

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

Wir die Wirtsleit Petra und Franz Neurauter 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,  
an Sonn- und Feiertag von 11:30 bis 14:00 Uhr,  
Dienstag und Mittwoch - Ruhetag!*

## Zum Appetit anregen!

*Funky Pump (0)*

*der Hoamat Gin aus dem Tiroler Lechtal mit Tonic Water*

€ 11,00

\* \* \* \* \*

*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 € 4,90

\* \* \* \* \*

*Apfel-Holunder- oder Apfel-Rohren 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 Grauboden

... mit Leberknödel vom Michelfelder Ox`n

€ 7,50

\* \* \* \* \*

## Trüffelnudeln

Pasta mit schwarzem Wintertrüffel, Butter und Parmesan

Vorspeise € 17,00

Hauptspeise € 25,00

\* \* \* \* \*

## Unser Tartar

vom Michelfelder OX`N mit gebeiztem Eigelb und

Wintertrüffel dazu Toastbrot vom Schluifer Bäck

Vorspeise € 23,00

Hauptspeise € 33,00

\* \* \* \* \*

## Gambas al ajillo

Garnelen in Olivenöl mit Chili und Knoblauch gebratenen

dazu Baguette aus der Bäckerei Schluifer in Oberhofen

€ 17,00

\* \* \* \* \*

## gebratener Ziegenkäse

auf cremigem Risotto vom geschmortem Hokkaido

Kürbis aus Haiming in Tirol mit wildem Brokkoli

Vorspeise € 16,00

Hauptspeise € 21,00

\* \* \* \* \*

## Salat vom Büfett

€ 7,50

\* \* \* \* \*

## Immer gern gegessen!

### *Neurauter`s Backhendl*

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

€ 21,00

\* \* \* \* \*

### *Wirtshaus Trilogie*

*Zillertaler Ofenleber, 36 Stunden Sous Vide gegarter Bauch vom Almschwein und knusprig gebackenes vom geschmortem Michelfelder OX`N Schlepp mit Gemüse und getrüffeltem Erdäpfelpüree*

€ 27,00

\* \* \* \* \*

### *Filet vom Eismeersaibling*

*aus der Leutascher Ache knusprig gebraten mit wildem Brokkoli und cremigem Risotto vom geschmorten Hokkaido Kürbis aus Nordtirol*

€ 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 Rahmsoße mit Eierspätzle*

€ 15,00

\* \* \* \* \*

### *Max & Moritz*

*Frankfurter Würstel (Metzgerei Fritze) mit Pommes frites*

€ 10,00

\* \* \* \* \*

### *Mickey Mouse*

*Eierspätzle mit Rahmsoße*

€ 8,00

\* \* \* \* \*

# Fleischgerichte

*Wiener Schnitzel vom Hofschwein  
mit Erdäpfel-Vogerlsalat und steirischem Bio Kernöl*

€ 19,00

\* \* \* \* \*

*Cordon bleu vom Hofschwein  
gefüllt mit Schinken/Metzgerei Fritz/Zirl, Almkäse/Wennser  
Hattling und Krensenf/Weber aus Telfs dazu Pommes frites*

€ 21,00

\* \* \* \* \*

*Tomahawk vom Duroc Schwein  
aus unserm Josper Holzkohlegrill ein zartrosa gegrilltes  
Tomahawk Steak vom Duroc Wollschwein mit Pommes  
frites und Junior Chef Jonas seiner Spezial Dip Soße*

€ 27,00

\* \* \* \* \*

## *Schlemmer Hendl*

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

€ 25,00

\* \* \* \* \*

## *rotes Curry*

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

€ 23,00

\* \* \* \* \*

## *zartrosa Pfeffersteak*

*gebratenes Filetsteak vom Michelfelder OX`N mit Pfefferkorn-  
Portweinjus, wildem Brokkoli und getrüffeltem Erdäpfelpüree*

€ 45,00

\* \* \* \* \*

## *zartrosa Zwiebelrostbraten*

*vom Michelfelder OX`N der Familie Schöpf aus Kematen mit  
knusprigem Röstzwiebel, Speckbohnen und Eierspätzle*

€ 31,00

\* \* \* \* \*

# Wirtshauskuch`l

## *Kasspatz`ln*

*mit Tiroler Bergkas, Schnittlauch und Röstzwiebel*

€ 15,00

\* \* \* \* \*

## *Drei Tiroler*

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

€ 17,00

\* \* \* \* \*

## *Schweinsbraten*

*Vom Schopf und Bauch aus bäuerlicher Haltung mit Semmel-  
knödel und Sauerkraut vom Bauern Feistmantel aus Thauer*

€ 18,00

\* \* \* \* \*

## *Zillertaler Ofenleber*

*mit winterlichem Gemüse und getrüffeltem Erdäpfelpüree*

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

€ 21,00

\* \* \* \* \*

## *Kalbsrahmbeuschel*

*Vom heimischen Milchkalb mit Semmelknödel*

€ 20,00

\* \* \* \* \*

# und danach!

*Johannas Schokoladentraum (ca. 15 Minuten Backzeit)  
gebackener Schokoladekuchen mit flüssigem Kern dazu Eiskrem  
und Beerenragout das Lieblingsdessert von Juniorchefin Johanna*

€ 12,00

\* \* \* \* \*

## *Duett von der Tonkabohne*

*Creme Brûlée und hausgemachtes Rahmeis von der Tonkabohne*

€ 12,00

\* \* \* \* \*

# 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.