

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“



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
11:45 bis 13:45 und 17:30 bis 20:30 Uhr,
Sonn- und Feiertag bis 16.00 Uhr.

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, Hattling,
Süßwasserfische: Forellenhof Angerer, Leutascher Ache
Erdäpfel: Andreas Rödlach, Bauer Wennser, Hattling,
Nordtiroler Gemüse und Salate: Handelshaus Wedl, Müls
steirisches Kürbiskernöl und steirischer Kren,
Milch- und Käseprodukte: Tirol Milch, Wörgl
Geflügel: Hubers Landhendl, Pfaffstätten
Schweins- und Rindsfleisch: Martin Beermeister, Innsbruck
Kalbsleber und Beuschel: Martin Beermeister, Innsbruck
Wurst- und Selchwaren: Metzgerei Fritz, Zirl
Apfelsaft: Gerhard Huber und Josef Gassler, Hattling
Prämierte Schwäpse: Luis Springer, Hattling*



unser Leitspruch:

*Alle Wirtsleute führen ihren Betrieb so,
dass sie sich dort auch als Gast und
als Mitarbeiter/in wohlfühlen 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

* * * * *

Creemesuppe von der Topinambur (G-L)
mit Blätterteig-Sesam-Stangerl (A-F-G)

€ 5,70

* * * * *

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 Hattling mit Chili, Knoblauch und Petersilie
gebraten dazu Gebäck aus der Bäckerei Schluifer

€ 15,80

* * * * *

Räucherfischsteller (D-G-O)

vom Leutascher Forellenhof geräuchertes Lachsfilet
und Forellenfilet mit Creme Fraiche und Erdäpfelrösti

€ 15,80

* * * * *

Pasta di Norma (A-C-G)

Tomatensoße, Malanzanie, cremiger Burrata,
Rucola und hausgemachtes Basilikum Pesto

€ 14,80

* * * * *

Salate

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

*gebackene Brust, Keule und Flügerl vom heimischen Huhn
mit Erdäpfel-Vogerlsalat und echtem steirischem Kernöl*

€ 15,80

** * * * **

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

*gebratene Hühnerbruststreifen aus heimischer Herkunft auf
gemischtem Salat mit hausgemachtem French Dressing*

€ 14,80

** * * * **

Surf & Turf (A-B-F-G-M)

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

€ 24,80

** * * * **

Immer gern gegessen

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

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

€ 19,80

** * * * **

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

*vom heimischen Schweinsfilet zartrosa gebraten an Rahmsobe
mit grünen Pfefferkörnern, Speckbohnen und Kartoffelgebäck*

€ 17,80

** * * * **

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

*vom niederen Stierbeiried aus heimischer Herkunft in der
Senferuste mit knusprigem Röstzwiebel und Eierspätzle*

€ 21,80

** * * * **

Fleischgerichte

Wiener Schnitzel (A-C-F)

Vom Schweinskarree mit Pommes frites dazu Preiselbeeren

€ 14,80

vom Tiroler Kalb`l mit Erdäpfel-Vogelersalat und steirischem Kernöl

€ 21,80

* * * * *

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

mit Petersilienerdäpfel vom Bauern Wennser und Preiselbeeren

€ 15,80

* * * * *

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

*mit Bergkäse und Mozzarella gefülltes Hühnerbrüstchen
in Ei und Parmesan gebacken auf frischen Pilzen in Rahmsobee
mit Schnittlauchrahmspätzle und Preiselbeeren*

€ 17,80

* * * * *

rotes Curry (E-F-G)

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

€ 15,80

* * * * *

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*

€ 19,80

* * * * *

Männersteak (A-C-D-G-M-O)

*zartrosa gebratenes Entrecote vom schwarzen Angus Rind
mit „Cafe de Paris“ Butter überbacken dazu Pommes frites*

€ 33,80

* * * * *

zartrosa Pfeffersteak (C-G-M-O)

