



Gasthof Neuraüter Kg
Innstraße 1
6402 Hatting

Unser Törggelen Menü auf Vorbestellung!

Menü

Grammelschmalz, Speck, Kaminwürzen/Metzger Fritz,
hausgemachte Aufstriche und Bergkas/Bauer Wennser
mit Schüttelbrot und Vinschgerl vom Bäcker Schläufer

* * * * *

Tiroler Gerstelsuppe

(Rollgerste, Selchfleisch und Wurzelgemüse)

und

Kürbis-Ingwercremesuppe (vegan)

(Haiminger Hokkaido Kürbis, Ingwer, Kokosmilch)

* * * * *

handgemachte Schlutzkrappen von unserem Dominik

an brauner Butter mit Parmesan und Schnittlauch

* * * * *

Bauernschmaus

Schweinsbraten, Schweinsrippelen, Selchschopf/Metzgerei Fritz, Hauswurst,
Rostbratwurst vom Pollinger Berglamm und Telfer Almschwein mit Sauerkraut/
Feistmantel aus Thauer, Knödel, Erdäpfelpüree, und Weber Krensenf aus Telfs

(Unsere Haus- und Rostbratwürste werden nur für uns, von unseren
Metzgerern und nur aus Fleisch von unseren Bauern produziert)

* * * * *

handgemachte Kirchtagsskrappen von unserem Alex

mit Dörrzwetschen, Feigen und Mohn gefüllt

* * * * *

gebratene Maroni, Mandarinen und Nüsse

€ 43,00 pro Person

Menü ohne Fleisch

hausgemachte Aufstriche und Bergkäse/Bauer Wennser
mit Schüttelbrot und Vinschgerl aus der Bäckerei Schluifer

* * * * *

Kürbis-Ingwercremesuppe (vegan)
(Haiminger Hokkaido Kürbis, Ingwer, Kokosmilch)

* * * * *

Erdäpfelblatt`ln
mit Thaurer Sauerkraut

* * * * *

Drei Tiroler
Spinatknödel, Graukasnockerl und Schlutzkrapfen
an brauner Butter mit Schnittlauch und Parmesan

* * * * *

handgemachte Kirchtagskrapfen von unserem Alex
mit Dörrozetschgen, Feigen und Mohn gefüllt

* * * * *

gebratene Maroni, Mandarinen und Nüsse

€ 41,00 pro Person

Da kommt`s her!

Metzgerei Fritz aus Zirl
Grammelschmalz, Kaminwürzn, Räucherspeck, Selchschof
Hauswurst vom Telfer Almschwein und heimischen Rind
Hauswurst nach dem Rezept von meiner Großmutter Elisabeth
und im Haus von mir Franz Neurauder sorgfältig geräuchert!

Bauer Wennser aus Hatting
Eier für Knödel, Bergkäse und Erdäpfel für Püree und Blatt`ln

Bäckerei Schluifer aus Oberhofen
Knödelbrot und Vinschgerl

Bauer Feistmantel aus Thaur
Sauerkraut

Metzger Stefan Kluckner aus Telfs
Rostbratwurst vom Telfer Almschwein und Pollinger Berglamm

Obst Winkler aus Haiming
Hokkaido Kürbis aus Haiming, Maroni aus Südtirol und Mandarinen

Senfmanufaktur Weber aus Telfs

Steirer Kren