

# Wirtshaus Nattererboden

Herzlich Willkommen am Nattererboden!

Familie Albert und Team freuen sich, Sie verwöhnen zu dürfen.



Wir sind stets bemüht, Ihnen ein gutes Service zu bieten und Ihre Wünsche zu erfüllen. Bei großem Gästeandrang ist es uns aus küchentechnischen Gründen nicht immer möglich, die Speisen gemeinsam zu servieren. Wir bitten um Verständnis.

Wir wünschen einen angenehmen Aufenthalt und guten Appetit!

*Familie Albert*

Wir sind täglich ab 11 Uhr für Sie da und bieten durchgehend warme Küche.

Unsere Preise sind inklusive Mehrwertsteuer.

## Aperitif

Kir Prosecco mit Johannisbeerlikör	0,1 l	4,80
Campari Orange oder Soda	0,2 l	4,80
Aperol Spritz mit Orangenscheibe	0,25 l	4,80
Hugo mit Minzblättern	0,25 l	5,30

## Weinempfehlung

Welschriesling „DerWelsch“	1/8 l	4,40
Weingut Gert Humer, Neusiedlersee Hügelland	0,75 l	24,60
Weißwein-Cuvée „Praitnprun“	1/8 l	4,40
Weingut Gert Humer, Neusiedlersee Hügelland	0,75 l	24,60
Sauvignon Blanc „Hiatahoad“	1/8 l	4,90
Respiz-Hof, Familie Kölbl, Weinviertel, NÖ	0,75 l	28,60
Roter Traminer „Alte Reben“	1/8 l	5,90
Weingut Hubert Traxler, Weinviertel, NÖ	0,75 l	33,90
Rosé vom Zweigelt	1/8 l	4,80
BIO-Demeter Weingut Sepp Moser, Kremstal, NÖ	0,75 l	26,80
Haugsdorfer Tradition (BZ+BB+BP)	1/8 l	4,40
Norbert Bauer, Weinviertel, NÖ	0,75 l	24,80
Cabernet Sauvignon „Classic“	1/8 l	4,90
Pannonia Weingut Migsich, Mittelburgenland	0,75 l	28,60

## Digestif

Edelbrand von der „Muskattraube“	2 cl	5,90
Schnapsbrennerei Alois Springer, Hatting, Tirol		

Genießen Sie unsere ausgezeichnete Küche  
abends bei einem romantischen Candlelight-Dinner.

## **Gourmetmenü des Monats**

Hausgebeizter Lachs  
mit Honigsenf, Toast und Butter

\* \* \*

Klare Consommé mit trockenem Sherry

\* \* \*

Schwammerlragout im Blätterteiggebäck

\* \* \*

Sorbet mit Frizzante

\* \* \*

Wildfilet der Woche mit Preiselbeersauce  
dazu Bandnudeln und Broccoli

\* \* \*

Lauwarmer Trüffelweichkäse mit Brot

\* \* \*

Beerenbecher  
mit Eierlikör und Alexanders Fichtenhonig

69,90

Komplettes Menü – 69,90

4-Gänge nach Ihrer Wahl – 57,90

Weinbegleitung von 4 Gläsern – 24,80

**Sie wollen Ihren Liebsten Freude machen?**

Wie wäre es mit einem Geschenkgutschein  
für Zeit und gutes Essen am Nattererboden?

## **Menü der Woche**

Rindssuppe mit Frittaten und Schnittlauch

\* \* \*

Ragout vom heimischen Hirsch mit Knödel und Preiselbeeren

\* \* \*

Vanilleeis auf Beeren und Alexanders Löwenzahlhonig

19,90

## **Vegetarisches Vollwert-Menü**

Tomatensuppe mit Basilikumpesto

\* \* \*

Buchweizenknödel mit brauner Butter und Parmesan

\* \* \*

Walnuss-Eisparfait mit Alexanders Fichtenhonig

15,90

## **Veganes Menü des Monats**

Blattsalate mit frischen Pfifferlingen

\* \* \*

Buntes Gemüse-Kartoffel-Gröstl mit Broccoliröschen

\* \* \*

Sorbet von der Johannisbeere

16,90

*\* Alle Teile unserer Menüs sind auch als Einzelgerichte erhältlich.*

## Knackige Salate

✓ Kleiner, buntgemischter Salatteller	3,50
✓ Bunte Blattsalate mit frischen, marinierten Pfifferlingen	7,20
✓ Griechischer-Salat mit Tomaten, Paprika und Oliven	8,80
Gebr. Ziegenkäse im Speckmantel auf Blattsalat	9,50
Sulze vom Mangaliza-Spanferkel auf Salat mit Kernöl	8,80

