofschweín: Familie Kluckner, Brandnerhof Telfs

Schweín- Kalb- und Ríndfleisch: Martín Beermeister, Innsbruck

Míchelfelder OX`n, Leber und Beuschel: Familie Schöpf, aus Kematen

Gríllfleisch, Wurst- und Selchwaren: Metzgerei Fritzt, Zírl

Wíldfleisch: Hattínger Dorfjagd, im Gasthof aufgearbeitet



*Warme Speisen servieren wir von
11:45 bis 13:45 und 17:30 bis 20:30 Uhr,
Sonn- und Feiertag 11:30 bis 16:00 Uhr.*

Díenstag und Míttwoch - Ruhetag!

Die Allergen information erhalten Sie von unserem Personal!

Zum Appetit anregen!

Funky Pump (0)

der Hoamat Gin aus dem Tiroler Lechtal mit Tonic Water

€9,00

* * * * *

London`s Pink (0)

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

€11,00

* * * * *

Kaíza 5 Mediterrane Gin (0)

*aus Kapstadt, frisch, weich, exotisch serviert mit Grapefruitschale,
Himbeeren, Eiswürfel und mediterranem Tonic Water Fever tree*

€11,00

* * * * *

Campari Almalfi (0)

Campari mit Schwepps Bitter Lemon, Grapefruitsaft und Eis

€9,00

* * * * *

Gösser Zwíckel 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 Nordtiroler 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 ...

... mit Kräuterfrittaten

€ 6,00

... mit Speckknödel vom hausgeräucherten Speck

... mit Kaspressknödel vom Tiroler Graubias

... mit Leberknödel vom Michelfelder Ox`n

€ 7,50

* * * * *

Gambas al ajillo

Garnelen in Olivenöl mit Chili und Knoblauch gebratenen

dazu Baguette aus der Bäckerei Schluifer in Oberhofen

€ 16,50

* * * * *

Trüffelnudeln

Pasta mit schwarzem Sommertrüffel, Butter und Parmesan

als Hauptspeise € 23,00

als Vorspeise € 16,00

* * * * *

Vitello tonnato

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

€ 16,00

* * * * *

Carpaccio vom Thunfisch

mit Olivenöl, Basilikum Pesto, schwarzem Sommertrüffel,

Oliven und Rucola dazu Gebäck aus der Bäckerei Schluifer

€ 21,00

* * * * *

frischer Spargel aus dem Marchfeld

mit Bozner Soße und Landschinken aus der Metzgerei Fritz in Zirl

Vorspeise € 11,50

Hauptspeise € 19,50

Portion Erdäpfel

€ 5,00

* * * * *

Salat vom Büfett

€ 6,50

* * * * *

Immer gern gegessen!

Caesar Salat

Römersalat mit hausgemachtem Caesar Dressing, Radieschen, Tomaten, Parmesanspäne und knusprige Weißbrotwürfel ...

dazu gebratenen Hendlbruststreifen aus bäuerlicher Haltung € 19,50

dazu gebratene Feta Käse Würfel im Speckmantel € 16,00

* * * * *

Neurauter`s Backhendl

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

€ 19,50

* * * * *

Lachsforellenfile

aus der Leutascher Ache, knusprig gebraten an Soße Hollandaise mit Marchfelder Spargel und Erdäpfel vom Bauern Wennser aus Hattling

€ 29,50

* * * * *

Exklusiv für kleine Leute

Asterix Teller

kleines Wienerschnitzel vom Schweinskarree mit Pommes frites

€ 12,00

* * * * *

Biene Maja

kleines gebratenes Hühnerschnitzel an Rahmsöße mit Eierspätzle

€ 14,50

* * * * *

Max & Moritz

gegrilltes Frankfurter Würstel (Metzgerei Fritz) mit Pommes frites

€ 10,00

* * * * *

Mickey Mous

Eierspätzle mit Rahmsöße

€ 8,00

* * * * *

Fleischgerichte

Wiener Schnitzel

mit Erdäpfel-Vogerlsalat und steirischem Kernöl auf Wunsch, Preiselbeeren

vom Hofschwein € 17,50

von der Hendlbrust € 19,50

** * * * **

Cordon bleu vom heimischen Schweinskarree

*gefüllt mit Schinken/Metzgerei Frütz/Zirl, Edamer Käse
und Kren Senf/ Senfmanufaktur Weber/Telfs, Erdäpfel vom
Bauern Wennser aus Hattling auf Wunsch Preiselbeeren*

