

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 18:00 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 Schnäpse: 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

* * * * *

Graukasrahmsuppe (A-F-G-O)

Vom Zillertaler Graukas mit Schwarzbrotwürfeln

€ 5,80

* * * * *

Carpaccio (A-F-G-O)

vom heimischem Rinderfilet an hausgemachtem Basilikum Pesto,
Balsamicoessig, Oliven, Rucola und Parmesanspäne dazu Gebäck

€ 13,80

* * * * *

Gambas al ajillo (A-B-F)

aus unserem Jospoer Holzkohegriller im Pfand`l mit Olivenöl,
Chili und Knoblauch gebratene Riesengarnelen dazu Gebäck

€ 15,80

* * * * *

geräuchertes Lachsforellenfilet (D-G-M-O)

ein Geheim Tipp aus unserer Region vom Leutascher
Forellenhof mit Creme Fraiche, Kapern und Erdäpfelrösti

€ 13,80

* * * * *

cremiges Risotto vom Safran (G-L-O)

mit Vulcano Rohschinken aus der Steiermark und Kräutersseitlinge

€ 15,80

mit Riesengarnelen (B) aus unserem Jospoer Holzkohegrill

€ 15,80

* * * * *

Salate

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

*gebackene Brust, Keule und Flügel vom heimischen Huhn
mit Erdäpfel-Vogelsalat und echtem steirischem Kernöl*

€ 15,80

** * * * **

Ceasar Salat (A-C-F-G-M-O)

*gebratene Tranchen vom heimischen Huhn auf biologischen
Schnittsalaten aus Oberhofen mit hausgemachtem Ceasar Dressing,
Parmesan Späne, Kirschtomaten und knusprigen Weißbrotwürfeln*

€ 15,80

** * * * **

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

Lachsforelle (A-C-D-G-O)

*knusprig gebratenes Filet von der Lachsforelle aus der Leutascher
Ache mit Nordtiroler Gemüse und getrüffeltem Erdäpfelpüree*

€ 21,80

** * * * **

Unsere Medaillons (G-L-M-O)

*im Vulcano Rohschinken zartrosa Medaillons vom heimischen
Schweinsfilet mit Kräuterseitlinge und cremigen Safran Risotto*

€ 19,80

** * * * **

Wildragout (A-C-G-L-M-O)

*Beste Qualität vom Wildfleisch (Reh/Hirsch), erlegt
vom örtlichen Jagdpächter serviert mit Eierspätzle*

€ 19,80

** * * * **

Fleischgerichte

Wiener Schnitzel (A-C-F)

vom Schweinskarree mit Pommes frites dazu Preiselbeeren

€ 14,80

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

€ 23,80

* * * * *

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 Rahmbrie gefülltes Hühnerbrüstchen
in Ei und Parmesan gebacken auf frischen Pilzen in Rahm-
soße mit Schnittlauchrahmspätzle und Preiselbeeren*

€ 17,80

* * * * *

rotes Curry (E-F-G-N)

*feine Hühnerbruststreifen mit knackigem Wok Gemüse
in roter Curry-Kokossoße mit Erdnüsse und Basmatiréis*

€ 16,80

* * * * *

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

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

€ 21,80

* * * * *

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 Pfefferkornsoße
mit Nordtiroler Gemüse und getrüffeltem Erdäpfelpüree*

€ 37,80

* * * * *

Wirtshauskuch`l

Kasspatz`ln (A-C-G)

mit Bergkäse, Schnittlauch und Röstzwiebel

€ 11,80

* * * * *

Drei Tiroler (A-C-F-G)

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

€ 13,80

* * * * *

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

*g`selchte Hauswurst mit Sauerkraut, Senf und Kren
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 Nordtiroler Gemüse und 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

* * * * *

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

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

€ 13,80

* * * * *

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

*saftiger Krustenbraten vom Schweinskopf
mit Semmelknödel und Sauerkraut*

€ 13,80

* * * * *

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

mit Erdäpfelsalat und hausgemachter Soße Tartar

€ 15,80

* * * * *

Exklusiv für kleine Leute

Asterix Teller (A-C-F)

Wienerschnitzel vom Schweinskarree mit Pommes frites

€ 9,80

** * * * **

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

gebratenes Hühnerschnitzel an Rahmsobe mit Eierspätzle

€ 11,80

** * * * **

Max & Moritz

gegrilltes Frankfurter Würstel mit Pommes frites

€ 7,80

** * * * **

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

Eierspätzle in Rahmsobe

€ 6,80

** * * * **

und danach!

Johanna`s Schokoladentraum ca. 15 Min. (A-C-F-G-O)

*Schokoladekuchen mit flüssigem Kern und ausgemachter
Eiskrem vom Tirol Milch Naturjoghurt und Himbeeren*

€ 8,80

** * * * **

Steirischer Traum (C-F-G-O)

*Mousse von der weißen Schokolade mit frischen
Erdbeeren aus Nordtirol und steirischem Kernöl*

€ 8,80

** * * * **

Creme Brûlée (C-F-G-O)

Creme Brûlée von der Mango und Schokoladenmousse

€ 8,80

** * * * **

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

0,5l.....	€ 3,90
0,3l.....	€ 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.