## Vorspeisen

Hausgebeizter Lachs mit Honig-Senfsauce	12,60
Marinierter Seeteufel und Lachs mit Rucola	12,60
Reh-Carpaccio mit Mangaliza Speck und Trüffelöl	14,40
Carpaccio vom eigenen Rind mit Parmesansplittern	12,80
Zweierlei Rohschinken mit Melonenspalten	11,90

## Warme Vorspeisen

6 Stk. Weinbergschnecken in Kräuterbutter	11,90
✓ Schwammerl im Blätterteigpastetchen	13,90

## Aus dem Suppentopf schöpfen wir heute

Klare Rindssuppe mit Frittaten oder Speckknödel	3,90
Tomatencremesuppe mit Basilikum-Schlagobers	4,40
Creemesuppe von Steinpilz und Pfifferlingen	4,40
Graukassuppe mit hausgemachtem Kaspressknödel	5,50
Klare Fischsuppe mit Knoblauchtoast	6,80

## Der Küchenchef empfiehlt heute

Kalbsrückensteak mit Pfifferlingsauce, Nudeln und Broccoli	29,90
Rinderfilet mit Pfeffersauce, Kartoffelrösti und Gemüse	29,90
Filetspitzen „Stroganoff“ mit Pilzen, Paprika, Spinatspatzln	26,80
Gekochtes Ochsenfleisch mit Rahmgemüse, Rösti und Kren	20,80
Schweinsfilet „Jägerart“ mit Spatzln und Speck-Bohnen	20,80



## Aus den heimischen Wäldern

✓ Pfifferling-Ragout mit Semmelknödel und grünem Salat	17,70
✓ Pfifferling-Bandnudeln mit grünem Salat	17,70
Ragout vom Tiroler Hirschkalb mit Knödel und Preiselbeeren	13,90
Wildfilet mit Beilagen: <i>je nach Verfügbarkeit</i>	29,90

## Aus dem Wasser

Riesengarnelen in Kräuterbutter auf Rucola-Nudeln	29,90
Zanderfilet in der Kartoffelkruste mit Mandel-Broccoli	19,90
Bandnudeln mit Lachs und Paprika	11,70

## Vegan, Vegetarisch und Vollwert

 Bunt Gemüse-Kartoffel-Gröstl mit Brokkoliröschen	8,80
✓ Knödeltris mit brauner Butter und Parmesan	8,80
✓ Hausgemachte Schlutzkrapfen mit Butter und Parmesan	8,80
 Buchweizenknödel mit Butter und Parmesan	8,80

## Haus-Schmankerln

Tiroler Gröstl mit Spiegelei und Krautsalat	10,80
Blutwurst-Gröstl mit Spiegelei und Krautsalat	10,80
Schweinsbraten mit Semmelknödel und gemischtem Salat	11,90
Tiroler Bauernsteller mit Knödel und Sauerkraut Schweinsbraten, Geselchtes und Würstel	14,20
Spinatspatzln in Schinken-Käserahmsauce mit gem. Salat	11,90
✓ Kasspatzln nach Art des Hauses mit Krautsalat	10,80
✓ Knödelteller mit Parmesan, Butter und gemischtem Salat Zwei Spinatknödel und zwei Kasnocken	11,90
Cordon Bleu vom Schwein mit buntem Salatteller	16,60
Wiener Schnitzel vom Schwein mit Kartoffelsalat	11,90
Gebackener Kalbskopf mit Kartoffelsalat	12,80

Unsere gebackenen Gerichte werden im  
Schweineschmalz in der Pfanne herausgebacken.  
Für Preiselbeeren oder Mayo werden 50 Cent verrechnet.

## Kleine Gerichte

Spinatspatzln in Schinken-Käserahmsauce	7,70
Schweinsbraten mit Semmelknödel und gemischtem Salat	9,50
Wiener Schnitzel vom Schwein mit Kartoffelsalat	9,90
Rinderfilet (160 g) mit Kräuterbutter, Rösti und Gemüse	26,40
Gebratenes Zanderfilet mit Kartoffeln und grünem Salat	17,30

\* Bitte den Kellner unbedingt auf die gewählte kleine Portion hinweisen.

