

„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 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*

€ 13,00

** * * * **

*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*

€ 13,00

** * * * **

*Crodino
Quellwasser prickelnd / Eiswürfel*

€ 7,50

** * * * **

*Bierspezialität des Monats
frisch gezapft vom Fass / fragen Sie unsere Servicemitarbeiter*

0,3l € 3,70

** * * * **

*Multivitaminensaft
Orangensaft / Nordtiroler Karotte / Hattinger Apfel*

0,3l € 5,50

** * * * **

*Vitalsaft
Hattinger Apfel / Nordtiroler Karotte / frisch gepresst*

0,3l € 5,50

** * * * **

*Apfel-Holundersaft
Vom Manneshof aus Inzing*

0,3l € 4,70

** * * * **

*naturtrüber Apfelsaft
vom Bauern Huber aus Hattling*

0,3l € 4,70

** * * * **

Vorspeisen

Kräuterfrüttaten

klare Rindfleischsuppe / Schnittlauch

€ 6,80

* * * * *

Leber- oder Kaspress- oder Speckknödel

klare Rindfleischsuppe / Nordtiroler Schnittlauch

€ 8,00

* * * * *

Chili-Knoblauch-Garnelen

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

€ 19,50

* * * * *

Unser Tartar

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

Vorspeise € 23,00 / € 33,00 Hauptspeise

* * *

hausgemachte Schlutzkerpfen

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

Vorspeise € 13,00 / € 19,00 Hauptspeise

* * * * *

gebratener Ziegenkäse

auf cremigem Risotto vom Nordtiroler Bärlauch

Vorspeise € 13,00 / € 19,00 Hauptspeise

* * * * *

Salat vom Büfett

€ 7,80

* * * * *

Salate

Caesar Salat

Blattsalate / hausgemachter Caesar Dressing / gehobelte
Parmesanspäne / Kirschtomaten / Radieschen / Croutons

dazu gebratene Maishendlstreifen € 19,80

dazu gebratene Rotgarnelen € 24,80

* * * * *

Neurauter`s Backhendl

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

€ 21,80

* * * * *

Erdäpfel-Vogelsalat mit Kernöl

€ 6,80

* * * * *

Salat vom Büfett

€ 7,80

* * * * *

Exklusiv für kleine Leute

Asterix Teller

kleines Wienerschnitzel vom Hofschwein / Pommes frites

€ 11,00

* * * * *

Micky Mouse

Eierspätzle / Rahmsobe

€ 7,50

* * * * *

Max & Moritz

Frankfurter Würstel / Metzgerei Fritz / Pommes frites

€ 10,00

* * * * *

Fleischgerichte

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

kleine Portion € 16,00 / € 19,80

** * * * **

Cordon bleu vom Hofschwein

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

€ 22,00

** * * * **

rotes Curry

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

kleine Portion € 20,00 / € 23,00

** * * * **

Unsere Medaillons

*vom heimischen Schweinsfilet / zartrosa gebraten / Rahm-
sobe mit grüne Pfefferkörner / Speckbohnen / Eierspätzle*

€ 26,80

** * * * **

BBQ deluxe

*Schweinsfilet / Rindsfilet / Maishendlbrust / Grillwürstel von
der Metzgerei Fritz / Pommes frites / Kräuterbutter / Dip Sobe*

€ 27,80

** * * * **

zartrosa Zwiebelrostbraten

vom heimischen Rind / Speckbohnen / Erdäpfelpüree

kleine Portion € 26,00 / € 29,50

** * * * **

Pfeffersteak

*heimisches Rindsfilet / zartrosa gebraten / Rahmsobe
mit grüne Pfefferkörner / Speckbohnen / Pommes frites*

€ 47,00

** * * * **

Petrí Heil!

Cordon bleu vom Lachs

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

€ 28,50

** * * * **

Eismeersäibling

*knusprig gebratenes Filet aus der Leutascher Ache / cremiger
Risotto vom Nordtiroler Bärlauch / marktfrisches Gemüse*

€ 31,50

** * * * **

Wirtshauskuchl

Kasspatz`ln

Tiroler Bergkäse / Schnittlauch / Röstzwiebel

kleine Portion € 11,00 / € 15,00

** * * * **

Drei Tiroler

*Schlutzkrappen / Spinatknödel / Graukasnockerl
Sprudelbutter / Nordtiroler Schnittlauch / Parmesan*

€ 19,00

** * * * **

Zillertaler Ofenleber

marktfrisches Gemüse / Zwiebelsoße / 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

** * * * **

gebackener Kalbskopf

Erdäpfel-Vogerlsalat / Kernöl / Soße Tartar

€ 23,00

** * * * **

Getränkekarte!

Alkoholfreie Getränke

| | |
|---|-----------|
| 1 Ka. (0,5l) Hattinger Quellwasser prickeld | € 3,00 |
| 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 € 3,90 |
| 1 Glas (0,5l) Fanta, Cola, Sprite, Apfelsaft oder Spezi | je € 5,20 |
| 1 Glas (0,3l) Apfelsaft mit Wasser | € 2,90 |
| 1 Glas (0,5l) Apfelsaft mit Wasser | € 3,90 |
| 1 Glas (0,3l) Apfelsaft g'spritzt | € 3,40 |
| 1 Glas (0,5l) Apfelsaft g'spritzt | € 4,90 |
| 1 Glas (0,3l) Himbeer/Holunderwasser | € 2,80 |
| 1 Glas (0,5l) Himbeer/Holunderwasser | € 3,80 |
| 1 Glas (0,3l) Himbeer/Holundersodawasser | € 3,80 |
| 1 Glas (0,5l) Himbeer/Holundersodawasser | € 4,80 |
| 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 | € 4,20 |
| 1 Fl. (0,33l) Almdudler | € 4,20 |
| 1 Fl. (0,33l) Eistee Pfirsich oder Zitrone | € 4,20 |

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) | | € 8,50 |
| Aperol Spritz (Weißwein - Aperol - Orange - Hattinger Quellwasser prickelnd) | | € 8,50 |
| Veneziano (Prosecco - Aperol - Orange - Hattinger Quellwasser prickelnd) | | € 8,50 |
| Lillet wild Berry (Lillet rose - Schweppes wild Berry - Eis - Beeren) | | € 8,50 |

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.