



SEHR GEEHRTER GAST!

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



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



Warme Speisen servieren wir von 11:30 bis 13:30 und 17:30 bis 20:30 Uhr,
Sonn- und Feiertags bis 17 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: Andreas Rödlach, Bauer Wennser, Hatting,
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 Rindfleisch: Martin Beermeister, Innsbruck
Kalbsleber und Beuschel: Martin Beermeister, 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)

€ 4,30

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

€ 5,40

Unser Tartar (A-C-D-F-G-M-O)
vom heimischem Rinderfilet mit Butter und Zwiebel
dazu Toastbrot aus der Bäckerei Klaus Schluifer

Vorspeise € 15,80

Hauptspeise € 23,80

Gambas al ajillo (A-B-F)

Riesengarnelen in griechischem Olivenöl
von Bernhard Kluckner aus Hatting mit Chili,
Knoblauch und Petersilie gebraten dazu Gebäck

€ 15,80

frischer Spargel aus Bayern mit Frühkartoffel (G)
an Soße Hollandaise **mit Landschinken** aus der Metzgerei Fritz (G-O)
an brauner Butter und Parmesan mit **hausgeräucherten Speck** (G-O)

€ 15,80

cremigies Risotto (G-O)
mit Safran und frischen Spargel
dazu gebratene Riesengarnelen

€ 14,80

Cordon bleu vom Spargel (A-C-F-G-M-O)
mit Schinken und Gouda umhüllter Stangenspargel in Ei und
Brösel Panade gebacken mit Soße Remoulade und Erdäpfelsalat

€ 16,80

SALATE

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

gebackene Brust, Keule und Flügel vom heimischen Huhn
mit Erdäpfel-Vogerlsalat und echtem steirischen Kernöl

€ 14,80

Fitnesssteller (C-D-G-M-O)

gebratene Geflügelstreifen aus heimischer Herkunft auf
gemischtem Salat mit hausgemachtem French Dressing

€ 13,80

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

zartrosa gebratenes Minutensteak vom heimischen Rinderfilet und
in Olivenöl, Chili, Knoblauch und Petersilie gebratene Riesengarnelen
mit Rucola, Kirschtomaten und Parmesan an Balsamico-Dressing

€ 23,80

IMMER GERN GEGESSEN...

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

€ 19,80

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

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

€ 18,80

Rumpsteak Cafe de Paris (A-G-L-M-O)

zartrosa gebratenes Entrecote vom schwarzem Angus Rind
mit Cafe de Paris Butter überbacken dazu Pommes frites

€ 29,80

FLEISCHGERICHTE

Wiener Schnitzel (A-C-F)

vom Schweinskarree mit Pommes frites dazu Preiselbeeren

€ 13,80

Cordon bleu (A-C-F-G)

mit Schinken und Gouda Käse gefülltes Schweinskarree in Ei und Semmelbrösel Panade gebacken mit Frühkartoffel und Preiselbeeren

€ 14,70

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

feine Hühnerbruststreifen mit knackigem Wok Gemüse in roter Curry-Kokossoße dazu Basmatireis

€ 15,80

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

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

€ 19,80

zartrosa Medaillons (A-C-G-L-M-O)

Vom heimischen Schweinsfilet mit frischen Pilzen in Rahmsoße, Frühlingsgemüse und Eierspätzle

€ 17,80

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

gebratenes Hühnerbrüstchen, knuspriger Speck, Salatblatt und Spiegelei im Toastbrot dazu Pommes frites und Dip Saucen

€ 15,80

zartrosa Pfeffersteak (G-M-O)

vom heimischen Rinderfilet an Pfefferkornsoße mit Frühlingsgemüse und getrüffeltem Erdäpfelpüree

€ 34,80

WIRTSCHAUSKUCH`L

Erdäpfelblattln (A-C-G-L-O)

hausgemachte Blattln mit würzigem Sauerkraut

€ 9,90

Kasspatz`ln (A-C-G)

mit würzigem Bergkäse, Tirol Milch Obers, Schnittlauch und knusprigem Röstzwiebel

€ 11,80

Drei Tiroler (A-C-F-G)

Schlutzkrapfen, Spinatknödel und Graukasnockerl an brauner Butter mit Schnittlauch und Parmesan

€ 13,80

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

hausgemachtes Kalbsbeuschel (A-C-D-F-G-L-M-O)

Vom heimischen Milchkalb mit Wurzelgemüwestreifen und Tirol Milch Schlagobers dazu Semmelknödel

€ 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)

saftiger Krustenbraten vom Schweinschopf mit würzigem Sauerkraut und Semmelknödel

€ 13,80

EXKLUSIV FÜR KLEINE LEUTE

Asterix Teller (A-C-F)

kleines Wienerschnitzel vom
Schweinskarree mit Pommes frites

€ 8,80

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

gebratenes Hühnerschnitzel
in Rahmsoße mit Eierspätzle

€ 11,80

Max & Moritz

gegrilltes Frankfurter Würstel mit Pommes frites

€ 6,70

Käptn Hook (A-C-F-G)

Fischstäbchen mit Petersilienerdäpfel dazu Soße Tartar

€ 8,80

Mickey Mouse (A-C-D-F-O)

Eierspätzle in Rahmsoße

€ 5,80

UND DANACH...!

Mousse von der weißen Schokolade (C-F-G-O)

mit frischen Erdbeeren und gebrannter Kakao-Erde

€ 7,80

Cremè Brûlée von der Mango (C-F-G)

mit dunklem Schokoladeneis und Beerenragout

€ 7,80