## Jausenkarte

Nattererboden Jausenplatte mit Garnitur	9,90
Hausspeckplatte mit frisch geriebenem Kren	9,90
Kalter Schweinsbraten mit Pfefferoni und Senf	9,50
Gemischt belegtes Appetit-Brot fein garniert	7,50
Saure Sulze vom Mangaliza-Spanferkel mit Zwiebeln	7,30
Sulze vom Mangaliza-Spanferkel auf Salat mit Kernöl	8,80
Sauer Kalbskopf mit Wurzelgemüse und Zwiebel	9,70
Saures Rindfleisch mit buntem Salatbouquet	9,90
Holzknachtsalat	8,90
Fleisch, Wurst, Käse, Essig und Öl	
Pustertaler Vormas mit Zwiebeln	9,90
Rindfleisch, Speck, Wurst und Graukas	
Saure Wurst mit Zwiebelringen und Schnittlauch	6,60
Tiroler Graukas sauer mit Zwiebelringen	8,20
✔ Gemischter Käseteller aus Österreich	11,50
✔ Gottfrieds Käse-Spezialität vom Feinschmeckermenü	11,30

*\* Unsere Jausengerichte werden mit Hausbrot serviert*

### Lieber Gast!

Für Beilagenänderungen werden bei allen Speisen pro Portion 70 Cent, für Änderungen auf Bratkartoffel oder Rösti 90 Cent verrechnet

### Lieber Allergiker!

Falls Sie Allergiker sind, oder eine Nahrungsmittelunverträglichkeit haben, bitten wir Sie, sich beim Kellner oder Koch zu melden.





## Liebe Gäste!

Für die Zubereitung unserer Gerichte werden bevorzugt frische Produkte aus der Umgebung und aus der **Genuss-Region Österreich** verwendet.

Nordtiroler Gemüse, Salate und Kräuter Obst und Beeren Kartoffeln	Gemüsebauer Albert Wieser, Natters Annengarten G & M Wurzer, Mutters Bäurin Regula Imhof, Natters Natterer Kartoffel-Bauern
Verschiedenes Fleisch wie: Rind, Kalb, Schwein Geflügel	Aus der eigenen Landwirtschaft Fleischhof Ignaz Schmid, Innsbruck Metro, Innsbruck
Wild aus umliegenden Wäldern	Jäger aus Natters, Obernberg, Schönberg
Wurstwaren	Fa. Hörtnagl, Innsbruck
Kwell-Saibling	Kofler, Obernberg
Milch, Milchprodukte, Käse Heumilchkäse, Butter	Tirol Milch, Sennerei Rotholz, Schärddinger Genussregion Kaiserwinkl, Fa. Bergbauer
Eier aus Freilandhaltung, aus AMA Bodenhaltung	Aus der eigenen Landwirtschaft AMA-Hof Justine Ortmayr, Starzing
Brot und Gebäck	Bäckerei Lener, Innsbruck
Div. weitere AMA Produkte	Fa. Ischia und Metro, Innsbruck

## Auszeichnungen

Neben etlichen Preisen, die Chef Gottfried Albert mit seiner Kochkunst gewinnen konnte, wurde auch das Wirtshaus Nattererboden schon mehrmals ausgezeichnet.

Der Nattererboden wurde 2016 zum zweiten Mal vom österreichischen Wirtshausführer zum "Bierwirt des Jahres" gewählt. Das österreichische Weinmarketing prämierte den Nattererboden mit den 200 verschiedenen Weinen 2002 zum „Weinwirt des Jahres“.

## **Kuchen und Torten**

Hausstrudel Strudel mit Apfel, Topfen, Mohn und Nuss	3,50
Buchweizentorte mit Preiselbeeren	3,50
Kuchen des Tages	3,30

*\* Wir servieren unsere Kuchen mit Schlagobers.*

## **Köstliche Nachspeisen**

Topfenpalatschinken auf Himbeerspiegel	5,50
Klassischer Kaiserschmarrn mit Preiselbeeren	8,80
Kaiserschmarrn mit Brombeeren	9,30
Eispalatschinke mit Vanilleeis und Schokosauce	5,50
Zweifärbiges Schokomus mit Kirscheis und Himbeersauce	8,80
Gemischter Nachspeisenteller fein garniert	9,50

