

# „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 beliefern uns Bauern aus dem Dorf und der näheren Umgebung mit ihren hervorragenden Lebensmitteln die wir dann mit sehr viel Liebe und Sorgfalt für euch frisch zubereiten! Wir wünschen euch einen unbeschwerten Aufenthalt und viele kulinarischen Genüsse in unserem Landgasthof/Tíroler Wirtshaus in Hattíng!



*Geflügel: Hubers Landhendl, Pfaffstätten  
steírisches Kürbiskernöl und steírischer Kren*

*Alm- und Hofschwein: Familie Kluckner, Brandnerhof Telfs*

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

*Kürbís und Fríschei: Andreas Rödlach, Bauer Wennser, Hattíng,*

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

*Schwein- Kalb- und Ríndfleisch: Martín Beermeister, Innsbruck*

*Gríllfleisch, Wurst- und Selchwaren: Metzgerei Fritz, 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 14:00 Uhr.*

*Dienstag und Mittwoch - Ruhetag!*

*Die Allergen Information erhalten Sie von unserem Personal!*

# Zum Appetit anregen!

Funky Pump / Hoamat Gin  
Tiroler Lechtal / Tonic Water / Eis

€ 11,00

\* \* \* \* \*

London`s / Pink / Gin  
Premium Pink Gin / Wild Berry Tonic Water / Beeren

€ 11,00

\* \* \* \* \*

Kaiza 5 / Mediterrane / Gin  
Gin / Kapstadt / frisch / exotisch / Grapefruit/  
Himbeere / Eiswürfel / Tonic Water Fever tree

€ 11,00

\* \* \* \* \*

Campari / Almalfi  
Campari / Schwepps Lemon / Grapefruitsaft / Eiswürfel

€ 9,00

\* \* \* \* \*

Naturtrüb / Gösser / Zwickel  
fruchtig / mild / natürlich / trüb / ungefiltert

0,3l € 3,70

\* \* \* \* \*

Vitalsaft / frisch / gepresst  
Hattínger Apfel / Nordtíroler Karotte

0,3l € 5,20

\* \* \* \* \*

Saft / Apfel / Holunder /  
Manneshof / Inzing

0,3l € 4,70

\* \* \* \* \*

Apfelsaft / Naturtrüb  
Bauern Huber / Hattíng

0,3l € 4,30

\* \* \* \* \*

# Vorspeisen

*klare Rindfleischsuppe*

*Speckknödel / hausgeräucherter Speck*

*Kaspressknödel / Tiroler Graukas*

*Leberknödel / Michelfelder Ox`n Leber*

€ 8,00

*Kräuterfrüttaten*

€ 6,50

\* \* \* \* \*

*Cremesuppe vom Hattinger Kürbis*

*Kürbiskerne / Kernöl / Blätterteiggebäck*

€ 9,00

\* \* \* \* \*

*Trüffelnudeln*

*Bandnudeln / Tirol Milch Butter /*

*Parmesan / schwarzer Sommertrüffel*

*Vorspeise € 17,50*

*Hauptspeise € 23,50*

\* \* \* \* \*

*Gambas al ajillo*

*argentínische Wildfanggarnelen / Olivenöl / Knoblauch /*

*Chili / Pimientos de Padron / Baguette vom Schluifer*

*Vorspeise € 18,00*

*Hauptspeise € 26,00*

\* \* \* \* \*

*Unser Tartar*

*vom heimischen Rindsfilet / gebeiztes Eigelb / schwarzer*

*Sommertrüffel / Butter / roter Zwiebel / Bäckertoast*

*Vorspeise € 23,00*

*Hauptspeise € 33,00*

\* \* \* \* \*

*Salat vom Büfett*

€ 7,00

\* \* \* \* \*

## Veggi und Fisch

### *gebratener Ziegenkäse*

*Risotto vom geschmorten Hokkaido Kürbis / wilder Brokkoli*

*Normal € 21,00 / € 17,00 Senioren*

*\* \* \* \* \**

### *Kasspatz`ln*

*Tiroler Bergkas / Schnittlauch / Röstzwiebel*

*Normal € 15,00 / € 12,00 Senioren*

*\* \* \* \* \**

### *Drei Tiroler*

*Schlutzkrappen / Spinatknödel / Graukasnockerl*

*Sprudelbutter / Schnittlauch / Parmesan*

*€ 17,50*

*\* \* \* \* \**

### *Eismeersaibling*

*knuspriges Filet aus der Leutascher Ache / cremiger Risotto  
vom geschmorten Hokkaido Kürbis / wilder Brokkoli*

