

„Grías Dí“ in der „Hattinger Reste“

Wir die Wirtsleit Petra und Franz Neurauter 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
steirisches Kürbiskernöl und steirischer 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 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 14:00 Uhr.*

Dienstag und Mittwoch - Ruhetag!

Die Allergeninformation 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 / Schnittlauch

€ 6,50

* * * * *

Leberknödel oder Kaspressknödel

klare Rindfleischsuppe / Schnittlauch

€ 8,00

* * * * *

Inntaler Knoblauchrahmsuppe

knusprige Brotwürfel / Schnittlauch Öl

€ 8,50

* * * * *

Gambas al ajillo

argentinische Rotgarnelen / Olivenöl / Knoblauch /
Chili / Pimientos de Padron / Baguette vom Schluifer

Vorspeise € 19,00 / € 33,00 Hauptspeise

* * * * *

Vitello tonnato

heimisches Milchkalb / Thunfischcreme / Kapern / Baguette

€ 18,00

* * *

Trüffelnudeln

Butter / Parmesan / schwarzer Wintertrüffel aus dem Piemont

Vorspeise € 18,00 / € 25,00 Hauptspeise

* * * * *

Petri heil

Cordon bleu vom Lachs

mit Mozzarella und Basilikum Pesto gefüllt / in Panko Brösel
gebacken / Blattspinat / Erdäpfel vom Wennser aus Hattling

€ 29,00

* * * * *

Filet vom Eismeersaibling

Leutascher Ache / knusprig gebraten / Schnittlauch-
Velouté / marktfrisches Gemüse / Basmatireis

€ 31,00

* * * * *

Fleischgerichte

Wiener Schnitzel vom Hofschwein

Erdäpfel-Vogersalat / steirisches Bio Kernöl / Preiselbeeren

Normal € 19,00 / € 15,00 Senioren

** * * * **

Cordon bleu vom Hofschwein

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

€ 22,00

** * * * **

Neurauter`s Backhendl

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

€ 21,00

** * * * **

Hauspfeiß

*Vom heimischen Schweinsfilet am Spieß gebraten /
Pommes frites / Cocktailsoße / Gewürzbutter*

€ 23,00

** * * * **

Schlemmerhendl

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

€ 25,50

** * * * **

rotes Curry

*feine Streifen von der Maishendlbrust aus bäuerliche Haltung /
Gemüse / rote Curry-Kokosmilchsoße / Erdnüsse / Basmatireis*

Normal € 24,00 / € 20,00 Senioren

** * * * **

zartrosa Zwiebelrostbraten

vom heimischen Rind / wilder Brokkoli / Erdäpfelpüree

Normal € 30,00 / € 26,00 Senioren

** * * * **

Wirtshauskuchl

g`selchte Hauswurst / Senf / Brot

Rezept von Großmutter Elisabeth / im Haus vom Wirt Franz geräuchert
€ 7,00

* * * * *

Kasspatz`ln

Tiroler Bergkäse / Schnittlauch / Röstzwiebel

Normal € 16,00 / € 12,00 Senioren

* * * * *

Drei Tiroler

Schlutzkrapfen / Spinatknödel / Graukasnockerl

Sprudelbutter / Schnittlauch / Parmesan

€ 18,00

* * * * *

Zillertaler Ofenleber

marktfrischem Gemüse / Jus / Erdäpfelpüree

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

Normal € 24,00 / € 20,00 Senioren

* * * * *

Kalbsrahmbeuschel

Tiroler Milchkalb / Wurzelgemüse / Semmelknödel

€ 20,00

* * * * *

Exklusiv für kleine Leute

Asterix Teller

kleines Wienerschnitzel vom Hofschwein / Pommes frites

€ 13,50

* * * * *

Micky Mouse

Eierspätzle / Rahmsobe

€ 7,00

* * * * *

Max & Moritz

Frankfurter Würstel aus der Metzgerei Fritz / Pommes frites

€ 10,00

* * * * *

und danach!

Duett von der Tonkabohne

Crème Brûlée / hausgemachtes Rahmeis von der Tonkabohne

€ 11,00

* * * * *

Johannas Schokoladentraum

*halbflüssiger Schokoladekuchen / ca. 15 Min. /
mit hausgemachtem Pina Coladaeis / Früchte*

Lieblingsdessert von Juniorchefin Johanna.

€ 12,00

* * * * *

Käsevariation

Von mild bis würzig / Chutney / Schüttelbrot

€ 12,00

* * * * *

gemischtes Eis

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

€ 4,50

* * * * *

Kürbis / Vanille

vanilleeis / Kürbiskernöl

€ 3,50

* * * * *

Getränkekarte!

Alkoholfreie Getränke

1 Ka. (0,5l) Hattinger Quellwasser prickeld	€ 3,00
1 Ka. (1,0l) Hattinger Quellwasser prickeld	€ 6,00
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	€ 3,20
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	€ 4,90
0,3l Zipfer Märzen	€ 4,00
0,2l Zipfer Märzen	€ 3,20
0,5l Hacker Pschorr	€ 4,90
0,3l Hacker Pschorr	€ 4,00
0,2l Hacker Pschorr	€ 3,20
0,5l Weihenstephan Weizenbier	€ 5,20
0,3l Weihenstephan Weizenbier	€ 4,40
0,2l Weihenstephan Weizenbier	€ 3,60
0,5l Weizen Cola	€ 5,20
0,3l Weizen Cola	€ 4,40
0,5l Spezialbier.....	€ 4,90
0,3l Spezialbier.....	€ 4,00
0,2l Spezialbier.....	€ 3,20

Flaschenbier (A) Weizen, Gerste

0,5l Zipfer Märzen	€ 4,40
0,5l Zipfer hell alkoholfrei	€ 4,90
0,5l Erdinger Weizenbier alkoholfrei	€ 4,90

Radler (A) Weizen, Gerste

0,5l.....	€ 5,00
0,3l.....	€ 4,10

Rotwein offen (0) Schwefeldioxid/Sulfite

Rot g`spritzt sauer	1/4l	€ 3,90
Rot g`spritzt süß	1/4l	€ 4,10

Weißwein offen (0) Schwefeldioxid/Sulfite

Weiß g`spritzt sauer	1/4l	€ 3,90
Weiß g`spritzt süß	1/4l	€ 4,10
1/8l grüner veltliner		€ 3,40

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
Lillet wild Berry (Lillet rose - Schweppes wild Berry - Eis - Beeren)		€ 6,80

Schnäpse

Prämierte Schnapsspezialitäten aus der Region

1 Stamperl 43 Vol.% 2cl Obstler		€ 2,80
1 Stamperl Kurze 30-43 Vol.% 2cl Zirbe, Fernet, Ramazzotti		€ 3,90
1 Stamperl 43 Vol.% 2cl / Alois Springer - Hattinger Williams, Meisterwurz, Marille		€ 5,50
1 Stamperl 43 Vol.% 2cl / Maier Friedl - Flaurling Williams Holunder, Williams Himbeere, Friedl`S Spezial		€ 7,00
1 Stamperl 43 Vol.% 2cl Edelbrand von der Elsbeere		€ 14,80
1 Stamperl 43 Vol.% 2cl Subirer vom Hämmerle		€ 9,00
Whisky 4cl zwischen 40 - 44 Vol.%		€ 11,00
Rum 4cl zwischen 40 - 44 Vol.%		€ 11,00

Alle Preise verstehen sich mit Mehrwertsteuer und Bedienung.