

„Grías Dí“ in der „Hattínger Reste“

Wir die Wirtsleít 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 Frischei: Andreas Rödlach, Bauer Wennser, Hattíng,

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

Schwein- Kalb- und Rindfleisch: Martín Beermeister, Innsbruck

Grillfleisch, Wurst- und Selchwaren: Metzgerei Frítz, 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!

Limoncello Spritz

Limoncello / Prosecco / Quellwasser prickelnd / Eis

€ 8,50

** * * * **

London`s / Pink / Gin

Premium Pink Gin / Wild Berry Tonic Water / Beeren

€ 11,00

** * * * **

Kaíza 5 / Mediterrane / Gin

Gin / Kapstadt / frisch / exotisch / Himbeere / Eiskwürfel / Tonic Water

€ 13,00

** * * * **

Gin 0%

Alkoholfreier Gin / Tonic Water / Eis

€ 9,50

** * * * **

Crodino

Quellwasser prickelnd / Eiskwürfel

€ 7,50

** * * * **

Bierspezialität des Monats

frisch gezapft vom Fass / fragen Sie unsere Servicemitarbeiter

0,3l € 3,70

** * * * **

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

Kräuterfrittaten

klare Rindfleischsuppe / Schnittlauch

€ 6,50

* * * * *

Leber- oder Kaspress- oder Speckknödel

klare Rindfleischsuppe / Nordtiroler Schnittlauch

€ 8,00

* * * * *

Magentratzerl

dreierlei Aufstriche / Gebäck

€ 5,50 p.P.

* * *

Unser Tartar

*Vom Michelfelder OX`N Filet / gebeiztes Eigelb /
Gurkenrelish / Butter / Toastbrot vom Schluifer*

Vorspeise € 23,00 / € 33,00 Hauptspeise

* * *

Vitello tonnato

*zartrosa gebraten / heimisches Milchkalb /
Thunfischcreme / Kapern / Rucola / Gebäck*

€ 17,00

* * *

Schlutzkrapfen

Ricotta / Spinat / Sprudelbutter / Parmesan / Schnittlauch

Von unserem Juniorchef Jonas, mit Liebe gemacht!

Vorspeise € 15,00 / € 23,00 Hauptspeise

* * * * *

Gambas al ajillo

*argentinische Rotgarnelen / Olivenöl / Knoblauch /
frische Chili / Pimientos de Padron / Baguette*

Vorspeise € 19,00 / € 31,00 Hauptspeise

* * * * *

Salat vom Büfett

€ 8,00

* * * * *

Salate

Caesar Hendl

Blattsalate / Caesar Dressing / Parmesanspäne / Kirschtomaten /
gebratene Maishendlstreifen aus bäuerlicher Haltung / Croutons

€ 22,00

* * * * *

Neurauter`s Backhendl

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

€ 22,00

* * * * *

Salat vom Büfett

€ 8,00

* * * * *

ofenfrische Pinsa

Basilikum Pesto / Knoblauch

€ 7,00

* * * * *

Exklusiv für kleine Leute

Asterix Teller

kleines Wiener Schnitzel vom Hofschwein / Pommes frites

€ 12,00

* * * * *

Biene Maya

Naturschnitzel von der Maishendlbust / Rahmsöße / Eierspätzle

€ 13,00

* * * * *

Micky Mouse

Eierspätzle / Rahmsöße

€ 7,00

* * * * *

Max & Moritz

Frankfurter Würstel / Metzgerei Fritz / Pommes frites

€ 10,00

* * * * *

Fleischgerichte

Wiener Schnitzel vom Hofschwein

Erdäpfel-vogelsalat / Kernöl / Preiselbeeren

kleine Portion € 16,00 / € 20,00

* * * * *

Cordon bleu vom Hofschwein

Schinken von der Metzgerei Fritz / Zillertaler Bergkäse /

Krensenf vom Weber aus Telfs / Hattinger Früherdäpfel

€ 23,00

* * * * *

rotes Curry

feine Streifen von der Maishendlbrust aus bäuerliche Haltung /

Wok Gemüse / rote Curry-Kokossoße / Erdnüsse / Basmatireis

kleine Portion € 21,00 / € 24,00

* * * * *

zartrosa Zwiebelrostbraten

Beiried vom Michelfelder OX`N / knusprige

Röstzwiebel / Erdäpfelpüree / wilder Brokkoli

kleine Portion € 27,00 / € 30,00

* * * * *

Unsere Medaillons

vom heimischen Schweinsfilet / zartrosa gebraten /

frische Pfifferlinge aus Silz in Rahmsauce / Spätzle

kleine Portion € 24,00 / € 27,00

* * * * *

OX`N Filet / Rib Eye Steak

vom Michelfelder OX`N aus Kematen / zartrosa gebraten /

Pfeffer-Cognac-Rahmsauce / Caesar Salat / Pommes frites

200g vom Filet € 45,00 / € 45,00 300g vom Rib Eye

* * * * *

Aus Fluss und Meer

Cordon bleu vom Lachs

*mit Mozzarella und Basilikum Pesto gefüllt / in Panko
Brösel gebacken / Blattspinat / Hattinger Früherdäpfel*

€ 28,00

** * * * **

Eismeersäibling

*aus der Leutascher Ache / knusprig gebratenes Filet /
frische Pfifferlinge aus Silz alla Creme / Erdäpfelpüree*

€ 31,00

** * * * **

Wirtshauskuch`l

Kasspatz`ln

Tiroler Bergkäse / Schnittlauch / Röstzwiebel

kleine Portion € 12,00 / € 15,00

** * * * **

Drei Tiroler

*Schlutzkrapfen / Spinatknödel / Graukasnockerl
Sprudelbutter / Tiroler Schnittlauch / Parmesan*

€ 19,00

** * * * **

Zillertaler Ofenleber

Nordtiroler Gemüse / 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 € 21,00 / € 24,00

** * * * **

Kalbsrahmbeuschel

vom Tiroler Milchkalb / Wurzelgemüse / Semmelknödel

€ 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	€ 3,40
Cappuccino (G)	€ 3,90
Espresso	€ 2,90
Latte Macchiato (G)	€ 4,10
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 Zípfér Márzen	€ 4,90
0,3l Zípfér Márzen	€ 4,10
0,2l Zípfér Márzen	€ 3,20
0,5l Hacker Pschorr	€ 4,90
0,3l Hacker Pschorr	€ 4,10
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 Zípfér Márzen	€ 4,60
0,5l Zípfér hell alkoholfrei	€ 4,90
0,5l Erdinger Weizenbier alkoholfrei	€ 4,90

Radler (A) Weizen, Gerste

0,5l.....	€ 4,90
0,3l.....	€ 4,10

Rotwein offen (O) Schwefeldioxid/Sulfite

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

Weißwein offen (O) Schwefeldioxid/Sulfite

Weiß g`spritzt sauer	1/4l	€ 3,90
Weiß g`spritzt süß	1/4l	€ 4,10
1/8l grüner veltliner		€ 3,60

Aperitif (O) 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	€ 3,10
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	€ 19,00
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.