



Gasthof Neurauter Kg
Innstraße 1
6402 Hatting

Unser Törggele Menü auf Vorbestellung!

Törggele Menü

Neurauter`s Marend Platte

Grammelschmalz / Speck / Kaminwürsten Metzgerei Fritz, hausgemachte
Aufstriche / Bergkäse vom Bauer Wennser und Raclette Käse vom Büfett
mit Schüttelbrot und Vinschgerl vom Bäcker Schluifer

* * * * *

Tiroler Gerstelsuppe

(Rollgerste, Selchfleisch und Wurzelgemüse)

und

Weinschaumsuppe

(Hattinger Weißwein / Rindfleischsuppe, Eigelb, Obers)

* * * * *

handgemachte Schlutzkrapfen vom Juniorchef Jonas

an Sprudelbutter mit Parmesan und Schnittlauch

* * * * *

Bauernschmaus

Schweinsbraten, Schweinsrippeln, Selchschopf/Metzgerei Fritz, Hauswurst,
Rostbratwurst vom Pollinger Berglamm und Telfer Almschwein mit Sauerkraut/
Feistmantel aus Thaur, Knödel, Erdäpfelpüree, und Weber Krensenf aus Telfs

(Unsere Haus- und Rostbratwürste werden nur für uns, von unseren
Metzgern und nur aus Fleisch von unseren Bauern produziert)

* * * * *

Nuiës Schmalz

Traditionelles Rezept aus dem Ötztal, dazu Honig. Unseren Honig beziehen
Wir von Gerhard Gritsch aus Längenfeld! Traditionell wird die Schüssel mit
nuiëm Schmalz in die Mitte des Tisches gestellt und alle essen daraus.

* * * * *

Kastanien

€ 46,00 pro Person

Menü Veggi

hausgemachte Aufstriche und Raclette Käse vom Büfett
mit saurem Gemüse, Weiß- und Schwarzbrot

* * * * *

Kürbiscremesuppe

(Hokkaido Kürbis / Bauer Wennser, Hatting)

* * * * *

handgemachte Schlutzkrapfen von Juniorchef Jonas
an Sprudelbutter mit Parmesan und Schnittlauch

* * * * *

Erdäpfelblattl`n

mit Thaurer Sauerkraut

* * * * *

* * * * *

handgemachte Kirchtagskrapfen von unserem Alex
mit Dörrzwetschgen, Feigen und Mohn gefüllt

* * * * *

Kastanien und Mandarinen

€ 40,00 pro Person

Da kommt`s her!

Metzgerei Fritz aus Zirl

Grammelschmalz, Kaminwürstn, Räucherspeck, Selchschofp
Hauswurst vom Telfer Almschwein und heimischen Rind
Hauswurst nach dem Rezept von meiner Großmutter Elisabeth
und im Haus von mir Franz Neurauter sorgfältig geräuchert!

Bauer Wennser aus Hatting

Eier für Knödel, Bergkäse und Erdäpfel für Püree und Blattl`n

Bäckerei Schluifer aus Oberhofen

Knödelbrot und Vinschgerl

Bauer Feistmantel aus Thaur

Sauerkraut

Metzger Stefan Kluckner aus Telfs

Rostbratwurst vom Telfer Almschwein und Pollinger Berglamm

Obst Winkler aus Haiming

Hokkaido Kürbis aus Haiming, Maroni aus Südtirol und Mandarinen

Senfmanufaktur Weber aus Telfs

Steirer Kren