*€ 31,00*

*\* \* \* \* \**

## Exklusiv / kleine Leute

### *Asterix Teller*

*kleines Wienerschnitzel vom Hofschwein / Pommes frites*

*€ 13,50*

*\* \* \* \* \**

### *Biene Maja*

*gebratenes Schnitzel von der Maishendlbrust / Rahmsobe / Spätzle*

*€ 16,00*

*\* \* \* \* \**

### *Max & Moritz*

*Frankfurter Würstel aus der Metzgerei Fritz / Pommes frites*

*€ 10,00*

*\* \* \* \* \**

### *Mickey Mouse*

*Eierspätzle / Rahmsobe*

*€ 7,50*

*\* \* \* \* \**

# Fleischgerichte

## *Wiener Schnitzel vom Hofschwein*

*Erdäpfel-Vogerlsalat / steirisches Bio Kernöl / Preiselbeeren*

*Normal € 19,00 / € 15,50 Senioren*

\* \* \* \* \*

## *Cordon bleu vom Hofschwein*

*gefüllt mit Beinschinken Metzgerei Fritz / Bergkäse Zillertal /  
Krensenf / Weber Telfs / dazu Pommes frites / Preiselbeeren*

*€ 22,00*

\* \* \* \* \*

## *Neurauter`s Backhendl*

*1/2 Maishendl aus bäuerliche Haltung / gebacken /  
Erdäpfel-Vogerlsalat / Bio Kernöl / Preiselbeeren*

*€ 20,00*

\* \* \* \* \*

## *Schlemmerhendl*

*Maishendlbrust aus bäuerliche Haltung / gefüllt mit steirischem  
Rohschinken / Zillertaler Bergkäse / gebacken in Ei und Parmesan /  
serviert mit Pfefferkorn-Portweinjus / Schnittlauchrahmspätzle*

*€ 25,50*

\* \* \* \* \*

## *rotes Thai Curry*

*Maishendlbrust aus bäuerliche Haltung / rote Curry-  
Kokossoße / wilder Brokkoli / Erdnüsse / Basmatireis*

*Normal € 23,50 / € 19,50 Senioren*

\* \* \* \* \*

## *zartrosa Pfeffersteak*

*heimisches Rindsfilet / Pfefferrahmsobe /  
Speckbohnen / Erdäpfelbaumkuchen*

*Normal € 43,50 / € 39,50 Senioren*

\* \* \* \* \*

## *zartrosa Zwiebelrostbraten*

*heimische Rindsbeiried / hausgemachter  
Röstzwiebel / Speckbohnen / Eierspätzle*

*Normal € 29,50 / € 26,50 Senioren*

\* \* \* \* \*

# Wirtshauskuch`l

## Rostbratwurst

vom Pollinger Berglamm und Telfer Almschwein /  
Sauerkraut / Erdäpfel-Zwiebelpüree / Bratenjus /

€ 13,00

\* \* \* \* \*

## Hauswurst

Tiroler Sauerkraut / Brot vom Schluifer / Senf / Steirer Kren  
Hauswurst Rezept von Großmutter Elisabeth / vom Wirt Franz im Haus geräuchert

€ 10,00

\* \* \* \* \*

## Zillertaler Ofenleber

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

Normal € 23,50 / € 19,50 Senioren

\* \* \* \* \*

## Rahmbeuschel

Vom Tiroler Milchkalb / Wurzelgemüse / Semmelknödel

€ 20,00

\* \* \* \* \*

## Sautanz

Blut- und Leberwurst / Sauerkraut / Erdäpfel-Zwiebelpüree

€ 17,00

\* \* \* \* \*

## Schweinsbraten vom Almschwein

aus der Oberhofer Alm / Semmelknödel / Tiroler Sauerkraut

€ 18,00

\* \* \* \* \*

## Kalbskopf gebacken

Erdäpfel-vogelssalat / Kernöl / hausgemachter Soße Tartar

€ 21,00

\* \* \* \* \*

## Wildragout

Wildfleisch von den Jägern Engl und Schnaiter aus Hattling  
Apfel-Rotkraut / Semmelknödel / Preiselbeer-Thymianjus

€ 24,00

\* \* \* \* \*

# 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.