

UNSERE KUFSTEINERLAND-ALPENKÜCHE

KUFSTEINERLAND ALPINE CUISINE

GEDECK	3,50
Zweierlei Aufstriche mit ofenfrischem Gebäck (A, G, L, M, P) <i>Cover - Two spreads with freshly baked bread</i>	
KÜRBISRÖSTI	14,80
mit Sauercremedip und geräucherter Entenbrust (A, G, L, M, P) <i>Pumpkin "rösti" with sour cream dip and smoked duck breast</i>	
FEINES REHCARPACCIO	15,90
mit Herbstsalaten und Parmesanspänen (D, M, P, F, G) <i>Venison carpaccio with salad and parmesan cheese</i>	
ROTE RÜBEN RISOTTO	
mit gegrillter Jakobsmuschel (D, G, O, L, M, P, R)	
- als Vorspeise (<i>as a starter</i>)	13,90
- als Hauptspeise (<i>as main course</i>)	25,00
<i>Red beet risotto with grilled scallop</i>	
KRÄFTIGE RINDSSUPPE (L)	5,40
- mit gebackenem Leberknödel (A, C, G, L)	
- mit Frittaten (A, C, G, L)	
<i>Beef bouillon with baked liver dumpling with sliced pancakes</i>	
KÜRBISCREMESUPPE	6,80
mit Kernöl (A, G, L) <i>pumpkin soup with seed oil</i>	

ALPENKLASSIK AUF DEM TELLER

ALPINE CLASSICS ON YOUR PLATE

ORIGINAL WIENER SCHNITZEL VOM KALB	26,40
mit Kräuterkartoffeln, Beere, Salat (A, C, L, M, P) <i>Wiener Schnitzel of veal with potatoes and salad</i>	
SCHNITZEL "WIENER ART" VOM SCHWEIN ODER HÜHNERFILET	15,60
mit Preiselbeeren und Kartoffel-Vogerlsalat (A, C, L, M, P) <i>Wiener Schnitzel of pork or chicken breast with potato and lamb's lettuce salad</i>	

•••••
ANDREAS
HOFER
Collection

 HOTEL
ANDREAS HOFER
★★★★

In allen Preisen ist die gesetzliche MwSt. inkludiert.
Über Allergene und Unverträglichkeiten informiert Sie unser geschultes Servicepersonal

ROSTBRATEN VOM TIROLER JAHRLING (DRY AGED QUALITÄT)	24,80
mit Spätzle und herbstlichem Gemüsebouquet (A, C, G, O, F, M) <i>Steak (dry aged quality) with spaetzle and vegetables</i>	
ROSA GEBRATENES LAMMKAREE	26,00
mit cremiger Polenta und Grillgemüse (A, G, M, P) <i>roasted lamb with creamy polenta and grilled vegetables</i>	
KALBSLEBER TIROLER ART	24,00
mit Kräuterspätzle (A, C, G, M) <i>Tyrolean calf liver with herbal spaetzle</i>	
KUFSTEINER FIAKERGULASCH	15,80
mit Gurkerln, Spiegelei und luftigen Topfengnocchi (A, C, G, O) <i>Beef goulash with pickles, fried egg and airy curd gnocchi</i>	
SCHLUTZKRAPPEN	
mit brauner Butter, geriebenem Bergkäse, Tomaten-Jungzwiebeln (A, C, G)	
- als Vorspeise (3 Stück)	8,50
- als Hauptspeise (6 Stück)	15,60
<i>Tyrolean ravioli with nut butter, cheese, tomatoes and scallion</i>	
- as a starter (3 pieces)	
- as main course (6 pieces)	

WILD AUS EIGENER JAGD VENISON FROM OWN HUNT

WILDEDEL RAGOUT AUS DER EIGENEN JAGD	19,80
mit saisonalen Beilagen (A, C, G, O) <i>Venison ragout from own hunt with seasonal side dishes</i>	
ZWEIERLEI VOM REH	26,00
Rehschnitzel und Filet – auf Portweinjus, Süßkartoffelpüree, Brokkoli und Rotkraut (A, C, G, O, H) <i>Schnitzel of venison and filet, with port sauce, sweet potato puree, broccoli and red cabbage</i>	
UNSER KAISER-BURGER VOM WILD	15,90
mit Rohkostsalat, Preiselbeer-Mayonnaise und Pommes Frites (A, C, G, H, L, M, O) <i>Home-made venison burger with raw salad, cranberry mayonnaise and french fries</i>	

● ● ● ●
**ANDREAS
HOFER**
Collection



In allen Preisen ist die gesetzliche MwSt. inkludiert.
Über Allergene und Unverträglichkeiten informiert Sie unser geschultes Servicepersonal

FISCH & VEGETARISCH FISH AND VEGETABLES

ALPENLACHS AUF KÜRBIS-LAUCHRISOTTO mit Baby Leaf und Pinienkernen (D, O, H, B) <i>Salmon with pumpkin leeks risotto, baby leaf and pine nuts</i>	24,00
SPAGHETTI MIT KÜRBIS Kürbiskernpesto und grünem Salat (A, C, G) <i>Spaghetti with pumpkin, pumpkin seed pesto and green salad</i>	19,80
KÄSESPÄTZLE MIT RÖSTZWIEBELN und grünem Salat (A, C, G, H) <i>Cheese spaetzle with roast onions and green lettuce</i>	12,90

DESSERT UND KÄSE DESSERT AND CHEESE

2 STÜCK ZWETSCHKENKNÖDEL mit Marzipan in Butterbrösel (A, C, G, P) <i>2 pieces of plum dumplings in breadcrumbs and marzipan</i>	8,50
KARAMELLISIERTER KAISERSCHMARRN MIT APFELMUS (A, C, G, O) <i>Caramelized cut-up pieces of pancake with apple sauce</i>	12,90
WEISSES SCHOKOLADEN-SALZ-KARAMELLPARFAIT (C, G, H, F, N) <i>White chocolate salted caramel parfait</i>	8,50
CRÈME BRÛLÉE und Heidelbeertraum im Glas (C, O, P, N, G) <i>Crème brulee with blueberry dream in the glass</i>	8,50
KÄSE AUS DER REGION - kleiner Käseteller fein garniert mit Butter und Brot (A, G, H, M) - großer Käseteller für zwei mit Nüssen, Kapern, Oliven, Bauernbutter und hausgemachtem Brot Pesto und Chutney (A, G, H, M, G) <i>Cheese platter</i> <i>small platter or large platter (for two) with nuts, capers, olives, mountain butter and home-made bread</i>	11,00 19,80

ANDREAS
HOFER
Collection

 HOTEL
ANDREAS HOFER
★★★★

In allen Preisen ist die gesetzliche MwSt. inkludiert.
Über Allergene und Unverträglichkeiten informiert Sie unser geschultes Servicepersonal