*vom heimischen Stierlungenbraten an Pfeffersobee mit
winterlichem Gemüse und getrüffeltem Erdäpfelpüree*

€ 37,80

* * * * *

Wirtshauskuch`l

Kasspatz`ln (A-C-G)

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

€ 11,80

* * * * *

Pasta Hirten Art (A-C-G-L)

*Pasta vom Bauern Wennser seinen Freilandeiern mit Ragout,
hausgeräuchertem Speck, frischen Champignons und Obers*

€ 11,80

* * * * *

Drei Tiroler (A-C-F-G)

*Schlutzkrappen, Spinatknödel und Graukasnockerl
an brauner Butter mit Schnittlauch und Parmesan*

€ 13,80

* * * * *

Hauswurst (A-F-G-L-O)

g`selchte Hauswurst mit Semmelkern

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

€ 6,80

* * * * *

Zillertaler Ofenleber (A-C-F-G-L-M-O)

mit winterlichem Gemüse und getrüffeltem Erdäpfelpüree

*Nach dem originalen Rezept (mit faschierter Leber und Beuschel
vom heimischen Milchkalb) von meinem Tiroler Wirtshauskollegen
Hannes Ebster im Wirtshaus Linde in Stumm im Zillertal.*

€ 15,80

* * * * *

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

*Vom heimischen Milchkalb mit Wurzelgemüsestreifen
und Tirol Milch Schlagobers dazu Semmelknödel*

€ 13,80

* * * * *

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

mit Erdäpfelsalat und hausgemachter Soße Tartar

€ 14,80

* * * * *

Exklusiv für kleine Leute

Asterix Teller (A-C-F)

Wienerschnitzel vom Schweinskarree mit Pommes frites

€ 8,80

* * * * *

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

gebratenes Hühnerschnitzel in Rahmsobe mit Eierspätzle

€ 11,80

* * * * *

Max & Moritz

gegrilltes Frankfurter Würstel mit Pommes frites

€ 6,70

* * * * *

Goofy (A-C-G-L)

Pasta mit hausgemachtem Ragout

€ 6,80

* * * * *

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

Eierspätzle in Rahmsobe

€ 5,80

* * * * *

und danach!

schmelzendes Herz ca. 15 Min. (A-C-F-G-O)

*Schokoladekuchen mit flüssigem Kern dazu servieren
wir eine hausgemachte Eiskrem von der Tonkabohne*

€ 8,80

* * * * *

festliche Dessert Variation (A-C-F-G-O)

*hausgemachter Spekulatius Cheese Cake, Sorbet von
der Sauerkirsche und Creme Brûlée von der Vanille*

€ 9,80

* * * * *

Getränkekarte!

Alkoholfreie Getränke

1 Glas (0,3l) Sodawasser		€ 1,40
1 Glas (0,3l) Fanta, Cola, Sprite, Apfelsaft, Eistee Pfirsich oder Spezi	je	€ 2,90
1 Glas (0,5l) Fanta, Cola, Sprite, Apfelsaft, Eistee Pfirsich oder Spezi	je	€ 4,00
1 Glas (0,3l) Apfelsaft mit Wasser		€ 2,30
1 Glas (0,5l) Apfelsaft mit Wasser		€ 2,90
1 Glas (0,3l) Apfelsaft g'spritzt		€ 2,90
1 Glas (0,5l) Apfelsaft g'spritzt		€ 4,00
1 Glas (0,3l) Himbeer/Holunderwasser		€ 1,30
1 Glas (0,5l) Himbeer/Holunderwasser		€ 1,90
1 Glas (0,3l) Himbeer/Holundersodawasser		€ 2,10
1 Glas (0,5l) Himbeer/Holundersodawasser		€ 2,70
1 Fl. (0,2 l) Bitter Lemon		€ 2,90
1 Fl. (0,2 l) Tonic Water	,	€ 2,90
1 Fl. (0,2 l) Ginger Ale	,	€ 2,90
1 Fl. (0,33l) Mineralwasser		€ 2,50
1 Fl. (0,75l) Mineralwasser		€ 5,00
1 Fl. (0,2 l) Pago Fruchtsaft	,	€ 2,90
1 Fl. (0,33l) Coca Cola light		€ 2,90
1 Fl. (0,33l) Almdudler		€ 2,90

