

„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 Kräuterfrüttaten

€ 7,00

klare Rindfleischsuppe ...

... mit Speckknödel vom hausgeräucherten Speck

... mit Kaspressknödel vom Tiroler Graukas

... mit Leberknödel vom Michelfelder Ox`n

€ 8,00

* * * * *

Trüffelnudeln

feine Bandnudeln mit Tirol Milch Butter,
Parmesan und schwarzer Sommertrüffel

Vorspeise € 17,00

Hauptspeise € 23,00

* * * * *

Unser Tartar

vom heimischem Rindsfilet mit gebeiztem Eigelb und
Sommertrüffel dazu Toastbrot von der Bäckerei Schluifer

Vorspeise € 23,00

Hauptspeise € 33,00

* * * * *

Gambas al ajillo

argentinische Wildfanggarnelen in Olivenöl mit Chili und
Knoblauch gebratenen dazu Baguette vom Schluifer Bäck

€ 17,00

* * * * *

frischer Spargel aus Verona

an Bozner Soße mit Landschinken aus der Metzgerei Fritz

Vorspeise € 15,00

Hauptspeise € 23,00

Portion Erdäpfel € 5,00

* * * * *

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

* * * * *

BBQ deluxe

zartrosa gebratenes Medaillon vom heimischen Schweins- und Rindsfilet, zarte Maishendlbrust aus bäuerlicher Haltung, Bratwurst vom Brandner Hof aus Telfs, Pommes frites, Tomaten-Paprikabutter und Dip Soße

€ 28,00

* * * * *

Filet von der Lachsforelle

aus der Leutascher Ache knusprig gebraten an Soße Hollandaise mit Blattspinat, frischem Spargel aus Verona und 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 Rahmsöße mit Eierspätzle

€ 15,00

* * * * *

Max & Moritz

Frankfurter Würstel (Metzgerei Fritz) mit Pommes frites

€ 10,00

* * * * *

Mickey Mouse

Eierspätzle mit Rahmsöße

€ 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 Krensensf/Weber aus Telfs dazu Pommes frites*

€ 21,00

* * * * *

Männer Kotelett

*zartrosa gebratenes Tomahawk Steak vom Duroc Schwein
mit Trüffel Pommes frites und Coleslaw dazu Dip Soße*

€ 29,00

* * * * *

Schlemmer Hendl

*mit steirischem Vulcano Rohschinken und zweierlei
Käse gefüllte Maishendlbrust in Ei und Parmesan gebacken
an Pfefferkorn-Portweinjus und Schnittlauchrahmspatz 'ln*

€ 25,00

* * * * *

rotes Curry

*von der Maishendlbrust aus bäuerlicher Haltung mit
knackigem Gemüse und Erdnüsse dazu Basmatireis*

€ 23,00

* * * * *

Ladysteak

*zartrosa gebratenes Steak vom heimischen Rindsfilet
an Pfefferkorn-Portweinjus und Soße Hollandaise mit
Spargel aus Verona und Erdäpfel-Bärlauchpüree*

€ 45,00

* * * * *

Zwiebelrostbraten

*Vom heimischen Rindsbeiried zartrosa gebraten
mit Röstzwiebel, wildem Brokkoli 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

* * * * *

g`selchte Hauswurst

*mit Thaurer Sauerkraut, Erdäpfelpüree und Senf vom Weber/Telfs
Nach dem Rezept von meiner Großmutter Elisabeth, und im Haus geräuchert!*

€ 10,00

* * * * *

Zillertaler Ofenleber

mit Frühlingsgemüse und Erdäpfel-Bärlauchpüree

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

€ 21,00

* * * * *

Wirtshaus Trilogie

*Zillertaler Ofenleber, 36 Stunden Sous Vide gegarter Bauch
vom Telfer Hofschwein und knusprig gebackenes vom geschmortem
Kalbsbackerl mit Frühlingsgemüse und Erdäpfel-Bärlauchpüree*

€ 25,00

* * * * *

Kalbsrahmbeuschel

Vom heimischen Milchkalb mit Semmelknödel

€ 20,00

* * * * *

Schweinsbraten

mit Semmelknödel und Thaurer Sauerkraut, Bauer Feistmantel

€ 18,00

* * * * *

gebackener Kalbskopf

mit Erdäpfel-Vogersalat und hausgemachter Bozner Soße

€ 21,00

* * * * *

und danach!

Johannas Schokoladentraum

frisch gebackener Schokoladekuchen mit flüssigem Kern
(ca. 15 Minuten Backzeit) dazu hausgemachtes Pina Colada
Eis 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

* * * * *

Und einzigartig im Tirol Wirtshaus!

Edelbrand von der Elsbeere (Aroma der Mandel)

€ 16,00

* * * * *

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 zero	€ 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	€ 3,70
Rot g`spritzt süß	1/4l	€ 3,90
1/8l Zweigelt Heinrich		€ 4,50

Weißwein offen (0) Schwefeldioxid/Sulfite

Weiß g`spritzt sauer	1/4l	€ 3,70
Weiß g`spritzt süß	1/4l	€ 3,90
1/8l grüner veltliner		€ 3,20

Aperitif (0) Schwefeldioxid/Sulfite

Hugo (Prosecco - Holunder - Minze - Hattinger Quellwasser prickelnd)		€ 6,80
Aperol Spritz (Weißwein - Aperol - Orange - Hattinger Quellwasser prickelnd)		€ 6,80
Veneziano (Prosecco - Aperol - Orange - Hattinger Quellwasser prickelnd)		€ 6,80
Ramazotti Rosato Bella (Ramazotti Aperitivo Rosato - Russian Wild Berry - Zitrone)		€ 6,80

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,		€ 4,50
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.