

Da kommt's her



GANSL - ENTE - WILD

HERBSTLICHE SPEZIALITÄTEN

GANSLLEBER-MOUSSE	12,80
auf glasiertem Herbstapfel und Vogerlsalat (A, T, G, L, O, F) <i>Goose liver mousse on glazed autumn apple and salad</i>	
TRADITIONELLES MARTINIGANSL	21,90
mit Rotkraut, Edelkastanien und Kartoffelknödel (A, T, G, L, O, F) <i>Traditional Martini goose with red cabbage, chestnuts and potato dumpling</i>	
HALBE BAUERNENTE	19,50
mit Rotkraut, glasierten Birnen und Kartoffelknödel (A, T, G, L, O, F) <i>Half duck with red cabbage, glazed pears and potato dumpling</i>	
FEINES REHCARPACCIO	15,90
mit Herbstsalaten und Parmesanspänen (D, M, P, F, G) <i>Venison carpaccio with salad and parmesan cheese</i>	
HAUSGEMACHTE WILDERRINE & ROASTBEEF VON DER JUNGAM	15,80
mit Preiselbeer-Apfelschaum und jungem Feldsalat (D, M, F, P, G, I, O) <i>Homemade venison terrine and roast beef from the chamois with cranberry apple foam and salad</i>	
GAMSFILET & GESCHMORTER GAMSBRATEN VOM JAHRLING	22,00
auf Natur-Gemüsesafterl mit herbstlichem Gemüse und Kartoffelroulade (D, M, F, P, G, I, O) <i>Braised chamois roast and filet from the chamois with sauce, vegetables and potato roulade</i>	
FILETSPITZEN VOM WILD	28,00
mit Mandelbroccoli, Nussspätzle und Sauce Cumberland (D, M, F, P, G, I, O) <i>Filet tips with almond broccoli, nut spaetzle and sauce Cumberland</i>	
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>	

ANDREAS
HOFER
Collection

HOTEL
ANDREAS HOFER

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