

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 17:00 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: Franz Norz, Polling
steirisches Kürbiskernöl und steirischer Kren,
Milch- und Käseprodukte: Tirol Milch, Wörgl & Sennerei Zillertal
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 & Friedrich Mair, Flaurling*



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)

€ 4,80

... mit Tiroler Speckknödel (A-C-F-G)

... mit Kaspressknödel (A-C-F-G)

... mit Leberknödel (A-C-F-G)

€ 5,80

* * * * *

Kürbis-Ingwercremesuppe (O)
mit gebackener Gemüsepraline (A-C-F-G)

€ 5,80

* * * * *

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 € 28,80

* * * * *

cremiges Risotto vom Kürbis (G-L-O)
mit Ziegenfrischkäse aus unserem Jospoer Holzkohlegrill

€ 13,80

mit Riesengarnelen (B) aus unserem Jospoer Holzkohlegrill

€ 15,80

* * * * *

geräuchertes Lachsforellenfilet (D-G-M-O)
ein Geheim Tipp aus unserer Region vom Leutascher
Forellenhof mit Creme Fraiche und Erdäpfelrösti

€ 15,80

* * * * *

Gambas al ajillo (A-B-F)
Riesengarnelen in Olivenöl, Knoblauch und Chili im Jospoer
Holzkohlegrill gebraten dazu Gebäck von der Bäckerei Schluifer

€ 15,80

* * * * *

Salate

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

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

€ 16,80

* * * * *

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

gebratene Tranchen von der heimischen Hendlbrust
auf gemischtem Salat mit hausgemachtem Dressing

€ 15,80

* * * * *

Ceasar Salat (A-B-F-G-M)

zartrosa gebratene Rindfleischstreifen aus heimischer
Herkunft auf knackigen Blattsalaten mit hausgemachtem
Ceasar Dressing, Kirschtomaten, Parmesan und Croutons

€ 19,80

... mit gebratener *Riesengarnele* (B)

je Stück € 2,80

* * * * *

Immer gern gegessen

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

knusprig gebratenes Filet von der Lachsforelle aus der Leutascher
Ache mit herbstlichem Gemüse und cremigen Risotto vom Kürbis

€ 21,80

* * * * *

mürbes Wildragout (A-C-G-L-M-O)

beste Qualität für unsere Gäste, Hirsch und Reh beziehen wir vom
örtlichen Jagdpächter dazu Kräuterspätzle und Apfel-Rotkraut

€ 19,80

* * * * *

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

€ 22,80

* * * * *

Fleischgerichte

Wiener Schnitzel (A-C-F)

Vom Schweinskarree mit Pommes frites dazu Preiselbeeren

€ 14,80

* * * * *

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

mit Petersilienerdäpfel vom Bauern Wennser und Preiselbeeren

€ 16,80

* * * * *

Hendlbrust (A-C-L-M-O)

mit Bergkäse und Brie gefüllte Hendlbrust aus heimischer Herkunft in Ei und Parmesan gebacken auf frischen Pilzen in Rahmsobe dazu Schnittlauchrahmspätzle und Preiselbeeren

€ 17,80

* * * * *

rotes Curry (E-F-G-L-N)

gebratene Hendlbruststreifen aus heimischer Herkunft in roter Curry-Kokossobe mit Wok Gemüse, Erdnüsse und Basmatireis

€ 16,80

* * * * *

zartrosa Medaillons (G-L-M-O)

Vom heimischen Schweinsfilet an Pfefferkornsobe mit herbstlichem Gemüse und getrüffeltem Erdäpfelpüree

€ 19,80

* * * * *

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

vom heimischen Rindsbeiried in der Senferuste zartrosa gebraten mit knusprigem Röstzwiebel und Eierspätzle

€ 21,80

* * * * *

Pfeffersteak (C-G-M-O)

zartrosa gebratenes Filetsteak vom heimischen Rind an Pfefferkornsobe mit getrüffeltem Erdäpfelpüree...

€ 35,80

... mit gebratener Riesengarnele (B)

je Stück € 2,80

* * * * *

Wirtshauskuch`l

Kasspatz`ln (A-C-G)

mit Tiroler Bergkäse, Schnittlauch und Röstzwiebel

€ 13,80

* * * * *

Drei Tiroler (A-C-F-G)

*Schlutzkrapfen, Spinatknödel und Graukasnockerk
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 Wirt Franz Neurauber sorgfältig im Haus geräuchert.*

€ 7,80

* * * * *

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

mit herbstlichem 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

* * * * *

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

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

€ 15,80

* * * * *

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

*saftiger Krustenbraten vom Schweinskopf
mit Semmelknödel und Sauerkraut*

€ 14,80

* * * * *

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

mit Erdäpfel-vogersalat und hausgemachter Soße Tartar

€ 16,80

* * * * *

Ab 18 Uhr aus unserem Jospet ...

