

# „Grías Dí“ in der „Hattinger Reste“

Wir die Wirtsleit Petra und Franz Neuraüter hoaben enke in unserem modernen Tíroler Wirtshaus herzlich willkommen! Es geniebt bei uns die besten Produkte regional und auch einmal von ferner, aber immer nur Produkte die à wir mit unserer Familie genießen würden! Bevorzugt beliefern Bauern aus dem Dorf und der Umgebung uns mit hervorragenden Lebensmitteln die wir mit sehr viel Liebe und Sorgfalt für enke zubereiten! Wir wünschen enke an unbeschwerten Aufenthalt und viele kulinarischen Genüsse in unserem Landgasthof/Tíroler Wirtshaus in da Hattinger Reste!



*Geflügel: Hubers Landhendl, Pfaffstätten  
steirisches Kürbiskernöl und steirischer Kren*

*Frischei: Andreas Rödlach, Bauer Wennser, Hattíng,*

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

*Alm- und Hofschwein: Familie Kluckner, Brandnerhof Telfs*

*Schwein- Kalb- und Rindfleisch: Martín Beermeister, Innsbruck  
Míchelfelder OX`n, Leber und Beuschel: Familie Schöpf, aus Kematen*

*Grillfleisch, Wurst- und Selchwaren: Metzgerei Fritze, Zírl*

*Wildfleisch: 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 19:00 Uhr.*

*Dienstag und Mittwoch - Ruhetag!*

*Die Allergeninformation erhalten Sie von unserem Service 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

\* \* \* \* \*

*Kaiza 5 Mediterrane Gin (0)*

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

€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 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 Hattling*

0,3l €3,70

\* \* \* \* \*

# Vorspeisen und Schmankerln!

klare Rindfleischsuppe ...

... mit Kräuterfrittaten

€ 6,50

klare Rindfleischsuppe ...

... mit Speckknödel vom hausgeräucherten Speck

... mit Kaspressknödel vom Tiroler Graukas

... mit Leberknödel vom Michelfelder Ox`n

€ 7,50

\* \* \* \* \*

Kürbis-Ingwercremesuppe

mit mediterranem Gemüse

€ 9,00

\* \* \* \* \*

Gambas al ajillo

Garnelen in Olivenöl mit Chili und Knoblauch gebratenen

dazu Baguette aus der Bäckerei Schluifer in Oberhofen

€ 17,00

\* \* \* \* \*

Trüffelnudeln

Pasta mit schwarzem Sommer Trüffel, Butter und Parmesan

Als Vorspeise € 19,00

Als Hauptspeise € 24,00

\* \* \* \* \*

Unser Tartar

vom heimischem Rinderfilet mit Trüffel Mayonnaise und gebeiztem

Eigelb dazu Toastbrot von der Bäckerei Schluifer aus Oberhofen

als Vorspeise € 21,00

als Hauptspeise € 33,00

\* \* \* \* \*

Ziegenkäse

gebratener Ziegenkäse auf cremigem Risotto vom

geschmortem Hokkaido Kürbis mit wildem Brokkoli

als Vorspeise € 16,00

als Hauptspeise € 21,00

\* \* \* \* \*

Salat vom Büfett

€ 7,00

\* \* \* \* \*

## Immer gern gegessen!

### Caesar Salat

Römersalat mit hausgemachtem Caesar Dressing, Kirschtomaten, Parmesanspäne und knusprige Weißbrotwürfel dazu  
gebratene Hendlbruststreifen aus bäuerlicher Haltung

dazu gebratene Hendlbruststreifen aus bäuerlicher Haltung € 20,00

dazu Gambas in Olivenöl, Chili und Knoblauch gebraten € 27,00

\* \* \* \* \*

### Neurauter`s Backhendl Salat

ein 1/2 ausgelöstes Maishendl aus bäuerlicher Haltung  
mit Erdäpfel-Vogerlsalat und steirischem Bio Kernöl

€ 20,00

\* \* \* \* \*

### Eismeersäibling

knusprig gebratenes Filet aus der Leutascher Ache auf cremigem  
Risotto vom geschmortem Hokkaido Kürbis und wildem Brokkoli

€ 31,00

\* \* \* \* \*

## Exklusiv für kleine Leute

### Asterix Teller

kleines Wienerschnitzel vom Schweinskarree mit Pommes frites

€ 13,00

\* \* \* \* \*

### Biene Maja

gebratenes Schnitzel von der Hendlbrust an Rahmsöße mit Eierspätzle

€ 15,00

\* \* \* \* \*

### Max & Moritz

gegrilltes Frankfurter Würstel (Metzgerei Fritz) mit Pommes frites

€ 10,00

\* \* \* \* \*

### Mickey Mouse

Eierspätzle mit Rahmsöße

€ 8,00

\* \* \* \* \*

# Fleischgerichte

## *Wiener Schnitzel*

*mit Erdäpfel-Vogerlsalat und steirischem Kernöl auf Wunsch, Preiselbeeren*

*vom Almschwein der Familie Kluckner aus Telfs € 18,00*

*von der Maishendlbrust aus Bäuerlicher Haltung € 20,00*

\* \* \* \* \*

## *Cordon bleu vom heimischen Schweinskarree*

*mit Schinken/Metzgerei Fritz/Zirl, Almkäse/Wennser Hattling und Senf/Weber Telfs dazu Pommes frites auf Wunsch, Preiselbeeren*

