

# 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, 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  
Schweíns- und Ríndsfleisch: Martín Beermeister, Innsbruck  
Kalbsleber und Beuschel: Martín Beermeister, Innsbruck  
Wurst- und Selchwaren: Metzgerei Fritz, Zírl  
Apfelsaft: Gerhard Huber und Josef Gassler, Hattíng  
Prämierte Schnäpse: Luís 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 (A-C-F-G-L)*  
*mit Leberknödel oder Speckknödel oder Kaspressknödel*

*je € 5,00*

*\* \* \* \* \**

*gemischter Salat (C-M-O)*

*oder*

*Erdäpfel-vogelssalat (C-M-O)*

*Je € 5,00*

*\* \* \* \* \**

## Spargel und Bärlauch!

*Creemesuppe vom Nordtiroler Bärlauch (G-L-O)*  
*mit knusprige Weißbrotwürfel (A-F)*

*€ 6,00*

*\* \* \* \* \**

*Spargel klassisch (C-G-O)*

*frischer Spargel aus Verona an hausgemachter Soße Hollandaise*  
*mit saftigem Landschinken von der Metzgerei Fritz und Erdäpfel*

*€ 19,00*

*\* \* \* \* \**

*Tiroler Alpengarnelen (B-G-M-O)*

*gebratene Alpengarnelen aus Hall auf getrüffeltem Risotto*  
*vom Veroneser Stangenspargel mit marinierten Blattsalaten*

*€ 22,00*

*\* \* \* \* \**

*gebratener Ziegenkäse (G-M-O)*

*auf cremigen Risotto vom Nordtiroler*  
*Bärlauch mit marinierte Blattsalate*

*€ 16,00*

*\* \* \* \* \**

*Cordon bleu vom Spargel (A-C-F-G-M-O)*

*mit Beinschinken und Edamer umhüllter Spargel in*  
*Ei und Brösel Panade gebacken mit Erdäpfel vom Bauern*  
*Wennser aus Hattling und hausgemachter Soße Tartar*

*€ 18,00*

*\* \* \* \* \**

# 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*

€ 16,00

\* \* \* \* \*

## *Maishendl Florentiner (C-G-O)*

*gebratene Maishendlbrust aus bäuerlicher Haltung an Soße Hollandaise mit Blattspinat, weißem Spargel und Erdäpfel*

€ 19,00

\* \* \* \* \*

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

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

€ 19,00

\* \* \* \* \*

## *Zwiebelrostbraten (A-C-G-L-M-O)*

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

€ 19,00

\* \* \* \* \*

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

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

€ 15,00

\* \* \* \* \*

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

*feine Streifen von der heimischen Hendlbrust und viel Gemüse in roter Curry-Kokosmilchsoße mit Erdnüsse und Basmatireis*

€ 17,00

\* \* \* \* \*

## *Vulcano Filet (G-L-M-O)*

*im Vulcano Rohschinken gebratene Medaillons vom heimischen Schweinsfilet an Pfefferkornsoße mit Bärlauchrahmnudeln*

€ 21,00

\* \* \* \* \*

## immer gern gegessen!

### **Kasspatz`ln** (A-C-G-M-O)

mit Tiroler Bergkäse, frischem Schnittlauch  
und Röstzwiebel dazu marinierte Blattsalate

€ 13,00

\* \* \* \* \*

### **Bacon-Cheese Börger** (A-F-G-M-O)

auf Holzkohle zartrosa gegrillter Teriyaki Börger vom  
heimischen Rind mit knusprigem Speck, Salatblatt, Tomate,  
karamellisiertem Zwiebel und Cheddar im Weizenbrötchen

€ 13,00

\* \* \* \* \*

### **Hausplatte Neuraüter** (A-C-F-G-M-O)

zwei Wienerschnitzel vom Schweinskarree, zwei gebratene Hühnerbrüstchen  
aus heimischer Herkunft, zwei rosa gebratene Medaillons vom heimischen  
Schweinsfilet mit Eierspätzle, Pommes frites, Gemüse und Rahmsöße

€ 42,00

\* \* \* \* \*

### **Mafia fries**

Pommes frites mit Parmesan und Knoblauch

€ 6,00

\* \* \* \* \*

## Petri heil!

### **Lachsforellenfilet** (A-C-D-G-O)

ein gebratenes Filet von der Lachsforelle aus der  
Leutascher Ache an Soße Hollandaise mit Blattspinat,  
weißem Spargel und Erdäpfel vom Bauern Wennser

€ 22,00

\* \* \* \* \*

### **Spicy Gambas** (B-E-F-G-L-N)

gebratene Riesengarnelen in roter Curry-Kokosmilch-Soße mit  
Seespargel, Erdnüsse und frischem Koriander dazu Basmatireis

€ 22,00

\* \* \* \* \*

## Exklusiv für kleine Leute

### *Asterix Teller (A-C-F)*

*Wienerschnitzel vom Schweinskarree mit Pommes frites*

€ 10,00

\* \* \* \* \*

### *Biene Maya (A-C-G-L-O)*

*gebratenes Hühnerbrüstchen aus heimischer  
Herkunft an Rahmsobe mit 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!

### *Steirischer Traum (C-F-G-O)*

*Mousse von der weißen Schokolade mit frischen  
Erdbeeren und echtem steirischem Kürbiskernöl*

€ 8,00

\* \* \* \* \*

### *Apfelstrudel (A-C-G-O)*

*mit Staubzucker, Schlagobers und vanilleeis*

€ 3,50

\* \* \* \* \*