

„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,
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 Vitalssaft
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

Gedeck

Olivenöl, Tomaten-Paprikabutter, Topfen-Kräuter Díp

€ 5,50

** * * * **

Kräuterfríttaten

ín der klaren Ríndfleischsuppe

€ 6,50

** * * * **

Kaspressknödel

ín der roten Gemüse-Zwiebelsuppe

€ 8,50

** * * * **

Erbösen-Mínze Schaumsuppe

mít ín Pankobrösel gebackener Garnele

€ 10,00

** * * * **

Unser Tartar

*vom heimíschen Ríndsfilet mít gebeíztem Eigelb und
Wíntertrüffel dazu Toastbrot vom Schluífer Bäck*

€ 23,00

** * * * **

Lachs Wrap

*gezupftes Lachsfilet ím Weizen Wrap mít Wild-
kräutersalat und Baguette vom Schluífer Bäck*

€ 13,00

** * * * **

Gambas al ajillo

*Garnelen ín Olivenöl mít Chílí und Knoblauch gebratenen
dazu Baguette aus der Bäckerei Schluífer ín Oberhofen*

€ 17,00

** * * * **

Hauptspeisen

Wiener Schnitzel

Vom heimischem Milchkalb mit Grenaille Kartoffel dazu Preiselbeeren

€ 27,00

** * * * **

zartrosa Tomahawk

*vom Duroc Schwein aus unserem Josper Holzkohlegrill mit
Pommes frítes, mediterranem Gemüse und Speckbohnen dazu
Kräuter-Topfen-Dip Soße von unserem Junior Chef Jonas*

€ 27,00

** * * * **

Tagliata vom Entrecote

*feine Tranchen vom zartrosa gebratenem schwarzen Angus
Rind an Pfefferkorn-Portweinjus und BBQ Hollandaise mit wildem
Brokkoli, mediterranem Gemüse und Grenaille Kartoffel*

€ 37,00

** * * * **

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

** * * * **

Cordon bleu vom Lachs

*mit Mozzarella und Basilikum Pesto gefülltes Lachsfilet in Panko
Brösel knusprig gebacken mit Blattspinat und Grenaille Kartoffel*

€ 30,00

** * * * **

Eismeersaibling

*aus der Leutascher Ache, knusprig gebraten auf cremigem
Risotto vom geschmortem Hokkaido Kürbis mit wildem Brokkoli*

€ 31,00

** * * * **

Valentíns Menü

Gedeck

Olivenöl, Tomaten-Paprikabutter, Topfen-Kräuter Díp

* * * * *

Erbsen-Minze Schaumsuppe

mit in Pankobrösel gebackener Garnele

* * * * *

Trüffelnudeln

Bandnudeln mit schwarzem Trüffel
aus dem Piemont, Butter und Parmesan

* * * * *

Aperol-Spritz Sorbet

* * * * *

Eismeersäibling

aus der Leutascher Ache, knusprig gebraten auf cremigem
Rísotto vom geschmortem Hokkaido Kürbis mit wildem Brokkoli

oder

Kalbsrückensteak

vom heimischen Milchkalb zartrosa gebraten in der Parmesankruste
an Pfefferrahmsóbe mit marktfrischem Gemüse und Wickelnudeln

* * * * *

Hot Love

geéistes Baileys Tiramísu mit zweierlei Himbeeren

Menü € 73,00

Schmankerln

gebratener Ziegenkäse

*auf cremigem Risotto vom geschmortem Hokkaido
Kürbis aus Haiming in Tirol mit wildem Brokkoli*

€ 21,00

** * * * **

Drei Tiroler

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

€ 17,00

** * * * **

Trüffelnudeln

*Bandnudeln mit schwarzem Trüffel
aus dem Piemont, Butter und Parmesan*

€ 25,00

** * * * **

und danach!

Schokoladekuchen mit flüssigem Kern

*frisch gebackener Schokoladekuchen (ca. 15 Minuten)
mit hausgemachtem Rahmeis von der Tonkabohne*

€ 12,00

** * * * **

Hot Love

geëistetes Baileys Tiramisu mit zweierlei Himbeeren

€ 12,00

** * * * **