## **Eisträume**

Sorbet-Variation mit Früchtegarnitur	6,60
Schwarzwälder-Kirsch-Becher mit Amarena-Kirscheis	6,20
Walnuss-Becher mit Karamellsauce und Eierlikör	6,20
Bananensplit	6,20
Heiße Liebe	6,20
Coupe-Dänemark	5,90
Eiskaffee	5,50
Kinder-Eisbecher mit Vanille-Erdbeereis und Lutscher	3,50

## Getränkekarte

### Aperitifs

Glas Prosecco	0,1	3,90
Prosecco Aperol	0,1	4,80
Piccolo Sekt	0,2	10,60
Campari Orange	4 cl	4,80
Martini oder Sherry	5 cl	4,20
Aperol-Spritzer	0,25	4,60

### Weine

Grüner Veltliner	1/8	2,80
Zweigelt o. Vernatsch	1/8	2,80
Weiß oder Rot sauer	1/4	3,10
Weiß oder Rot süß	1/4	3,50
Sommer Spritzer	1/2	4,40

Wir haben außerdem  
immer 10 Flaschenweine offen.  
Schauen Sie vorne in der Karte.

### Alkoholfreies

Mineralwasser <i>Montes</i>	0,33	2,60
Mineralwasser <i>Montes</i>	0,75	4,80
Cola, Fanta, Spezi, Sprite	0,3	3,10
Cola, Fanta, Spezi, Sprite	0,5	4,20
Fl. Almdudler, Cola Light	0,33	3,50
Fl. Eistee Pfirsich	0,33	3,50
Orange, Apfel, Johann.	0,3	3,10
Orange, Apfel, Johann.	0,5	4,20
- gespritzt	0,3	2,40
- gespritzt	0,5	3,20
Fl. Multivitamin, Mango	0,2	3,50
Fl. Traubensaft weiß, rot	0,2	3,30
Fl. BIO Apfelsaft naturtrüb	0,33	4,20
Himbeer-, Holundersaft	0,5	2,20
Dose Red Bull	0,25	4,20
Fl. Bitter Lemon, Tonic	0,2	3,20

### Biere

Stiegl Bier oder Radler	0,3	3,10
Stiegl Bier oder Radler	0,5	4,20
Stiegl Radler sauer	0,5	3,90
Stiegl Hefeweizen	0,3	3,30
Stiegl Hefeweizen	0,5	4,50

### Alkoholfreie Biere

Stiegl Sport Weisse	0,5	4,50
Stiegl Freibier	0,5	4,20

### Warmes

Espresso	2,50
Großer Brauner	3,50
Verlängerter	2,90
Cappuccino	3,20
Latte Macchiato	3,50
Heiße Schokolade	2,90
Diverse Tees	2,30

### Long Drinks

Gin + Fl. Tonic Water	4 cl	8,80
Wodka + Fl. Bitter Lemon	4 cl	8,80
Wodka + Fl. Red Bull	4 cl	9,50
Bacardi Cola	4 cl	7,50
Whiskey Cola	4 cl	7,50

### Schnäpse

Bauernobstler	2 cl	3,00
Williams oder Marille	2 cl	3,50

### Spirituosen

Diverse Magenbitter	2 cl	3,50
Bacardi, Gin, Wodka	2 cl	3,00
Grappa, ab	2 cl	3,90
diverse Whiskys, ab	4cl	6,90

### Edelbrände

Von verschiedenen Brennereien

## Einblick in unsere Weinkarte

Im 300 Jahre alten Gewölbe der Jesuiten lagern mehr als 200 verschiedene erlesene heimische und internationale Weine.