€ 19,50

** * * * **

unsere Medaillons (C-G-L-M-O)

*vom heimischen Schweinsfilet zartrosa gebraten an Pfeffersoße und
Hollandaise mit Spargel und Nordtiroler Erdäpfel-Bärlauchpüree*

€ 25,00

** * * * **

Schlemmer Hendl

*mit steirischem Vulcano Rohschinken und zweierlei
Käse gefüllte Hendlbrust in Ei und Parmesan gebacken
an Pfefferkornsoße dazu Schnittlauchrahmspatz`ln*

€ 24,00

** * * * **

rotes Curry

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

€ 21,00

** * * * **

Tomahawk vom Hofschwein

*zartrosa gebratenes Tomahawk Steak vom Hofschwein
der Familie Kluckner aus Telfs mit Pommes Frites und
von Junior Chef Jonas ein Spezial Dipp zu gegrilltem*

€ 25,00

** * * * **

Zwiebelrostbraten

*vom heimischen Rind in der Dijon-Senferuste zartrosa
gebraten mit Röstzwiebel, Speckbohnen und Eierspätzle*

€ 28,00

** * * * **

Wirtshauskuch`l

Kasspatz`ln

mit Tiroler Bergkas, Schnittlauch und Röstzwiebel

€ 14,50

* * * * *

Drei Tiroler

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

€ 16,50

* * * * *

Currywurst

Bratwurst vom Pollinger Lamm und Telfer Hofschwein
mit hausgemachter Currysoße dazu Pommes frites

€ 13,00

* * * * *

Zillertaler Ofenleber

mit Frühlingsgemüse und Nordtiroler Erdäpfel-Bärlauch Püree

Nach dem Rezept (Knödelbrot, faschierte Leber und Beuschel vom Mchelfelder OX`N)
von meinem Tiroler Wirtshauskollegen Hannes Ebster, Wirtshaus Linde/Stumm!

€ 23,00

* * * * *

Wirtshaus Trilogie

Zillertaler Ofenleber, 36 Stunden Sous Vide gegarter Bauch vom Hofschwein
der Familie Kluckner aus Telfs und knusprig gebackenes vom geschmortem
Mchelfelder OX`N mit Frühlingsgemüse und Erdäpfel-Bärlauch-Püree

€ 26,00

* * * * *

Schweinsbraten

Vom Hofschwein mit Semmelknödel und Nordtiroler Krautsalat

€ 16,00

* * * * *

Kalbsrahmbeuschel

Beuschel vom Tiroler Milchkalb mit Semmelknödel

€ 18,00

* * * * *

gebackener Kalbskopf

mit Erdäpfel-vogerlsalat und hausgemachter Bozner Soße

€ 19,00

* * * * *

und danach!

Johannas Schokoladentraum

frisch gebackener Schokoladekuchen mit flüssigem Kern
(Backzeit ca. 15 Minuten) dazu hausgemachtes Sorbet vom
Rhabarber, das Lieblingsdessert von Juniorchefin Johanna

€ 12,00

* * * * *

Salchers Kaffee Variation

Crème Brûlée vom Kaffee, gerührter Eiskaffee und weißes Kaffeemousse
Variation vom Pollinger Kaffeeröster Ossí Salcher seiner Espresso Bohne

€ 12,00

* * * * *

Mascarpone-Zitronen-Mousse

im Baumkuchenmantel mit marinierten Erdbeeren
und hausgemachtem Sorbet vom Basilikum

€ 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

* * * * *

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 (O) 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 (O) 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 (O) 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.