



## SPEISEKARTE / MENU

### VORSPEISEN & SUPPEN APPERTIZERS AND SOUPS

<b>CARPACCIO VOM HEIMISCHEN RIND ODER REH-JAHLING</b> mit Rucola und Parmesan (A, C, G, H) <i>Carpaccio with fresh herbs and parmesan cheese</i>	16,50
<b>KRÄFTIGE RINDSSUPPE</b> mit Frittaten oder Kaspressknödel (A, C, G, L) <i>Beef bouillon with sliced pancakes or cheese dumplings</i>	6,50
<b>BUNTER SOMMERSALAT</b> mit gebratenen Eierschwammerln, Cocktailtomaten und Junglauch (A, C, G, M, O) <i>Salad with chanterelles, tomatoes and leek</i>	12,80
<b>GEMISCHTER SALAT</b> (A, C, G) <i>Mixed salad</i>	5,50

### HAUPTSPEISEN MAIN COURSES

<b>MAISHENDLBRUST</b> auf cremigem Rucola-Risotto und Grillgemüse (G, L, O) <i>Chicken breast with creamy rocket risotto and vegetables</i>	19,50
<b>GEBRATENES SAIBLINGSFILET AUS DER REGION</b> mit Grillgemüse & Heurigen Kartoffeln (A, C, D, F, G, O) <i>Roasted char fillet with vegetables and potatoes</i>	26,00
<b>WILDEDEL-RAGOUT AUS DER EIGENEN JAGD</b> mit Serviettenknödel und Rotkraut (A, C, G, L, O) <i>Venison ragout from own hunt with seasonal side dishes</i>	21,00

••••  
ANDREAS  
HOFER  
*Collection*

 HOTEL  
ANDREAS HOFER  
★★★★

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

<b>ORIGINAL WIENER SCHNITZEL</b> (A, C, L, M, P)	
- vom Tiroler Kalb mit Petersilienkartoffeln und grünem Salat	28,00
- vom Jungschwein oder Huhn mit Kartoffel-Vogerlsalat	17,50
<i>Wiener Schnitzel of veal, pork or chicken breast with potatoes and salad</i>	
<b>KÄSESPÄTZLE</b>	14,50
mit Röstzwiebeln und Schnittlauch (A, C, G, H)	
<i>Cheese spaetzle with roasted onions and chives</i>	
<b>TIROLER GRÖSTL</b>	13,20
mit Spiegelei und Krautsalat (C, G, L, M, O)	
<i>Tyrolean Gröstl with fried egg and cabbage salad</i>	
<b>HAUSGEMACHTE SCHLUTZKRAPFEN</b>	
mit brauner Butter, geriebenem Bergkäse, Tomaten-Jungzwiebeln (A, C, G)	
- als Vorspeise (3 Stück)	10,50
- als Hauptspeise (6 Stück)	16,50
<i>Tyrolean ravioli with nut butter, cheese, tomatoes and scallion as a starter (3 pieces) or as main course (6 pieces)</i>	
<b>ZWIEBELROSTBRATEN VOM TIROLER JUNGRIND (DRY AGED QUALITÄT)</b>	26,00
im Senfsafterl mit Butterspätzle und Gemüse (A, C, G, M, P)	
<i>Steak (dry aged quality) with spaetzle and vegetables</i>	
<b>ROSA GEBRATENER REHRÜCKEN</b>	32,50
mit Karottencreme, frühsummerlichem Gemüse und kleinen Kartoffeln (G, L, O)	
<i>Roasted saddle of venison with carrot cream, early summer vegetables and small potatoes</i>	

## DESSERT UND KÄSE DESSERT AND CHEESE

<b>KARAMELLISIERTER KAISERSCHMARRN</b>	14,90
der Beste vom Kaisertal bis nach Melbourne, mit Apfelmus oder Beere (A, C, G, O)	
<i>Caramelized cut-up pieces of pancake with apple sauce</i>	
<b>HAUSGEMACHTES SORBET</b>	6,50
mit Wodka und Minze (C, G, H, N)	
<i>Homemade sorbet with vodka and mint</i>	
<b>KÄSE AUS DER REGION</b>	14,00
Käse-Auswahl von heimischen Käsereien, Trauben & Hausbrot mit Butter und hausgemachtem Chutney (A, G, H, M)	
<i>Cheese platter with butter, bread and chutney</i>	

• • • •  
ANDREAS  
HOFER  
*Collection*



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