

Grías dí bei uns in der Hattínger Reste!

Wir, deine Wirtsleít Franz und Petra Neuraüter, heißen dich in unserem modernen Tiroler Wirtshaus herzlich willkommen!

Bei uns genießt du das Beste aus der Region – und manchmal auch von weiter weg. Wichtig ist uns dabei eines: Auf den Teller kommt nur, was wir auch mit unserer eigenen Familie mit gutem Gewissen genießen. Bevorzugt beliefern uns die Bauern aus dem Dorf und der näheren Umgebung mit ihren hervorragenden Lebensmitteln. Diese bereiten wir mit viel Liebe, Sorgfalt und Frische für dich zu.

Wir wünschen dir einen unbeschwerten Aufenthalt und viele kulinarische Genussmomente bei uns in Hattíng!



*Geflügel: Hubers Landhendl, Pfaffstätten
steirisches Kürbiskernöl und steirischer Kren*

Alm- und Hofschwein: Familie Kluckner, Brandnerhof Telfs

Milch- und Käseprodukte: Tirol Milch/Wörgl, Zillertal Milch

Kürbis und Frischei: Andreas Rödlach, Bauer Wennser, Hattíng,

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

Schwein- Kalb- und Rindfleisch: Martin Beermeister, Innsbruck

Grillfleisch, Wurst- und Selchwaren: Metzgerei Fritz, Zirl

Wildfleisch: Hattínger Dorfjagd, Oberhofer Dorfjagd



Küche täglich außer Dienstag und Mittwoch von 11:45 bis 20:30 Uhr

Sonn- und feiertags bereits ab 11:30 Uhr und bis ca. 16 Uhr.

„Stärken Sie sich am Nachmittag zwischen 14:00 und 17:00 Uhr mit einer feinen Auswahl unserer Speisen. Sonn- und feiertags verwöhnen wir Sie selbstverständlich mit unserer großen Speisekarte bis ca. 16 Uhr“

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

€ 9,00

** * * * **

Crodino

Quellwasser prickelnd / Eiskwürfel

€ 7,00

** * * * **

Bierspezialität des Monats

frisch gezapft vom Fass / fragen Sie unsere Servicemitarbeiter

0,3l € 4,20

** * * * **

Vitalsaft

Hattínger Äpfel / Nordtíroler Karotte / Orangensaft

0,3l € 4,50

** * * * **

Apfel-Holundersaft

Vom Manneshof aus Inzing

0,3l € 4,30

** * * * **

naturtrüber Apfelsaft

vom Bauern Huber aus Hattíng

0,3l € 4,30

** * * * **

Vorspeisen

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

€ 9,00

Kräuterfrüttaten

€ 7,00

* * * * *

Magentratzerl

Aufstriche / Gebäck

€ 5,50

* * * * *

Carpaccio vom heimischen Rindsfilet

Olivenöl / Balsamico / Pesto / Oliven / Rucola /
Parmesan / schwarzer Sommertrüffel / Gebäck

€ 19,00

* * * * *

Gambas al ajillo

argentinische Rotgarnelen / Olivenöl / Knoblauch /
Chili / Pimientos de Padron / Brot zum tunken

€ 19,00

* * * * *

Chefs „Choice Tacos“

Weizentortilla / Guacamole / Chicken Piri Piri /
Zwiebel / Paprika Salsa / Koriander / Limette

Von unserem Junior Chef Jonas, mit Liebe kreiert!

zwei Stück € 9,00

* * * * *

Rahm-Pfifferling

frische Pfifferlinge alla Crème / Serviettenknödel

Vorspeise € 15,00 / € 25,00 Hauptspeise

* * * * *

Die Allergen-Informationen erhalten Sie von unserem Service Personal!

Vegetarisch & köstlich!

Drei Tiroler

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

€ 20,00

* * * * *

Graukasnocken

Rahmsauerkraut / Schnittlauch / Parmesan / Pfifferlinge

€ 23,00

* * * * *

Thai Gemüse Curry

sommerliches Gemüse / rote Curry-Kokos-Sofe / Basmatireis

€ 20,00

* * * * *

handgemachte Schlutzkrapfen

Ricotta-Spinatfülle / Schnittlauch / Parmesan / Sprudelbutter

€ 23,00

* * * * *

Kasspatz`ln

dreierlei Käse / Schnittlauch / Röstzwiebel

€ 17,00

* * * * *

Salat Variationen

Neurauter`s Backhendl

*ein von Hand ausgelöstes halbes Maishendl / knusprig
gebacken / Erdäpfel-Vogelsalat / steirisches Kernöl*

€ 23,00

* * * * *

Caesar Hendl

*Blattsalate / hausgemachter Caesar Dressing / gehobelter Parmesan /
gehacktes Ei / Kirschtomaten / gebratenes Maishendl / Radieschen*

€ 21,00

* * * * *

Die Allergen-Informationen erhalten Sie von unserem Service Personal!