Männersteak ca. 300g (A-C-D-G-M-O)

zartrosa gegrilltes Entrecote vom schwarzen Angus Rind
mit „Café de Paris“ Butter überbacken dazu Pommes frites

€ 34,80

* * * * *

Rib Eye Steak ca. 300g (A-C-D-G-M-O)

zartrosa gegrilltes Rib Eye Steak vom schwarzen
Angus Rind mit Ofenkartoffel und Sour Cream

€ 34,80

* * * * *

BBQ Spare Ribs (A-C-G-M-O)

in BBQ Soße geschmorte Rippchen vom Wollschwein
mit Coleslaw Salat und Knoblauchbrot dazu Dip Soße

€ 17,80

* * * * *

Ceasar Chicken Sandwich

auf Holzkohle gegrilltes Hühnerbrüstchen mit Rucola, Parmesan,
Tomate, Bacon und Trüffel-Mayonnaise im Ciabatta Baguette

€ 13,80

* * * * *

Wirtshaus Börger (A-C-F-G-M-N-O)

auf Holzkohle zartrosa gegrilltes Teriyaki Rindfleisch und Pulled Pork
mit Coleslaw, Essiggurke rotem Zwiebel und Röstzwiebelmayonnaise

€ 14,80

* * * * *

Big Kahuna Börger (A-C-F-G-M-N-O)

auf Holzkohle zartrosa gegrilltes Teriyaki Rindfleisch und Ananas mit
Big Kahuna Dip Soße, karamellisierten Zwiebel, Cheddar und Bacon

€ 14,80

* * * * *

Chili-Börger (A-C-F-G-M-N-O)

auf Holzkohle zartrosa gegrilltes Teriyaki Rindfleisch mit Cheddar
Käse, Jalapeño`s, rotem Zwiebel, Bacon und Röstzwiebelmayonnaise

€ 13,80

* * * * *

glutenfreies Börger Brötchen

Aufpreis 1,00

* * * * *

Exklusiv für kleine Leute

Asterix Teller (A-C-F)

Wienerschnitzel vom Schweinskarree mit Pommes frites

€ 9,80

** * * * **

Spongebob (A-C-G-L-O)

Pasta mit hausgemachtem Ragout, Butter und Parmesan

€ 8,80

** * * * **

Max & Moritz

gegrilltes Frankfurter Würstel mit Pommes frites

€ 7,80

** * * * **

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

Eierspätzle in Rahmsöße

€ 6,80

** * * * **

und danach!

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

*Schokoladekuchen mit flüssigem Kern dazu ausgemachte
Eiskrem von der Himbeere und Tirol Milch Naturjoghurt*

€ 8,80

** * * * **

Creme Brûlée (C-G-O)

*Von der Tonkabohne mit Sorbet
von der schwarzen Johannisbeere*

€ 7,80

** * * * **

Getränkekarte!

Alkoholfreie Getränke

1 Glas (0,3l) Sodawasser		€ 1,40
1 Glas (0,3l) Fanta, Cola, Sprite, Apfelsaft, Eistee Pfirsich oder Spezi	je	€ 3,10
1 Glas (0,5l) Fanta, Cola, Sprite, Apfelsaft, Eistee Pfirsich oder Spezi	je	€ 4,30
1 Glas (0,3l) Apfelsaft mit Wasser		€ 2,60
1 Glas (0,5l) Apfelsaft mit Wasser		€ 3,10
1 Glas (0,3l) Apfelsaft g'spritzt		€ 3,10
1 Glas (0,5l) Apfelsaft g'spritzt		€ 4,30
1 Glas (0,3l) Himbeer/Holunderwasser		€ 1,70
1 Glas (0,5l) Himbeer/Holunderwasser		€ 2,30
1 Glas (0,3l) Himbeer/Holundersodawasser		€ 2,40
1 Glas (0,5l) Himbeer/Holundersodawasser		€ 3,10
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 Zipfer Märzen.....	€ 3,50
0,3l Zipfer Märzen.....	€ 3,00
0,2l Zipfer 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 süß	€ 3,90
0,3l süß	€ 3,00
0,5l sauer	€ 3,70
0,3l sauer	€ 2,80

Rotwein offen (O) Schwefeldioxid/Sulfite

Rot g`spritzt sauer	1/4l	€ 2,70
Rot g`spritzt süß	1/4l	€ 2,90
1/8l Zweigelt Marktgraf		€ 2,40

Weißwein offen (O) Schwefeldioxid/Sulfite

Weiß g`spritzt sauer	1/4l	€ 2,70
Weiß g`spritzt süß	1/4l	€ 2,90
1/8l grüner veltliner		€ 2,40

Warme Getränke

Verlängerter	€ 2,60
Cappuccino (G)	€ 2,90
Espresso	€ 2,20
großer Brauner	€ 3,60
Latte Macchiato (G)	€ 3,30
Glas Tee	€ 2,50
Tasse Kakao (G)	€ 3,30
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	€ 31,00
ein eleganter trockener Cuveè mit klassischem Geschmack.	
Prosecco Spumante Extra Dry 0,75l	€ 28,00
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 - Hatting	
1 Stamperl 43 Vol.% 2cl	€ 3,90
Williams, Kirsche, Marille - Alois Springer - Hatting	
Zirbe, Frangelico, Ramazzotti,	
1 Stamperl 43 Vol.% 2cl	€ 5,90
Williams Holunder, Williams Himbeere, Friedl's Spezial	
1 Stamperl 43 Vol.% 2cl	€ 8,80
Vogelbeere, Subirer	
1 Glas 40 - 44 Vol.% 2cl	€ 8,80
Whisky und Rum Spezialitäten	

Alle Preise verstehen sich mit Mehrwertsteuer und Bedienung.