*\* Fragen Sie nach unserer Weinkarte für unser ganzes Angebot!*



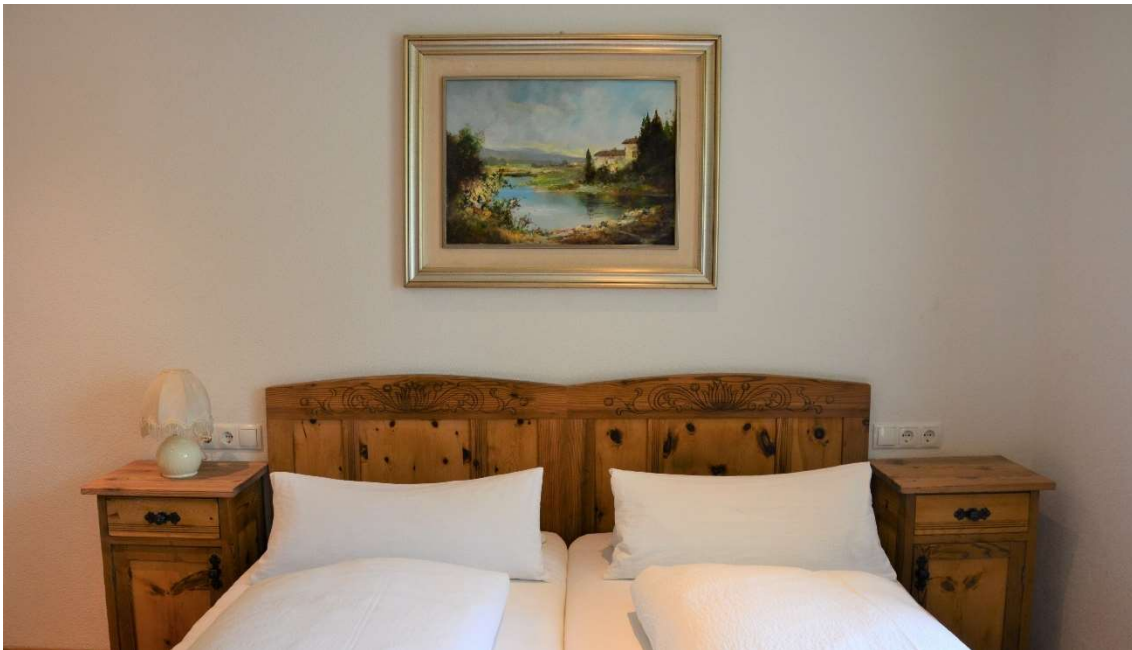
### Weißweine

Veltliner Federspiel Kartäuserhof, Wachau	33,90	Welschriesling Der Welsch Gert Humer, Neusiedlersee	24,60
Riesling vom Urgestein Respiz-Hof, Weinviertel	28,60	Sauvignon Blanc Tirolerhof, Mittelburgenland	29,90
Weißburgunder Steinfeld Karl Thaler, Vulkanland	26,80	Chardonnay Klassik Weingut Migsich, Burgenland	26,60
Eichberger Muskateller Walter Skoff, Steiermark	33,90	Wiener Gemischter Satz Franz Mayer, Wien	35,90

### Rotweine

Zweigelt Bergsatz Norbert Bauer, Weinviertel	26,80	Blaufränkisch Gert Humer, Neusiedlersee	28,40
Zweigelt Reserve BIO Sepp Moser, Kremstal	37,90	Veratina Cuvée Wieninger, Mittelburgenland	44,40
St. Laurent Erwein Höpler, Neusiedlersee Hügelland	33,90	Südtiroler Lagrein Josef Brigl, Südtirol	26,80
Merlot Reserve Gustav Krug, Thermenregion	39,90	Rioja Reserva Valdemar, Spanien	39,90

## Urlaub am Nattererboden



Wir haben zwei gemütliche Doppelzimmer und drei geräumige Ferienwohnungen. Unsere einzigartige, ruhige und idyllische Lage ist ein kleines Naturerlebnis und eignet sich wunderbar zum Wandern und Erholen.

## Der familienfreundliche Nattererboden



Unser großer Abenteuer-Spielplatz lädt zum Spielen ein. Auf euch wartet ein Kletterturm, ein Schaukelgestell, ein Karussell und vieles mehr.

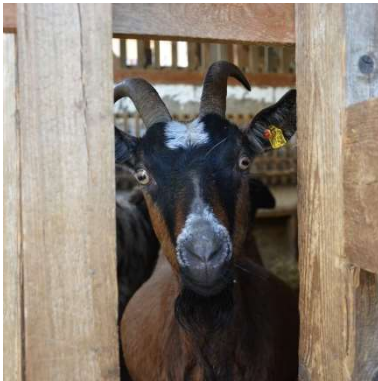
Auch bei Schlechtwetter haben wir mit unserem Kinderspielraum einen Ort zum Austoben im Haus. Hier gibt es einen Tischfußball und einen Kletterbereich, der unsere jungen Gäste begeistert.



## Martinas Bauernhof – Paradies für Groß und Klein



Mit unserem Bauernhof als Zoo haben wir eine kleine Arche Noah geschaffen. Unser Ziel ist, nicht nur ein Ausflugsziel zu bieten, sondern auch seltenen Haustier-Rassen ein Zuhause zu geben und ihnen ein schönes Leben im Grünen zu gewährleisten.



