

„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

* * * * *

Crodino
Quellwasser prickelnd / Orange / Eiswürfel

€ 6,50

* * * * *

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

0,3l € 3,70

* * * * *

Multivitaminensaft
Orangensaft / Nordtiroler Karotte / Hattinger Apfel

0,3l € 4,90

* * * * *

Vitalsaft / frisch / gepresst
Hattinger Apfel / Nordtiroler Karotte

0,3l € 5,20

* * * * *

Saft / Apfel / Holunder /
Manneshof / Inzing

0,3l € 4,70

* * * * *

Apfelsaft / Naturtrüb
Bauern Huber / Hattinger

0,3l € 4,30

* * * * *

Vorspeisen

Kräuterfrüttaten

klare Rindfleischsuppe vom Michelfelder OX`N

€ 6,50

** * * * **

Inntaler Knoblauchrahmsuppe

knusprige Brotwürfel / Schnittlauchöl

€ 8,50

** * * * **

Gambas al ajillo

*argentínische Wildfanggarnelen / Olivenöl / Knoblauch /
Chili / Pimientos de Padron / Baguette vom Schluifer*

€ 19,00

** * * * **

Vitello tonnato

Vom heimischen Milchkalb / Thunfischcreme / Baguette

€ 18,00

** * **

Salate

Salat vom Büfett

€ 7,00

** * * * **

Neurauter`s Backhendl

*1/2 Maishendl aus bäuerliche Haltung / knusprig
gebacken / Erdäpfel-Vogelersalat / Kürbiskernöl*

€ 21,00

** * * * **

Petrí heil

Filet von der Dorade

*in Olivenöl knusprig gebraten / cremiger Risotto
vom geschmorten Hokkaido Kürbis / wilder Brokkoli*

€ 29,00

** * * * **

Fleischgerichte

Wiener Schnitzel vom Hofschwein

Erdäpfel-Vogerlsalat / steirisches Bio Kernöl / Preiselbeeren

€ 19,00

* * * * *

Cordon bleu vom Hofschwein

*Beinschinken von der Metzgerei Fritz / Zillertaler Almkäse /
Erdäpfel vom Bauern Wennser aus Hattling / Preiselbeeren*

€ 22,00

* * * * *

Hauspief

*vom heimischen Schweinsfilet / Zwiebel und Würstel /
Tomaten-Paprikabutter / Pommes frites / Cocktailsoße*

€ 23,00

* * * * *

Schlemmerhendl

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

€ 25,50

* * * * *

rotes Curry

*feine Streifen von der Maishendlbrust aus bäuerliche Haltung /
in roter Curry-Kokosmilchsoße / Erdnüsse / Basmatiréis*

€ 23,00

* * * * *

Pfeffersteak

*Vom heimischen Rindsfilet / zartrosa gebraten / Pfeffer-
Portweinjus / Speck-Rahmwirsing / Erdäpfelpüree*

240g € 47,00 / € 41,00 190g

* * * * *

zartrosa Zwiebelrostbraten

vom heimischen Rind / Speckrahmwirsing / Erdäpfelpüree

€ 29,50

* * * * *

Schmankerln

Trüffelnudeln

Bandnudeln / Tirol Milch Butter / Parmesan /
schwarzer Wintertrüffel aus dem Piemont

€ 27,00

* * * * *

gebratener Ziegenkäse

auf Risotto vom geschmorten Hokkaido
Kürbis aus Hattíng / wilder Brokkolí

€ 21,00

* * * * *

Schlutzkrapfen

Ricotta-Spinatfülle / Sprudelbutter / Parmesan /
Schnittauch / von unserem Juniorchef Jonas

€ 18,00

* * * * *

Exklusiv für 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

* * * * *

und danach!

Crème Brûlée

von der Tonkabohne / Beerenragout / Früchte

€ 10,00

* * * * *

marmoriertes Schokoladenmousse

weiße und dunkle Schokolade / Beerenragout / Früchte

€ 11,00

* * * * *

Käsevariation

Von mild bis würzig / Chutney / Schüttelbrot

€ 12,00

* * * * *

gemischtes Eis

Schokolade / Vanille / Erdbeere

ohne Schlagobers € 5,70 / € 6,70 mit Schlagobers

* * * * *

gerührter Eiskaffee

Vanilleeis / Kaffee / Weinbrand / Schlagobers

€ 7,50

* * * * *

Heiße Liebe

Vanilleeis / heiße Himbeeren / Schlagobers

€ 8,50

* * * * *

Nussbecher

*Vanilleeis / Walnusseis / karamellisierte Nüsse /
Karamell Soße / Nougat Soße / Schlagobers*

€ 8,50

* * * * *

Affogato

Vanilleeis / Salcher Espresso

€ 4,50

* * * * *

Kürbis / Vanille

Vanilleeis / Kürbiskernöl

€ 3,50

* * * * *

Silvester Menü

Gedeck

Aufstriche / Olivenöl / Gebäck

* * * * *

Vitello tonnato

Vom heimischen Milchkalb / Thunfischcreme / Baguette

* * * * *

Crèmesuppe vom Hummer

gebratene Jakobsmuschel / Blätterteig-Sesamstangerl

alla Carte Vorspeise € 12,00

* * * * *

Eismeersäibling

aus der Leutascher Ache / knusprig gebraten / Blattspínat / Paprikaschaumsóbe / Kartoffelespuma

* * * * *

Tagliata

Flanksteak vom Michelfelder OX`N / 8 Stunden Sous-Vide gegart / Pfefferkorn-Portweínjus / schwarzer Wintertrüffel aus dem Piemont / wilder Brokkolí / cremíger Polenta

* * * * *

Dubai Schokolade

Milchschokolade / Mascarpone Creme / knuspríges Pistazíen Toppíng / Löffel-Bískuít

Menüpreis € 85,00