

„Grías Dí“ in der „Hattinger Reste“

Wir die Wirtsleit Petra und Franz Neuraüter heißen enk in unserem modernen Tíroler Wirtshaus herzlich willkommen! Es genießt bei uns die besten Produkte regional und auch einmal von ferner, aber immer nur Produkte die auch wir mit unserer Familie genießen möchten! Bevorzugt Bauern aus dem Dorf und der Umgebung beliefern uns mit hervorragenden Lebensmitteln die wir mit sehr viel Liebe und sorgfalt für euch zubereiten! Wir wünschen euch einen unbeschwerten Aufenthalt und viele kulinarischen Genüsse in unserem Landgasthof/Tíroler Wirtshaus in Hattíng!



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

Frischei: Andreas Rödlach, Bauer Wennser, Hattíng,

Milch- und Käseprodukte: Tírol Milch/Wörgl, Zillertal Milch

Alm- und Hofschwein: Familie Kluckner, Brandnerhof Telfs

Schwein- Kalb- und Rindfleisch: Martín Beermeister, Innsbruck

Michelfelder OX`n, Leber und Beuschel: Familie Schöpf, aus Kematen

Grillfleisch, Wurst- und Selchwaren: Metzgerei Fritzt, Zírl

Wildfleisch: Hattínger Dorfjagd, im Gasthof aufgearbeitet



*Warme Speisen servieren wir von
11:45 bis 13:45 und 17:30 bis 20:30 Uhr,
Sonn- und Feiertag 11:30 bis 16:00 Uhr.*

Dienstag und Mittwoch - Ruhetag!

Die Allergen Information erhalten Sie von unserem 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

** * * * **

Kaíza 5 Mediterrane Gin (0)

*aus Kapstadt, frisch, weich, exotisch serviert mit Grapefruitschale,
Himbeeren, Eiswürfel und mediterranem Tonic Water Fever tree*

€ 11,00

** * * * **

Campari Almalfi (0)

Campari mit Schwepps Bitter Lemon, Grapefruitsaft und Eis

€ 9,00

** * * * **

Gösser Zwíckel Naturtrüb (A-0)

*Ein besonders fruchtig, mildes und in seiner Farbe
natürlich trübes Bier das ungefiltert abgefüllt wir!*

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 Hattíng

0,3l € 3,70

** * * * **

Vorspeisen!

klare Rindfleischsuppe ...

... mit Speckknödel vom hausgeräucherten Speck

... mit Kaspressknödel vom Tiroler Graubias

... mit Leberknödel vom Michelfelder Ox`n

€ 7,50

... mit Kräuterfrüttaten

€ 6,50

** * * * **

Trüffelnudeln

*feine Bandnudeln mit Tirol Milch Butter,
Parmesan und schwarzen Sommertrüffel*

Vorspeise € 17,00

Hauptspeise € 23,00

** * * * **

Gambas al ajillo

*argentinische Wildfanggarnelen in Olivenöl mit
Chili und Knoblauch gebratenen dazu Pimientos
de Padron und Baguette vom Schluifer Bäck*

Vorspeise € 19,00

Hauptspeise € 26,00

** * * * **

Unser Tartar

*vom heimischem Rinderfilet mit gebeiztem Eigelb,
schwarzem Sommertrüffel, Butter und Zwiebel*

Vorspeise € 23,00

Hauptspeise € 33,00

** * * * **

Salat vom Büfett

€ 7,00

** * * * **

Immer gern gegessen!

Wirtshaus Trilogie

Zillertaler Ofenleber, 36 Stunden Sous Vide gegarter Bauch vom Telfer Hofschwein und knusprig gebackenes vom geschmortem OX`N Schlepp mit Frühlingsgemüse und Erdäpfel-Trüffelpüree

€ 27,00

* * * * *

Neurauter`s Backhendl

1/2 Maishendl aus bäuerlicher Haltung in Ei und Brösel Panade gebacken mit Erdäpfel-Vogelersalat und Kernöl

€ 20,00

* * * * *

Lachsforelle

gebratenes Filet von der Lachsforelle aus der Leutascher Ache mit Frühlingsgemüse und Erdäpfel-Trüffelpüree

