

VORSPEISEN / APPETIZERS

GERÄUCHERTES FILET VON DER ALPENLACHSFORELLE Gurke, Creme Fraîche, Meerrettich <i>Smoked fillet of alpine salmon trout, cucumber, horseradish</i>	14,50
CARPACCIO VOM HEIMISCHEN RINDERFILET Bärlauchpesto, marinierter Rucola, Parmesan, Spargel <i>Beef carpaccio, wild garlic pesto, marinated arugula, parmesan, asparagus</i>	15,90
FRÜHLINGSSALAT Blattsalate, Kirschtomaten, rote Zwiebel, Radieschen, Spargel, Erdbeeren	8,90
- MIT GERÄUCHERTER ALPENLACHSFORELLE	13,90
- MIT GEGRILLTEN HÜHNERBRUSTSTREIFEN	12,90
<i>Lettuce, cherry tomatoes, red onions, asparagus, strawberries with smoked Alpine salmon trout or grilled chicken breast strips</i>	
MARINIERTER WEISSER SPARGEL Vinaigrette, Wachtelei, Kerbel <i>Marinated white asparagus, vinaigrette, quail egg, chervil</i>	11,50
GEDECK Cover	2,50

SUPPEN / SOUPS

KRÄFTIGE RINDERCONSOMMÉ - MIT FRITTATEN / <i>with sliced pancakes</i> - MIT SPECKKNÖDEL / <i>with bacon dumpling</i>	6,50
SPARGELCREMESUPPE <i>mit Spargelspitzen</i> <i>Cream of asparagus soup</i>	6,90

•••••
ANDREAS
HOFER
Collection



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

SPARGEL / ASPARAGUS

FRISCH GEKOCHTER WEISSER SPARGEL	20,90
Heurige Kartoffeln, Sauce Hollandaise oder Bozner Sauce	
- MIT GEKOCHTEM SCHINKEN / <i>cooked ham</i>	23,90
- MIT ALPENLACHSFILET / <i>Fillet of Alpine salmon trout</i>	28,80
- MIT RUMPSTEAK / <i>Medium roasted rump steak</i>	32,50
<i>Freshly cooked white asparagus, served with buttered potatoes and homemade hollandaise or Bozner sauce</i>	

HAUPTSPEISEN / MAIN COURSES

ORIGINAL WIENER SCHNITZEL IN DER PFANNE SOUFFLIERT MIT KARTOFFEL-VOGERLSALAT, PREISELBEEREN	
- VOM KALB	28,00
- VOM SCHWEIN ODER HUHN	17,80
<i>Wiener Schnitzel of veal, pork or chicken breast with potato salad</i>	
TIROLER GRÖSTL	14,50
mit Spiegelei, Krautsalat	
<i>Tyrolean Gröstl (roast potatoes) with fried egg and cabbage salad</i>	
FILET VON DER ALPENLACHSFORELLE	26,90
gegrillte Avocado, Kirschtomaten, Kräuterrisotto	
<i>Fillet of Alpine salmon trout, grilled avocado, cherry tomatoes, herbs risotto</i>	
ROSA GEBRATENES RUMPSTEAK	29,80
gegrilltes Gemüse, Rosmarinkartoffeln	
<i>Medium roasted rump steak, grilled vegetables, rosemary potatoes</i>	
WILDEDELRAGOUT AUS EIGENER JAGD	24,90
Rotkraut, Serviettenknödel	
<i>Venison ragout from own hunt, red cabbage, bread dumpling</i>	
RINDERFILETSPITZEN STROGANOFF	26,90
Butterspätzle	
<i>Beef fillet tips stroganoff, buttered spaetzle</i>	

••••
ANDREAS
HOFER
Collection

 HOTEL
ANDREAS HOFER
★★★★

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

VEGETARISCH / VEGETARIAN



HAUSGEMACHTE SCHLUTZKRAPPEN MIT SAISONALER FÜLLUNG

braune Butter, geriebener Parmesan, Tomaten-Jungzwiebeln
- als Vorspeise (3 Stück)

10,50

- als Hauptspeise (6 Stück)

16,50

*Tyrolean ravioli, nut butter, grated parmesan, tomatoes, scallion
starter (3 pieces) main course (6 pieces)*



KÄSESPÄTZLE

mit Röstzwiebel und grünem Salat

16,90

Cheese spaetzle, fried onions, lettuce



GEMÜSECURRY (VEGAN)

mit Kokosmilch, Jasminreis

17,60

Vegetable curry, coconut milk, jasmine rice

DESSERT UND KÄSE / DESSERT AND CHEESE

KARAMELLISIERTER KAISERSCHMARRN (Wartezeit ca. 20 Minuten)
mit Apfelmus oder Preiselbeeren

16,90

Caramelized cut-up pieces of pancake with apple sauce or lingonberry jam

LAUWARMER SCHOKOLADEN BROWNIE

Rhabarberragout, Sauerrahm-Erdbeereis

14,90

warm chocolate brownie, rhubarb ragout, sour cream strawberry ice cream

VANILLEEIS

marinierte Erdbeeren, Schlagsahne

8,90

Vanilla Ice Cream with marinated strawberries, whipped cream

EIERLIKÖR PARFAIT UND SCHOKOLADENMOUSSE

marinierte Erdbeeren

11,80

Advocaat parfait, chocolate mousse, marinated strawberries

KÄSE AUS DER REGION

Käse-Auswahl von heimischen Käsereien, Trauben, Nüsse, Chutney
Cheese platter with grapes, nuts, chutney

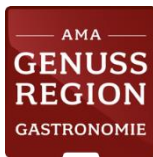
12,60

••••
ANDREAS
HOFER
Collection



In allen Preisen ist die gesetzliche MwSt. inkludiert.

Über Allergene und Unverträglichkeiten informiert Sie unser geschultes Servicepersonal



Die Agrarmarkt Austria Marketing GesmbH bestätigt hiermit,
dass bei der Überprüfung des Teilnehmers
Hotel Andreas Hofer die Anforderungen der
"Qualitäts- und Herkunftsrichtlinie für die Gastronomie" erfüllt werden.

PRODUKTHERKUNFT

Wir legen größten Wert auf die frische Zubereitung unserer Speisen sowie die Verarbeitung von regionalen und saisonalen Produkten – dafür wurden wir im à la carte-Bereich mit dem AMA Gastrosiegel ausgezeichnet.

Wir verwenden das ÖBERIO Hofgenau Schweinefleisch, welches exklusiv von 46 Schweinebauern aus Oberösterreich kommt. ÖBERIO Hofgenau steht für 100 % regionale, gentechnikfreie und nachhaltige Produkte. Die Partnerbauern verzichten aus Überzeugung auf Glyphosat und Gen-Soja aus dem Regenwald.

Auch Langstrecken-Tiertransporte sind absolut tabu.

Kalb/Rind/Geflügel
Metzgerei Huber, Kitzbühel

Schwein
Firma Riedhart, Wörgl

Wild
aus eigener Jagd am Wilden Kaiser

Alpenlachs
Fa. Claudia Abart, Langkampfen

**Wurzel- und Feldgemüse, Salate,
Früchte der Saison**
Fa. Ischia, Innsbruck

**Milch, Käse, Butter, Topfen,
Joghurt, Schlagobers**
Bergbauer, Wörgl

Eier aus Bodenhaltung
Keilhof, Söll

BIO Käse, Wurst, Speck
Hof Mitterthrey, Fam. Schwaiger,
Niederndorferberg



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