

„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
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 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 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 /
Himbeere / Eiswürfel / Tonic Water

€ 11,00

* * * * *

Crodino
Quellwasser prickelnd / 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

** * * * **

Leber- oder Kaspress- oder Speckknödel

klare Rindfleischsuppe / Schnittlauch

€ 8,00

** * * * **

Creemesuppe vom Nordtiroler Bärlauch

mit knusprige Weißbrotwürfel

€ 8,50

** * * * **

Gambas al ajillo

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

€ 19,00

** * * * **

Unser Tartar

*heimisches Rindsfilet / gebeiztes Eigelb / Butter /
Zwiebel / Toastbrot von der Bäckerei Schluifer*

€ 21,00

** * **

gebratener Ziegenkäse

cremiger Risotto vom Tiroler Bärlauch und Veroneser Spargel

€ 17,00

** * * * **

frischer Spargel aus Verona

Sobbe Hollandaise / Erdäpfel vom Bauern Wennser

Vorspeise € 15,00 / € 24,00 Hauptspeise

Portion Landschinken € 7,00

** * * * **

Salat vom Büfett

€ 7,00

** * * * **

Immer gern gegessen

Pasta Asciutta

Sugo vom Michelfelder OX`N / Butterflocke / Parmesan

kleine Portion € 11,00 / € 15,00

* * * * *

Neurauter`s Backhendl

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

€ 21,00

* * * * *

Cordon bleu vom Lachs

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

€ 28,00

* * * * *

Filet vom Eismeersaibling

*aus der Leutascher Ache / knusprig gebraten / cremiger Risotto vom
Tiroler Bärlauch und Spargel aus Verona / Paprikaschaumsobe*

€ 31,00

* * * * *

Exklusiv für kleine Leute

Asterix Teller

kleines Wienerschnitzel vom Hofschwein / Pommes frites

€ 11,00

* * * * *

Micky Mouse

Eierspätzle / Rahmsobe

€ 7,00

* * * * *

Max & Moritz

Frankfurter Würstel / Metzgerei Fritze / Pommes frites

€ 10,00

* * * * *

Fleischgerichte

*Wiener Schnitzel vom Hofschwein
mit Erdäpfel-Vogelersalat und Kernöl dazu Preiselbeeren*

kleine Portion € 15,00 / € 19,00

** * * * **

Cordon bleu vom Hofschwein

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

€ 22,00

** * * * **

Hauspieß

*Vom heimischen Schweinsfilet zartrosa am Spieß mit
Paprika und Zwiebel gebraten / Rostbratwurst / Pommes
frütes / Coleslaw Salat / Dip-Sobe / Kräuterbutter*

€ 24,00

** * * * **

Schlemmerhendl

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

€ 26,00

** * * * **

rotes Curry

*feine Streifen von der Maishendlbrust aus bäuerliche Haltung /
Gemüse / rote Curry-Kokosmilchsobe / Erdnüsse / Basmatiréis*

kleine Portion € 20,00 / € 23,00

** * * * **

zartrosa Zwiebelrostbraten

vom heimischen Rind / wilder Brokkoli / Erdäpfelpüree

kleine Portion € 26,00 / € 29,00

** * * * **

Filetsteak

*zartrosa Steak vom heimischen Rindsfilet /
Pfefferkorn-Portweinjus / cremiger Risotto vom
Nordtiroler Bärlauch und Spargel aus Verona*

€ 43,00

** * * * **

Wirtshauskuchl

Kasspatz`ln

Tiroler Bergkäse / Schnittlauch / Röstzwiebel

kleine Portion € 11,00 / € 15,00

* * * * *

Spinatknödel

Sprudelbutter / Schnittlauch / Parmesan

kleine Portion € 11,00 / € 17,00

* * * * *

hausgemachte Schlutzkrapfen

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

kleine Portion € 13,00 / € 19,00

* * * * *

Zillertaler Ofenleber

Frühlingsgemüse / Jus / Erdäpfelpüree

Rezept von meinem Tiroler Wirtshauskollegen Hannes Ebster, Wirtshaus Linde/Stumm
Knödelbrot, faschierte Leber, Herz und Lunge vom Michelfelder OX`N im Schweinsnetz

kleine Portion € 20,00 / € 23,00

* * * * *

Schweinsbraten

Vom Schopf und Bauch / Krautsalat / Semmelknödel

€ 18,00

* * * * *

Kalbsrahmbeuschel

Tiroler Milchkalb / Wurzelgemüse / Semmelknödel

€ 21,00

* * * * *

gebackener Kalbskopf

Erdäpfel-vogelersalat / Kernöl / Soße Tartar

€ 23,00

* * * * *

Getränkemarkarte!

Alkoholfreie Getränke

1 Ka. (0,5l) Hattinger Quellwasser prickeld	€ 3,50
1 Ka. (1,0l) Hattinger Quellwasser prickeld	€ 7,00
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	€ 4,60
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.