

# „Grías Dí“! Schön, dass du da bist!“

Wir die Wirtsleit Petra und Franz Neuraüter heißen euch in unserem modernen Tiroler Wirtshaus herzlich willkommen! Ihr genießt bei uns die besten Produkte von regional und auch einmal von ferner, aber immer nur Produkte, die auch wir mit unserer Familie genießen würden! Bevorzugt beliefern uns die Produzenten aus dem Dorf und der näheren Umgebung mit ihren hervorragenden Lebensmitteln die wir dann mit sehr viel Liebe und Sorgfalt für euch zubereiten dürfen! Wir wünschen euch einen unbeschwerten Aufenthalt mit vielen kulinarischen Genüssen in unserem Tiroler Wirtshaus in der „Hattinger Reste“!



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

*Alm- und Hofschwein: Familie Kluckner, Brandnerhof Telfs  
Mischfelder OX`n, Leber und Beuschel: Familie Schöpf, aus Kematen  
Erdäpfel und Frischei: Andreas Rödlach, Bauer Wennser, Hattling,  
Schwein- Kalb- und Rindfleisch: Martin Beermeister, Innsbruck  
Milch- und Käseprodukte: Tirol Milch/Wörgl, Zillertal Milch  
Wildfleisch: Hattinger Dorfjagd, im Gasthof aufgearbeitet  
Sauerkraut: Martin Feistmantel/Thauer*



*Warme Speisen servieren wir von  
11:45 bis 13:45 und 17:30 bis 20:30 Uhr,  
Sonn- und Feiertag von 11:30 bis 14:00 Uhr,  
und von 17:00 bis 19:00 Uhr!  
Dienstag und Mittwoch - Ruhetag!*

*Die Allergen Information 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 wird!*

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-Ingwer-Kokos-Cremesuppe

mit zweierlei mediterranem Gemüse

€ 9,00

\* \* \* \* \*

Trüffelnudeln

Pasta mit schwarzem Herbsttrüffel, Butter und Parmesan

Vorspeise € 15,00

Hauptspeise € 24,00

\* \* \* \* \*

Unser Tartar

vom heimischem Rinderfilet mit Trüffelmayonnaise und gebeiztem  
Eigelb dazu Toastbrot von der Bäckerei Schluifer aus Oberhofen

Vorspeise € 21,00

Hauptspeise € 33,00

\* \* \* \* \*

Ziegenkäse

gebratener Ziegenkäse auf cremigem Risotto vom  
geschmortem Hokkaido Kürbis mit wildem Brokkoli

Vorspeise € 15,00

Hauptspeise € 21,00

\* \* \* \* \*

ein Stück von unserer g`selchten Hauswurst

mit Thaurer Sauerkraut und Krensenf vom Weber aus Telfs

Nach dem Rezept von meiner Großmutter Elisabeth, bei uns im

€ 9,00

\* \* \* \* \*

Salat vom Büfett

€ 7,00

\* \* \* \* \*

## Immer gern gegessen!

*zwei Stücke von unserer Oberländer Rostbratwurst  
vom Telfer Almschwein und Pollinger Berglamm mit Thaurer  
Sauerkraut, Erdäpfelpüree und Krensenf vom Weber aus Telfs  
(Unsere Haus- und Rostbratwürste werden nur für uns, von unseren  
Metzgern und nur aus Fleisch von unseren Bauern produziert)*

€ 13,00

\* \* \* \* \*

### *Neurauter`s Backhendl Salat*

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

€ 20,00

\* \* \* \* \*

### *Eismeersäibling*

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

€ 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 Rahmsobe mit Eierspätzle*

€ 15,00

\* \* \* \* \*

### *Max & Moritz*

*Frankfurter Würstel (Metzgerei Fritz) mit Pommes frites*

€ 10,00

\* \* \* \* \*

### *Mickey Mouse*

*Eierspätzle mit Rahmsobe*

€ 8,00

\* \* \* \* \*

# Fleischgerichte

## *Wiener Schnitzel*

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

*vom Hofschwein aus bäuerlicher Haltung € 18,50*

*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*

*€ 21,00*

\* \* \* \* \*

## *Vulcano Filet*

*im steirischen Vulcano Rohschinkenmantel zartrosa gebratene Medaillons vom heimischen Schweinsfilet auf cremigem Risotto vom geschmorten Tiroler Hokkaido Kürbis mit wildem Brokkoli*

*€ 27,00*

\* \* \* \* \*

## *Schlemmer Hendl*

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

*€ 25,00*

\* \* \* \* \*

## *rotes Curry*

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

*€ 23,00*

\* \* \* \* \*

## *Steak Café de Paris*

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

*€ 39,00*

\* \* \* \* \*

## *zartrosa Zwiebelrostbraten*

*aus der heimischen Rinderbeiried mit knusprigem Röstzwiebel, Speckbohnen und Püree vom Bauern Wennser seine Erdäpfel*

*€ 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 Gemüse und  
Püree vom Bauern Wennser aus Hattíng seine Erdäpfel

€ 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

\* \* \* \* \*

## Oberländer Wildragout

Vom Wildbret aus der Hattínger oder der Oberhofer Dorfjagd  
mit Apfelrotkraut und Semmelknödel dazu Preiselbeerbirne

€ 25,00

\* \* \* \* \*

## Schweinsbraten

mit Semmelknödel und Sauerkraut vom Bauern Feístmantel

€ 17,00

\* \* \* \* \*

## Kalbsrahmbeuschel

Vom heimischen Milchkalb mit Semmelknödel

€ 19,00

\* \* \* \* \*

## gebackener Kalbskopf

mit Erdäpfel-Vogelersalat und hausgemachter Soße Tartar

€ 21,00

\* \* \* \* \*

## und danach!

### *Johannas Schokoladentraum*

frisch gebackener Schokoladekuchen mit flüssigem Kern  
(ca. 15 Minuten Backzeit) dazu Vanilleeis und Beerenragout  
das Lieblingsdessert von Juniorchefin Johanna

€ 12,00

\* \* \* \* \*

### *Mousse von der Maroni*

weiße Schokoladen-Maroni-Mousse mit Sauerkirschen

€ 11,00

\* \* \* \* \*

### *Duett von der Tonkabohne*

Crème Brûlée und hausgemachtes Rahmeis von der Tonkabohne

€ 11,00

\* \* \* \* \*

Endlich sind sie wieder da!!!!!!!

Kirchtagskräpf'n von unserem Alex

mit Graumohn-, Dörrzwetschge- und Feige gefüllt

pro Stück € 3,00

\* \* \* \* \*

## Schnäpse

*Alois Springer - Hattling* 43 Vol.% 2cl

*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.