Bier offen (A) Weizen, Gerste

0,5l Zípfer Märzen.....	€ 3,50
0,3l Zípfer Märzen.....	€ 3,00
0,2l Zípfer Märzen.....	€ 2,50
0,5l Wieselburger Spezial.....	€ 3,80
0,3l Wieselburger Spezial.....	€ 3,00
0,2l Wieselburger Spezial.....	€ 2,50
0,5l Weihenstephan Weizenbier.....	€ 3,90
0,3l Weihenstephan Weizenbier.....	€ 3,10
0,2l Weihenstephan Weizenbier.....	€ 2,60
0,5l Weizen Cola	€ 4,00
0,3l Weizen Cola	€ 3,20
0,5l Spezialbier.....	€ 3,80
0,3l Spezialbier.....	€ 3,00
0,2l Spezialbier.....	€ 2,50

Flaschenbier (A) Weizen, Gerste

0,5l Starkenberger hell.....	€ 3,40
0,5l alkoholfrei..	€ 3,40
0,5l Weizenbier alkoholfrei	€ 3,90

Radler (A) Weizen, Gerste

0,5 l.....	€ 3,90
0,3 l.....	€ 3,00

Rotwein offen (O) Schwefeldioxid/Sulfite

Rot g`spritzt sauer	1/4l	€ 2,50
Rot g`spritzt süß	1/4l	€ 2,70
1/8l Zweigelt Marktgraf		€ 2,50

Weißwein offen (O) Schwefeldioxid/Sulfite

Weiß g`spritzt sauer	1/4l	€ 2,50
Weiß g`spritzt süß	1/4l	€ 2,70
1/8l grüner veltliner		€ 2,10

Warme Getränke

Verlängerter	€ 2,50
Cappuccino (G)	€ 2,80
Espresso	€ 2,10
großer Brauner	€ 3,40
Latte Macchiato (G)	€ 2,90
Glas Tee	€ 2,30
Tasse Kakao (G)	€ 2,50
1/4 l Glühwein (O) Schwefeldioxid/Sulfite	€ 4,00

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

Schaumweine (O) Schwefeldioxid/Sulfite

Henkell-Blanc de blancs 0,75l	€ 29,00
ein eleganter trockener Cuveè mit klassischem Geschmack.	
Prosecco Spumante Extra Dry 0,75l	€ 26,00
Fruchtig, delikater, zart. In ihm verbinden sich ausgesuchte Rebsorten aus dem Friaul und Venetien zu einem süffigen, delikaten Geschmackserlebnis, das mit Aromen von Apfel über Honig bis hin zu blumigen Duftnoten überrascht.	

Schnäpse

Prämierte Schnapsspezialitäten aus der Region	
1 Stamperl 43 Vol.% 2cl	€ 2,10
Obstler - Alois Springer - Hattling	
1 Stamperl 43 Vol.% 2cl	€ 3,90
Williams, Kirsche, Marille - Alois Springer - Hattling	
Zirbe, Frangelico, Ramazzotti,	
1 Stamperl 43 Vol.% 2cl	€ 5,90
Williams Holunder, Williams Himbeere, Friedl's Spezial	
1 Stamperl 43 Vol.% 2cl	€ 6,90
Vogelbeere, Subirer	
1 Glas 40 - 44 Vol.% 2cl	€ 7,90
Whisky und Rum Spezialitäten	

Alle Preise verstehen sich mit Mehrwertsteuer und Bedienung.