

„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 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!

Limoncello Spritz

Limoncello / Prosecco / Quellwasser prickelnd / Eis

€ 8,50

** * * * **

London`s / Pink / Gin

Premium Pink Gin / Wild Berry Tonic Water / Beeren

€ 11,00

** * * * **

Kaiza 5 / Mediterrane / Gin

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

€ 11,00

** * * * **

Gin 0%

Alkoholfreier Gin / Tonic Water / Eis

€ 8,50

** * * * **

Crodino

Quellwasser prickelnd / Eismwürfel

€ 6,80

** * * * **

Bierspezialität des Monats

frisch gezapft vom Fass / fragen Sie unsere Servicemitarbeiter

0,3l € 4,20

** * * * **

Vitalsaft

Hattinger Apfel / Nordtiroler Karotte / Orangensaft

0,3l € 4,50

** * * * **

Apfel-Holundersaft

Vom Manneshof aus Inzing

0,3l € 4,30

** * * * **

naturtrüber Apfelsaft

vom Bauern Huber aus Hattling

0,3l € 4,30

** * * * **

Vorspeisen

klare Rindfleischsuppe mit
Speckknödel / hausgeräucherter Speck
Kaspressknödel / Tiroler Graukas
Leberknödel / Michelfelder Ox`n

€ 8,00

Kräuterfrittaten

€ 6,50

* * * * *

Creemesuppe vom Nordtiroler Bärlauch
mit knusprigem Frischkäseröllchen / hausgemacht

€ 9,00

* * * * *

Magentratzerl
Aufstriche / Gebäck

€ 7,50

* * * * *

Rinder Tartar

Vom heimischen Rind / Eigelb / Gurkenrelisch / süße Senf-Mayo

Vorspeise € 23,00 / € 33,00 Hauptspeise

* * * * *

Gambas al ajillo

argentínische Rotgarnelen / Olivenöl / Knoblauch / Chili / Pimientos

€ 19,00

* * * * *

Schlutzkrappen

Ricotta-Spinatfülle / Sprudelbutter / Parmesan / Schnittlauch

Hausgemacht von unserem Juniorchef Jonas!

Vorspeise € 17,00 / € 23,00 Hauptspeise

* * * * *

frischer Marchfelder Spargel

Sprudelbutter / Parmesan / Bozner Sobe / Erdäpfel vom Bauern Wennser

Vorspeise € 15,00 / € 21,00 Hauptspeise

Portion Landschinken - Metzgerei Fritz / Zirl

€ 7,00

Portion Räucherlachs- Fisch Peer / Zirl

€ 11,00

* * * * *

Vegetarisch & Saisonal!

Drei Tiroler

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

€ 19,00

** * * * **

Risotto Primavera

Cremiger Bärlauch Risotto / Marchfelder Spargel / Burrata

€ 23,00

** * * * **

Kasspatz`ln

dreierlei Käse / Schnittlauch / Röstzwiebel

kleine Portion € 13,00 / € 17,00

** * * * **

Salat Variationen

Neurauter`s Backhendl

*halbes Maishendl aus bäuerliche Haltung / knusprig
gebacken / Erdäpfel-Vogelersalat / steirisches Kernöl*

€ 22,00

** * * * **

Caesar Salat

*Blattsalate / hausgemachter Caesar Dressing / gehobelter Parmesan /
gehacktes Ei / Kirschtomaten / knuspriger Speck / Radieschen*

€ 15,00

mit gebratene Maishendlstreifen aus bäuerlicher Haltung

€ 21,00

mit gebratene argentinische Rotgarnelen

€ 27,00

** * * * **

ofenfrisches Pinsa mit Pesto und Knoblauch

€ 8,00

** * * * **

Hauptspeisen

Wiener Schnitzel vom Hofschwein

Erdäpfel-Vogerlsalat / steirisches Bio Kernöl / Preiselbeeren

kleine Portion € 16,00 / € 20,00

** * * * **

Cordon bleu vom Hofschwein

Schinken von der Metzgerei Fritz / Zillertaler Bergkäse / Krensenf vom Senf Weber aus Telfs / Erdäpfel vom Bauern Wennser

€ 23,00

** * * * **

Unsere Medaillons

heimisches Schweinsfilet / zartrosa gebraten / Rahmsobe / Frühlingsgemüse / Eierspätzle

€ 27,00

** * * * **

Filetsteak

vom heimischen Rindsfilet / zartrosa gebraten / Jus / Bärlauchkruste / Speckbohnen / Pommes frites

€ 47,00

** * * * **

rotes Curry

feine Streifen von der Maishendlb Brust aus bäuerliche Haltung / rote Thai Curry-Kokossoße / wilder Brokkoli / Erdnüsse / Basmatireis

kleine Portion € 21,00 / € 24,00

** * * * **

zartrosa Zwiebelrostbraten

Von der Kalbin aus heimischer Landwirtschaft / Röstzwiebel / Speckbohnen / Erdäpfelpüree

kleine Portion € 27,00 / € 31,00

Fléisch von der „Kalbin“ stammt von weiblichen Rindern, die bereits geschlechtsreif sind, aber noch nicht gekalbt haben. Es gilt unter Kennern als eine der hochwertigsten Rindfleischsorten, da es die Zartheit von Jungrindfleisch mit dem intensiven Aroma ausgewachsener Tiere verbindet.