Hauptspeisen

Wiener Schnitzel vom Hofschwein

Erdäpfel-Vogerlsalat oder Pommes frites / Preiselbeeren

kleine Portion € 16,00 / € 21,00

** * * * **

Cordon bleu vom Hofschwein

*mit Räucherschinken den die Metzgerei Fritz aus Zirl nur für uns produziert
und Edamer aus dem Zillertaler gefüllt / Hattinger Erdäpfel / Preiselbeeren*

€ 23,00

** * * * **

Tagliata vom Rumpsteak (ca. 200g)

*zartrosa Tranchen von der Kalbín aus der heimischen Landwirtschaft /
Rucola / Parmesan / Kirschtomaten / Balsamico Dressing / Baguette*

€ 34,00

als Surf & Turf

dazu gebratene argentinische Rotgarnelen

€ 43,00

** * * * **

rotes Curry

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

kleine Portion € 21,00 / € 24,00

** * * * **

Pfifferling-Rostbraten

*von der Kalbín aus der heimischen Landwirtschaft / zartrosa gebraten /
frische Pfifferlinge alla Creme / Nordtiroler Schnittlauch / Eierspätzle*

*Fleisch von der „Kalbín“ 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 Junggründfleisch mit dem intensiven Aroma ausgewachsener Tiere verbindet.*

kleine Portion € 31,00 / € 34,00

** * * * **

Tafelspitz

*von der Kalbín aus der heimischen Landwirtschaft / Gemüse /
Cremespinat / gebratene Erdäpfel / Apfelkren / Bozner Soße*

€ 28,00

** * * * **

Die Allergen-Informationen erhalten Sie von unserem Service Personal!

Petrí Heil!

Eismeersäibling

*knusprig gebratenes Filet / aus der Leutascher Ache / frische
Pfifferlinge und Schnittlauch in Rahmsauce / Erdäpfelpüree*

€ 33,00

** * * * **

Cordon bleu vom Lachs

*Mozzarella, sonnengetrockneten Tomaten und Basilikum Pesto gefüllt /
in Panko Brösel gebacken / Blattspinat / Erdäpfel vom Bauern Wennser*

€ 29,00

*(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!)*

** * * * **

Exklusiv / kleine Leute

Asterix Teller

kleines Wienerschnitzel vom Hofschwein / Pommes frites

€ 12,00

** * * * **

Biene Maja

gebratenes Schnitzel vom Maishendl / Rahmsauce / Spätzle

€ 17,00

** * * * **

Max und Moritz

Frankfurter Würstel mit Pommes frites

€ 10,00

** * * * **

Mickey Mouse

Eierspätzle / Rahmsauce

€ 7,50

** * * * **

Die Allergen-Informationen erhalten Sie von unserem Service Personal!

Wirtshauskuchl

Pasta Hirten Art

Bolognese vom Michelfelder OX`N / Speck / Pilze / Mascarpone

€ 16,00

** * * * **

Saftgulasch

vom Michelfelder OX`N / Serviettenknödel / Essiggurke / Würstel

€ 23,00

** * * * **

Kalbsrahmbeuschel

Beuschel vom Tiroler Milchkalb / Wurzelgemüse / Semmelknödel

€ 23,00

** * * * **

Tiroler Festtagsteller

*Zillertaler Ofenleber / knusprig gebratener 36 Stunden Sous
vide Bauch vom Hofschwein / Rahmsauerkraut / Erdäpfelpüree*

*Ofenleber nach dem Rezept vom Gasthof Linde in Stumm!
Faschierte Leber und Beuschel vom Michelfelder OX`n, Knödelbrot
und Gewürze im Schweinsnetz wie ein Hackbraten gebraten!*

€ 25,00

** * * * **

gebackener Kalbskopf

à echter Tiroler / Erdäpfel-vogelssalat / Bozner Soße

€ 23,00

** * * * **

und danach!

Softeis

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

Highlight:

Täglich frisch / Regionaler Genuss / Einfach zum dahinschmelzen.

Alle Nachspeisen und Softeiskreationen finden Sie in unserer Dessertkarte!

Getränkekarte!

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		€ 1,50
1 Ka. (1,0l) Hattinger Quellwasser still		€ 3,00
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	€ 3,90
Espresso	€ 2,90
Latte Macchiato	€ 4,10
Glas Tee	€ 3,20
Tasse Kakao	€ 4,40
1/4 l Glühwein	€ 4,80

Zum Kaffee servieren wir Milch, Allergen. (G) Milch/Laktose
Im Karamellgebäck sind Gluten und Soja (A-F) enthalten.

Bier offen

0,5l Zípfér Márzen	€ 5,00
0,3l Zípfér Márzen	€ 4,10
0,2l Zípfér Márzen	€ 3,20
0,5l Hacker Pschorr	€ 5,20
0,3l Hacker Pschorr	€ 4,30
0,2l Hacker Pschorr	€ 3,40
0,5l Erdínger Weízenbier	€ 5,20
0,3l Erdínger Weízenbier	€ 4,40
0,2l Erdínger Weízenbier	€ 3,60
0,5l Weízen Cola	€ 4,90
0,3l Weízen Cola	€ 4,10
0,5l Spezialbier.....	€ 5,20
0,3l Spezialbier.....	€ 4,20

Flaschenbier

0,5l Zípfér Márzen	€ 4,60
0,5l Flaschenbier hell alkoholfrei	€ 5,10
0,5l Erdínger Weízenbier alkoholfrei	€ 5,10

Radler

0,5l.....	€ 4,90
0,3l.....	€ 4,10

Alle Preise verstehen sich mit Mehrwertsteuer und Bedienung.

Rotwein offen

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

Weißwein offen

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

Aperitif

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.