Bei uns seht ihr: Pustertaler-Sprinzen, Tuxer-Rinder, weiße Barock-Esel, Muli, Shetlandponys, Haflinger, rote, blonde und schwalbenbäuchige Mangaliza Wollschweine mit Ferkeln, Turopolje-Schweine, Zackel-, Jura-, Tiroler Steinschaf, Kugelschcken mit Lämmern, Tauernschecken, Plobe- und Pfauenziegen mit Kitzen, Gänse, Enten, Hühner, Kaninchen, Meerschweinchen und Katzen.

Man kann das ganze Jahr über bei uns Pony- und Eselreiten. Für Kindergeburtstage und Hochzeiten bieten wir Kutschenfahrten an. Erleben Sie unsere Tiere hautnah bei einer Bauernhofführung.



## Martinas Bauernhof – Paradies für Groß und Klein



Mit unserem Bauernhof als Zoo haben wir eine kleine Arche Noah geschaffen. Unser Ziel ist, nicht nur ein Ausflugsziel zu bieten, sondern auch seltenen Haustierrassen ein Zuhause zu geben und ihnen ein schönes Leben im Grünen zu gewährleisten.



Bei uns seht ihr: Pustertaler-Sprinzen, Tuxer-Rinder, weiße Barock-Esel, Muli, Shetlandponys, Haflinger, rote, blonde und schwalbenbäuchige Mangaliza Wollschweine mit Ferkeln, Turopolje-Schweine, Zackel-, Jura-, Tiroler Steinschaf, Kugelschrecken mit Lämmern, Tauernschweine, Plobe- und Pfauenziegen mit Kitzen, Gänse, Enten, Hühner, Kaninchen, Meerschweinchen und Katzen.

Man kann das ganze Jahr über bei uns Pony- und Eselreiten. Für Kindergeburtstage und Hochzeiten bieten wir Kutschenfahrten an. Erleben Sie unsere Tiere hautnah bei einer Bauernhofführung.

## Die Geschichte des Nattererbodens

13. Jhd. Die Urbarmachung geht bis ins 13. Jahrhundert zurück. Genaue geschichtliche Aufzeichnungen zur Entstehung des Anwesens stammen jedoch erst aus dem 18. Jahrhundert. So gehörte der Ansitz der oberösterreichischen Hofkammer und bestand aus einer Bauernwohnung, einer Käte und einer Vogeltenne. Das Anwesen wechselte mehrmals die Besitzer und wurde laufend vergrößert.
- 1835 ging das Gut an Dr. Alfons Pulciani, der am Haus eine Kapelle errichtete. Durch eine Abbildung des Gnadenbildes von Maria Waldrast erhielt der Hof den Namen „Maria Hain“.
- 1843 Der im Volksmund „Pulcianihof“ genannte Ansitz wurde 1843 von den Jesuiten gekauft und hieß nunmehr „Jesuitenhof“. Da dieser Name während der Nazizeit verpönt war, entstand daraus unter dem nächsten Besitzer, der Familie Hochegger, der Nattererboden.
- 1977 begann Senior Chef Ossi Albert mit seiner „Wawa“, der Enkelin des Hauses Hochegger, die Weichen für den heutigen Betrieb zu stellen.
- 1984 wurde umgebaut, und Sohn Gottfried übernahm die Führung der Küche. Er wurde bei den größten Kochkunst-Ausstellungen der Welt für sein Können mit unzähligen Goldmedaillen ausgezeichnet.
- 1997 heiratet Gottfried seine Martina, die jahrelange Erfahrung in der Gastronomie mitbringt. Die beiden haben inzwischen 6 Kinder.
- 2005 Nachdem der Stall 2003 abbrannte wurde er neu errichtet und alte Haustierrassen fanden ihr zuhause am Nattererboden.
- 2007 entstand der Zubau des großen Restaurants. Dabei entstanden 200 neue Sitzplätze, die auch für große Veranstaltungen nutzbar sind, unser Kinderspielraum, eine neue Küche und unser großes Apartment im Stock darüber.
- 2017 erfolgte die Renovierung des hinteren Trakts. Ein Teil davon ist privater Wohnbereich, es wurden aber auch zwei helle Apartments geschaffen und die WCs barrierefrei umgebaut.