** * * * **

BBQ deluxe

Schweinsfilet / Rindsfilet / zartrosa / Maishendlb Brust / Coleslaw / Pimientos de Padron / Pommes frites / Gewürzbutter / Dip Soße

€ 28,00

** * * * **

Petri Heil!

Cordon bleu vom Lachs

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

€ 30,00

*(nachhaltige Zuchtalternative, bei der Lachse in geschlossenen Kreislauf-
anlagen an Land aufwachsen, ohne Hormone, Antibiotika, Pestizide oder den
Befall durch Seeläuse was zu einer hohen Reinheit an Qualität führt!)*

** * * * **

Filet von der Lachsforelle

*aus der Leutascher Ache / knusprig gebraten / Soße Hollandaise /
Marchfelder Spargel / Erdäpfel vom Bauern Wennser aus Hattling*

€ 31,00

** * * * **

Exklusiv / kleine Leute

Asterix Teller

kleines Wienerschnitzel vom Hofschwein / Pommes frites

€ 12,00

** * * * **

Biene Maja

gebratenes Schnitzel vom Maishendl / Rahmsobe / Spätzle

€ 16,00

** * * * **

Max und Moritz

Frankfurter Würstel mit Pommes frites

€ 10,00

** * * * **

Mickey Mouse

Eierspätzle / Rahmsobe

€ 7,50

** * * * **

Wirtshauskuchl

Kalbsrahmbeuschel

Beuschel vom Tiroler Milchkalb / Wurzelgemüse / Semmelknödel

€ 23,00

** * * * **

Hattinger Festtagsteller

Zillertaler Ofenleber / Schweinsbraten / Rahmsauerkraut / Erdäpfelpüree

*Die Zillertaler Ofenleber nach dem Rezept von meinem Tiroler
Wirtshauskollegen Hannes Ebster, Wirtshaus Linde/Stumm!*

€ 23,00

** * * * **

gebackener Kalbskopf

Erdäpfel-Vogelersalat / Bio Kernöl / hausgemachte Bozner Sobe

€ 23,00

** * * * **

Schweineerei

*36 Stunden Sous Vide Bauch vom Telfer Hofschwein / knusprig
gebraten / Hauswurst / Thaurer Rahmsauerkraut / Erdäpfelpüree*

€ 23,00

*Hauswurst vom Rind- und Schweinefleisch der örtlichen Bauern / gewürzt ohne
Zusatzstoffe / natürliche Räucherung im Landgasthof mit Kranewitt Stauden*

** * * * **

und danach!

Softéis

*Frisch gezapft, cremig-zart und bei uns im Haus mit Liebe zubereitet.
Gönnen Sie sich unser hausgemachtes Softéis – der perfekte Abschluss
für ein gutes Essen oder einfach so für zwischendurch.*

Highlight:

Täglich frisch | Regionaler Genuss | Einfach zum dahinschmelzen.

Alle Nachspeisen und Softéiskreationen finden Sie in unserer Dessertkarte!

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 € 4,90
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	€ 4,50
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	€ 4,40
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 Zipfer Märzen	€ 5,00
0,3l Zipfer Märzen	€ 4,10
0,2l Zipfer Märzen	€ 3,20
0,5l Hacker Pschorr	€ 5,00
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	€ 4,90
0,3l Weizen Cola	€ 4,10
0,5l Spezialbier.....	€ 5,20
0,3l Spezialbier.....	€ 4,20

Flaschenbier (A) Weizen, Gerste

0,5l Zipfer Märzen	€ 4,60
0,5l Zipfer hell alkoholfrei	€ 5,10
0,5l Erdinger Weizenbier alkoholfrei	€ 5,10

Radler (A) Weizen, Gerste

0,5l.....	€ 4,90
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		€ 3,60

Aperitif (0) Schwefeldioxid/Sulfite

Hugo (Prosecco - Holunder - Minze - Hattinger Quellwasser prickelnd)		€ 7,50
Aperol Spritz (Weißwein - Aperol - Orange - Hattinger Quellwasser prickelnd)		€ 7,50
Veneziano (Prosecco - Aperol - Orange - Hattinger Quellwasser prickelnd)		€ 8,50
Lillet wild Berry (Lillet rose - Schweppes wild Berry - Eis - Beeren)		€ 7,50

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.