*€ 20,00*

\* \* \* \* \*

## *zartrosa Medaillons*

*Vom heimischen Schweinsfilet mit Pfefferrahmsobe, mediterranem Gemüse, Speckbohnen und Eierspätzle*

*€ 25,00*

\* \* \* \* \*

## *Schlemmer Hendl*

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

*€ 25,00*

\* \* \* \* \*

## *rotes Curry*

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

*€ 23,00*

\* \* \* \* \*

## *zartrosa Tomahawk*

*vom Almschwein der Familie Kluckner aus Telfs mit Pommes frites und Kräuter-Topfen-Dipp von unserem Lehrling Michael*

*€ 27,00*

\* \* \* \* \*

## *Zwiebelrostbraten*

*Vom heimischen Rind in der Dijon Senferuste zartrosa gebraten mit knusprigem Röstzwiebel, Speckbohnen und Erdäpfelpüree*

*€ 31,00*

\* \* \* \* \*

# Wirtshauskuch`l

## *Kasspatz`ln*

*mit Tiroler Bergkas, Schnittlauch und Röstzwiebel*

€ 15,00

\* \* \* \* \*

## *Drei Tiroler*

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

€ 17,00

\* \* \* \* \*

## *Wirtshaus Trilogie*

*Zillertaler Ofenleber, 36 Stunden Sous Vide gegarter  
Bauch vom Almschwein und gebackener Kalbskopf mit  
herbstlichem Gemüse aus Nordtirol und Erdäpfelpüree*

€ 27,00

\* \* \* \* \*

## *Zillertaler Ofenleber*

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

€ 23,00

\* \* \* \* \*

## *Hattinger Wildragout*

*Vom Reh und Hirsch aus der Hattinger Dorfjagd mit  
Apfelrotkraut und Semmelknödel dazu Preiselbeerbirne*

€ 24,00

\* \* \* \* \*

## *Schweinsbraten vom Almschwein*

*der Familie Kluckner/Telfs mit Semmelknödel und Krautsalat*

€ 17,00

\* \* \* \* \*

## *Kalbsrahmbeuschel*

*Vom heimischen Milchkalb mit Semmelknödel*

€ 19,00

\* \* \* \* \*

## *gebackener Kalbskopf*

*mit Erdäpfel-Vogelersalat und hausgemachter Soße Tartar*

€ 19,00

\* \* \* \* \*

## und danach!

### *Johannas Schokoladentraum*

*Schokoladekuchen mit flüssigem Kern (ca. 15 Minuten  
Backzeit) dazu hausgemachtes Rahmeis von der Tonkabohne  
das Lieblingsdessert von Juniorchefin Johanna*

*€ 12,00*

*\* \* \* \* \**

### *Salchers Kaffee Variation*

*Espresso Creme Brûlée, gerührter Eiskaffee und  
weißes Schokoladen-Espressomousse, eine Variation  
von Kaffeeröster Ossí Salcher seiner Espresso Bohne*

*€ 12,00*

*\* \* \* \* \**

## 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	€ 3,70
1 Glas (0,5l) Fanta, Cola, Sprite, Apfelsaft oder Spezi	je	€ 4,80
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		€ 2,40
1 Glas (0,5l) Himbeer/Holunderwasser		€ 3,40
1 Glas (0,3l) Himbeer/Holundersodawasser		€ 3,40
1 Glas (0,5l) Himbeer/Holundersodawasser		€ 4,50
1 Fl. (0,2 l) Bitter Lemon		€ 3,70
1 Fl. (0,2 l) Tonic Water	,	€ 3,70
1 Fl. (0,2 l) Ginger Ale	,	€ 3,70
1 Fl. (0,2 l) Pago Fruchtsaft	,	€ 3,50
1 Fl. (0,33l) Coca Cola light		€ 3,80
1 Fl. (0,33l) Almdudler		€ 3,80
1 Fl. (0,33l) Eistee Pfirsich oder Zitrone		€ 3,80

## Warme Getränke

Verlängerter		€ 3,00
Cappuccino (G)		€ 3,50
Espresso		€ 2,60
Latte Macchiato (G)		€ 3,90
Glas Tee		€ 2,60
Tasse Kakao (G)		€ 4,40
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	€ 3,50
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	€ 3,50
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.