

# SEHR GEEHRTER GAST!

**„In unserem Betrieb werden Gerichte mit allen im Anhang II der LMIV angeführten Allergenen Stoffen zubereitet, unbeabsichtigte Kreuzkontakte können nicht ausgeschlossen werden“**



<b>A</b>	Getreide
<b>B</b>	Krebstiere
<b>C</b>	Eier
<b>D</b>	Fische
<b>E</b>	Erdnuss
<b>F</b>	Soja
<b>G</b>	Milch/Laktose
<b>H</b>	Schalenfrüchte
<b>L</b>	Sellerie
<b>M</b>	Senf
<b>N</b>	Sesam
<b>O</b>	Schwefeldioxid / Sulphite
<b>P</b>	Lupinen
<b>R</b>	Weichtiere



Warme Speisen servieren wir von 11:30 bis 13:45 und 17:30 bis 20:30 Uhr,  
Sonn- und Feiertags bis 18 Uhr geöffnet.

**Mittwoch halten wir unseren Ruhetag!**

## Lieber Gast!

Wir verpflichten uns, folgende Produkte für die Zubereitung unserer Gerichte bevorzugt aus umliegenden kulinarischen Regionen zu beziehen:

**Frischei:** aus österreichischer Bodenhaltung,  
**Süßwasserfische:** Forellenhof Angerer, Leutascher Ache  
**Erdäpfel:** Andreas Rödlach, Bauer Wennser, Hatting  
**Nordtiroler Gemüse** und **Salate:** Handelshaus Wedl, Mils  
**steirisches Kürbiskernöl** und **steirischer Kren,**  
**Milch- und Käseprodukte:** Tirol Milch, Wörgl  
**Geflügel:** Hubers Landhendl, Pfaffstätten  
**Schweins- und Rindsfleisch:** Max Bucher, Innsbruck  
**Kalbsleber und Beuschel:** Max Bucher, Innsbruck  
**Wurst- und Selchwaren:** Metzgerei Fritz, Zirl  
**Apfelsaft:** Gerhard Huber und Josef Gassler, Hatting  
**Prämierte Schnäpse:** Luis Springer, Hatting



### Unser Leitspruch:

Alle Wirtsleute führen Ihren Betrieb so,  
dass Sie sich dort auch als Gast und  
als Mitarbeiter/in wohlfühlten und  
sie ihn ihren besten Freunden  
gerne weiterempfehlen würden.

An die Spitze der Betrachtungen stellen  
die Wirtsleute das Wohlergehen des Gastes,  
den sie nicht nur als zahlendes Individuum betrachten,  
sondern als Person, die sich der Gastlichkeit des Hauses  
anvertraut und daher auch Anspruch auf  
entsprechende Behandlung hat.

Ehrlichkeit bei den verarbeiteten Produkten,  
das Bekenntnis zur Regionalität und gelebte Tradition  
sind unumstößliche Eckpfeiler der Philosophie  
der Tiroler Wirtshauskultur!

Nur aktive Teilnahme an den Vereinsaktivitäten  
garantiert auch den nachhaltigen Erfolg der Vereinigung!

# VORSPEISEN

Klare **Rindfleischsuppe** ... (L)  
... mit **Kräuterfrittaten** (A-C-G)

€ 3,90

... mit **Tiroler Speckknödel** (A-C-F-G)  
... mit **Kaspressknödel** (A-C-F-G)

€ 4,90

---

**Kürbis-Ingwercremesuppe** (L)  
mit Hühnerspießchen Yakitori und  
Blätterteig-Sesam-Stangerl (A-C-F-G-H)

€ 5,70

---

**geräuchertes Lachsforellenfilet** (D-G-M-O)  
vom Leutascher Forellenhof mit Creme Fraiche und Erdäpfelrösti

€ 12,80

---

**Rinder Tartar** (A-C-D-F-G-M-O)  
mit Kapern, Zwiebel und Butter dazu Toastbrot

€ 15,80

---

**Drei Tiroler** (A-C-F-G)  
Spinatknödel, Graukasnockerl und Schlutzkrapfen  
an brauner Butter mit Schnittlauch und Parmesan

€ 13,80

---

**Risotto vom geschmorten Kürbis** (G-O)  
mit Zuckererbsenschoten und Ziegenfrischkäse

€ 13,70

---

**Erdäpfelblattln** mit **Sauerkraut** (A-C-G-L-O)

€ 9,90

---

**Kasspatz`ln** (A-C-G)  
mit Bergkäse, Obers, Schnittlauch und Röstzwiebel

€ 11,70

# SALATVARIATIONEN

## **Salat vom Büfett** (G-M-O)

€ 4,30

---

## **Neurauter`s Backhendlsalat** (A-C-F-G-M-O)

gebackene Brust und Keule vom heimischen Hendl mit Erdäpfel-Vogelersalat und echtem steirischen Kernöl

€ 14,80

---

## **Fitnesssteller** (A-C-D-G-M-O)

gebratene Geflügelstreifen aus heimischer Herkunft auf gemischtem Salat mit Haus-Dressing und Croutons

€ 13,80

---

## **Surf & Turf** (A-B-C-D-F-G-M-O)

gebratene Riesengarnelen und zartrosa Minutensteak vom heimischen Stierfilet mit Rucola, Kirschtomaten und Parmesan an Balsamico-Olivenöl Dressing dazu Knoblauch Baguette

