

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, Hattíng,
Süßwasserfische: Forellenhof Angerer, Leutascher Ache
Erdäpfel: Andreas Rödlach, Bauer Wennser, Hattíng,
Nordtíroler Gemüse und Salate: Franz Norz, Pollíng
steírisches Kürbiskernöl und steírischer Kren,
Milch- und Käseprodukte: Tírol Milch, Wörgl & Sennerei Zíllertal
Geflügel: Hubers Landhendl, Pfaffstätten
Schweins- und Rindsfleisch: Martín Beermeister, Innsbruck
Kalbsleber und Beuschel: Martín Beermeister, Innsbruck
Wurst- und Selchwaren: Metzgerei Fritz, Zírl
Apfelsaft: Gerhard Huber und Josef Gassler, Hattíng
Prämierte Schnäpse: Luis Springer, Hattíng & Friedrich Mair, Flauríng*



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 Tíroler 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 gebratenem Ziegenkäse aus unserem Jospoer Holzkohlegrill

€ 14,80

* * * * *

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

€ 13,80

* * * * *

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

€ 13,80

* * * * *

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

€ 11,80

* * * * *

Salate

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

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

€ 16,80

** * * * **

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

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

€ 14,80

** * * * **

kleiner gemischter Salat (C-F-G-M-O)

€ 5,40

** * * * **

Exklusiv für kleine Leute

Asterix Teller (A-C-F)

Wienerschnitzel vom Schweinskarree mit Pommes frites

€ 10,80

** * * * **

Biene Maya (A-C-F)

*gebratenes Hühnerschnitzel mit frischen
Pilzen in Rahmsobe dazu Basmatireis*

€ 13,80

** * * * **

Max & Moritz

gegrilltes Frankfurter Würstel mit Pommes frites

€ 7,80

** * * * **

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

Eierspätzle in Rahmsobe

€ 6,80

** * * * **

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 Rahmsauce dazu Schnittlauchrahmspätzle und Preiselbeeren

€ 17,80

* * * * *

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

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

€ 16,80

* * * * *

unsere Medaillons (G-L-M-O)

Vom heimischen Schweinsfilet zartrosa gebraten mit herbstlichem Gemüse und cremigem Risotto vom geschmorten Hokkaido Kürbis

€ 19,80

* * * * *

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

Vom heimischen Rindsbeiried in der Senferuste zartrosa gebraten mit knusprigem Röstzwiebel und getrüffeltem Erdäpfelpüree

€ 21,80

* * * * *

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

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

€ 22,80

* * * * *

Wirtshauskuch`l

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

g`selchte Hauswurst mit Thaurer 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 fascierter 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

* * * * *

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

* * * * *

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

saftiger Krustenbraten vom Schweinschopf
mit Semmelknödel und Thaurer Sauerkraut

€ 14,80

* * * * *

Blunzen Gröstl (A-L-O)

mit Thaurer Sauerkraut und steirischen Kren

€ 15,80

* * * * *

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

mit Erdäpfel-vogersalat und hausgemachter Soße Tartar

€ 16,80

* * * * *

Ab 18 Uhr aus unserem Jospir ...

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

€ 35,80

* * * * *

Pfeffersteak (C-G-M-O)

zartrosa gebratenes Filetsteak vom heimischen Rind
an Pfefferkornsoße mit getrüffeltem Erdäpfelpüree

€ 37,80

* * * * *

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

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

€ 18,80

* * * * *

Philly Cheesesteak Sandwich (A-C-F-G-M-N-O)

gebratene Streifen vom Rib Eye Steak mit Paprika, Zwiebel,
Jalapenos und Provolone Schmelzkäse im Ciabatta Baguette

€ 16,80

* * * * *

Wirtshaus Börger (A-C-F-G-M-N-O)

auf Holzkohle zartrosa gegrillter Teriyaki Rindfleisch
Börger mit Pulled Pork, Coleslaw Salat, Essiggurke, rotem
Zwiebel, Cheddar Käse 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 Speck

€ 13,80

* * * * *

glutenfreies Börger Brötchen

Aufpreis € 1,00

* * * * *

Pommes frites

€ 4,00

* * * * *

Immer gern gegessen

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

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

€ 21,80

* * * * *

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

Pasta vom Bauern Wennser seinen Freilandeiern mit hausgemachtem Ragout, Speck, Champignons und Tirol Milch Obers dazu Parmesan

€ 13,80

* * * * *

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

geschmortes und zartrosa gebratenes vom heimischen Rind mit herbstlichem Gemüse und getrüffeltem Erdäpfelpüree

€ 27,80

* * * * *

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 von der Tonkabohne (C-G-O)

mit Sorbet von der schwarzen Johannisbeere

€ 7,80

* * * * *

Sie sind wieder da!!! Unsere beliebten Kirchtagskrapfen!!!

Kirchtagskrapferl (A-C-G-O)

mit Dörrzwetschgen, Feigen und Mohn gefüllt

€ 2,80

* * * * *

Kirchtagskrapfen zum Mitnehmen je Stück

€ 2,50

* * * * *

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 - 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	€ 8,80
Vogelbeere, Subirer	
1 Glas 40 - 44 Vol.% 2cl	€ 8,80
Whisky und Rum Spezialitäten	

Alle Preise verstehen sich mit Mehrwertsteuer und Bedienung.