€ 30,00

* * * * *

Exklusiv für kleine Leute

Asterix Teller

kleines Wienerschnitzel vom Schwein mit Pommes frites

€ 13,00

* * * * *

Biene Maja

kleines gebratenes Schnitzel von der Maishendlbrust an Rahmsobe mit Eierspätzle

€ 15,00

* * * * *

Max & Moritz

Frankfurter Würstel (Metzgerei Fritz) mit Pommes frites

€ 10,00

* * * * *

Mickey Mouse

Eierspätzle mit Rahmsobe

€ 7,00

* * * * *

Fleischgerichte

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

Normal € 19,00 / € 15,00 Senioren

* * * * *

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

€ 21,00

* * * * *

Schlemmer Hendl

*mit steirischem Vulcano Rohschinken und Käse
gefüllte Maishendlbrust in Ei und Parmesan gebacken
an Pfeffer-Portweinjus und Schnittlauchrahmspatzeln*

€ 25,00

* * * * *

rotes Curry

*von der Maishendlbrust aus bäuerlicher Haltung mit
wildem Brokkoli, Gemüse, Erdnüsse und Basmatireis*

Normal € 23,00 / € 19,00 Senioren

* * * * *

Rinderfilet „Cafe de Paris“

*zartrosa gebratenes Steak vom heimischen Rinds-
Lungenbraten mit hausgemachter „Cafe de Paris Butter“
überbacken dazu wilder Brokkoli und Pommes frites*

Normal € 43,00 / € 39,00 Senioren

* * * * *

zartrosa Zwiebelrostbraten

*Vom heimischem Rindsbeiried mit knusprigem
Röstzwiebel, wildem Brokkoli und Eierspätzle*

Normal € 29,00 / € 24,00 Senioren

* * * * *

Normale Portion / Senioren Portion

Wirtshauskuch`l

Kasspatz`ln

mit Tiroler Bergkas, Schnittlauch und Röstzwiebel

Normal € 15,00 / € 12,00 Senioren

* * * * *

Drei Tiroler

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

€ 17,50

* * * * *

Zillertaler Ofenleber

mit Frühlingsgemüse und Erdäpfel-Trüffelpüree

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

Normal € 23,00 / € 19,00 Senioren

* * * * *

Kalbsrahmbeuschel

vom heimischen Milchkalb mit Semmelknödel

€ 20,00

* * * * *

gebackener Kalbskopf

mit Erdäpfel-vogersalat und hausgemachter Soße Tartar

€ 23,00

* * * * *

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

* * * * *

Mascarpone-Zitronen Mousse

im Baumkuchenmantel mit marinierte Erdbeeren

€ 10,00

* * * * *

Getränkekarte!

Alkoholfreie Getränke

1 Ka. (0,5l) Hattinger Quellwasser prickeld		€ 3,00
1 Ka. (1,0l) Hattinger Quellwasser prickeld		€ 5,00
1 Ka. (0,5l) Hattinger Quellwasser still		€ 1,00
1 Ka. (1,0l) 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. (0,2l) Bitter Lemon		€ 3,70
1 Fl. (0,2l) Tonic Water	,	€ 3,70
1 Fl. (0,2l) Ginger Ale	,	€ 3,70
1 Fl. (0,2l) Pago Fruchtsaft	,	€ 3,80
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		€ 3,20
Cappuccino (G)		€ 3,70
Espresso		€ 2,70
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	€ 4,60
0,3l Zipfer Märzen	€ 3,80
0,2l Zipfer Märzen	€ 3,00
0,5l Wieselburger	€ 4,70
0,3l Wieselburger	€ 3,90
0,2l Wieselburger	€ 3,20
0,5l Weihenstephan Weizenbier	€ 5,10
0,3l Weihenstephan Weizenbier	€ 4,40
0,2l Weihenstephan Weizenbier	€ 3,60
0,5l Weizen Cola	€ 5,10
0,3l Weizen Cola	€ 4,40
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
0,5l alkoholfrei..	€ 4,20
0,5l Weizenbier alkoholfrei	€ 4,90

Radler (A) Weizen, Gerste

0,5l.....	€ 4,60
0,3l.....	€ 3,80

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.