€ 21,80

# IMMER GERN GEGESSEN

## **Duett von der Forelle** (A-C-D-G-O)

gebratenes Forellen- und Lachsforellenfilet aus der Leutascher Ache mit herbstlichem Gemüse und getrüffeltem Erdäpfelpüree

€ 17,80

---

## **BBQ deluxe** (A-D-G-M-O)

zartrosa gebratenes Medaillon vom Schweins- und Rindsfilet und zartes Hühnerbrüstchen mit Chilibutter, Pommes frites, Würstel, Speck und BBQ Dip Soße

€ 18,80

---

## **Schlemmer Pfand`l** (A-C-L-M-O)

mit Bergkäse gefülltes Hühnerbrüstchen in Ei und Parmesan gebacken an Schwammerlrahmsoße mit Schnittlauchspätzle

€ 16,80

# FLEISCHGERICHTE

## **Wiener Schnitzel** (A-C-F)

vom Schweinskarree mit Pommes frites dazu Preiselbeeren

€ 13,80

---

## **Cordon bleu vom Schweinskarree** (A-C-F-G)

mit Petersilienerdäpfel vom Bauern Wennser dazu Preiselbeeren

€ 14,70

---

## **rotes Curry** (A-F-G-L-R)

fein geschnetzelte Geflügelstreifen mit knackigem Gemüse in roter Curry-Kokossoße dazu Basmatireis

€ 14,80

---

## **Club Sandwich** (A-C-D-F-G-M-O)

gebratenes Hühnerbrüstchen, knuspriger Speck, Salatblatt, Tomate und Cocktailsoße im Toastbrot dazu Pommes frites

€ 14,80

---

## **Duett vom Rind** (G-L-M-O)

geschmortes vom heimischen Stier und zartrosa gebratenes US Flanksteak mit marktfrischem Gemüse und getrüffeltem Erdäpfelpüree

€ 24,80

---

## **Männersteak** (A-C-D-G-M-O)

zartrosa gebratenes Rumpsteak vom schwarzen Angus Rind mit Cafe de Paris Würzbutter überbacken dazu Pommes frites

€ 27,80

---

## **Ladysteak** (C-G-M-O)

vom heimischen Stierlungenbraten an Pfeffersoße mit herblichem Gemüse und getrüffeltem Erdäpfelpüree

€ 29,80

---

## **zartrosa Medaillons** (A-G-L-M-O)

vom heimischen Schweinsfilet an Pfefferrahmsoße mit marktfrischem Gemüse und Eierspätzle

€ 16,80

# WIRTSCHAUSKUCH'L

## **g`selchte Hauswurst (A-G-M-O)**

mit würzigem Sauerkraut, Senf und Kren

**Nach dem original Rezept von meiner Kärntner Großmutter  
und vom Seniorchef Franz sorgfältig im Haus geräuchert.**

€ 7,80

---

## **zartrosa Zwiebelrostbraten (A-G-L-M-O)**

vom niederen Stierbeiried aus heimischer Herkunft in der  
Senfkruste mit knusprigem Röstzwiebel und Erdäpfelpüree

€ 19,80

---

## **Kalbsrahmbeuschel (A-C-D-F-G-L-M-O)**

mit Schlagobers und Semmelknödel

€ 13,80

---

## **Tiroler Gröstl (C-L-O)**

Vom feinen Tafelspitz mit Spiegelei

€ 13,80

---

## **gebackener Kalbskopf (A-C-D-F-M-O)**

mit Erdäpfelsalat und hausgemachter Soße Tartar

€ 13,80

---

## **Schweinsbraten (A-C-F-G-L-M)**

Krustenbraten vom Schopf mit Semmelknödel

€ 12,80

---

## **geschmorte Lammstelze (G-L-M-O)**

mit herbstlichem Gemüse und Erdäpfelpüree

€ 16,80

---

## **Ragout vom heimischen Wildbret (A-C-L-M-O)**

mit Kräuterspätzle, Apfelrotkraut und Preiselbeeren

€ 16,80

---

# EXKLUSIV FÜR KLEINE LEUTE

## **Asterix Teller** (A-C-F)

kleines Wienerschnitzel vom Schweinskarree mit Pommes

€ 8,80

---

## **Biene Maja** (A-C-G-L-O)

gebratenes Naturschnitzel vom Hühner  
brüstchen in Rahmsoße mit Eierspätzle

€ 11,80

---

## **Max & Moritz**

gegrilltes Frankfurter Würstel mit Pommes frites

€ 6,70

---

## **Mickey Mouse** (A-C-G-L-O)

Eierspätzle in Rahmsoße

€ 5,80

---

## **Goofy** (A-C-F-G-L)

Pasta mit hausgemachtem Fleischragout

€ 6,80

---

## UND DANACH...!

## **Johannas Schokotraum ca. 15 Min.** (A-C-F-G-O)

halbflüssiger Schokoladekuchen an Soßen Dialog mit einer Kugel Eiskrem

€ 7,80

---

## **Dessert Variation** (A-C-F-G-O)

Apfel-Tiramisu, Creme Brûlée von der Mango  
und Parfait von karamellisierten Kürbiskernen

€ 8,80

---