

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



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 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

*Karotten-Ingwercremesuppe (G-L-O)
mit gebackener Gemüseparade (A-C-F-)*

€ 6,00

* * * * *

gemischter Salat (C-M-O)

oder

Erdäpfel-vogelssalat (C-M-O)

€ 5,00

* * * * *

Unser Tartar (A-C-D-F-G-M-O)

vom heimischem Rinderfilet mit Butter, Zwiebel und Toastbrot

Vorspeise € 16,00

Hauptspeise € 28,00

* * * * *

Räucherfischsteller (D-G-M-O)

*Von der Leutascher Fischerei geräucherter Lachs und geräuchertes
Lachsforellenfilet mit Erdäpfelrösti, Creme Fraiche und Oberskren*

€ 16,00

* * * * *

Gambas al ajillo (A-B-F)

*5 Stück in Olivenöl, Knoblauch und Koriander gebratene White Tiger
Alpengarnelen aus Hall mit Gebäck aus der Dorfbäckerei Schluifer*

€ 16,00

* * * * *

Knuspergarnelen (A-B-F)

*5 Stück in Tempurategie gebackene White Tiger Alpengarnelen
aus Hall mit Trüffelmayonnaise und marinierte Blattsalate*

€ 16,00

* * * * *

Kasspatz 'ln (A-C-G)

mit Schnittlauch, Röstzwiebel und marinierte Blattsalate

€ 12,00

* * * * *

Spinatknödel (A-C-G)

an brauner Butter und Parmesan mit marinierte Blattsalate

€ 13,00

* * * * *

Fleischgerichte

Wiener Schnitzel (A-C-F-O)

vom Schweinskarree mit Erdäpfel-Vogersalat dazu Preiselbeeren

€ 15,00

* * * * *

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

mit Beinschinken und Edamer gefüllt dazu Pommes frites

€ 15,00

* * * * *

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

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

€ 18,00

* * * * *

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

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

€ 15,00

* * * * *

Rindsvögerln (G-L-M-O)

geschmorte Roulade vom heimischen Rind mit Apfel-Rotkraut und getrüffeltem Erdäpfelpüree

€ 19,00

* * * * *

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

mit Tiroler Bergkäse und Rahmbrühe gefüllte Hendlbrust in Ei und Parmesan gebacken an Paprikarahmsöße mit Schnittlauchspätzle

€ 17,00

* * * * *

Spicy Chicken (E-F-G-L-M)

knusprig gebratene Hendlbrust aus heimischer Herkunft an roter Curry-Kokosmilchsoße mit Gemüse, Erdnüsse und Basmatireis

€ 17,00

* * * * *

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

€ 19,00

* * * * *

Petri heil ...

Lachsforellenfilet (A-C-G-O)

knusprig gebratenes Filet von der Lachsforelle aus der Leutascher Ache mit getrüffeltem Erdäpfelpüree und marinierten Blattsalaten

€ 21,00

* * * * *

Pasta mit Gambas (A-B-C-D-N-O)

5 Stück von der gebratenen Tiroler White Tiger Alpengarnele auf feinen Bandnudeln mit Olivenöl, Chili, Knoblauch, Tomaten und Rucola

€ 21,00

* * * * *

Cordon bleu vom Lachsfilet (A-C-F-G-L-O)

mit Mozzarella und Basilikum Pesto gefülltes Lachsfilet in Panko Brösel knusprig gebacken auf Blattspinat mit Erdäpfel

€ 21,00

* * * * *

Immer gern gegessen!

Hausplatte Neurauter (A-F-G-M-O)

zwei Wienerschnitzel vom Schweinskarree, zwei gebratene Hühnerbrüstchen aus heimischer Herkunft, zwei rosa gebratene Minutensteak vom heimischen Rinderfilet mit Basmatireis, Pommes frites, Gemüse und Rahmsoupe

€ 42,00

* * * * *

Wirtshaus Börger (A-C-F-G-M-N-O)

auf Holzkohle zartrosa gegrillter Teriyaki Rindfleisch Börger mit Pulled Pork, Coleslaw Salat, Essiggurke, rote Zwiebel und Röstzwiebel-mayonnaise im Sesambrötchen aus der Oberhofer Bäckerei Schluifer

€ 13,00

* * * * *

Mafia fries

Pommes frites, Parmesan und Knoblauch

€ 5,00

* * * * *

Pommes frites mit Trüffelmayo

€ 5,00

* * * * *

Exklusiv für kleine Leute

Asterix Teller (A-C-F)

Wienerschnitzel vom Schweinskarree mit Pommes frites

€ 10,00

** * * * **

Biene Maya (A-C-F)

*gebratenes Hühnerschnitzel aus heimischer
Herkunft an Rahmsobe dazu Eierspätzle*

€ 11,00

** * * * **

Max & Moritz

gegrilltes Frankfurter Würstel mit Pommes frites

€ 7,00

** * * * **

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

Eierspätzle in Rahmsobe

€ 6,00

** * * * **

und danach!

Neurauter`s Dessert Variation (C-F-G-O)

*marmoriertes Schokoladenmousse, knusprig gebackenes Cheesecake
Bällchen und Cremè Brûlée von der Tonkabohne dazu Beerenragout*

€ 8,00

** * * * **

Sie sind wieder da!!! unsere beliebten Kirchtagskrapfen!!!

Kirchtagskrapferl (A-C-G-O)

mit Dörrzwetschgen, Feigen und Mohn gefüllt

€ 2,50

** * * * **