

VORSPEISEN / APPETIZERS

CARPACCIO VOM HEIMISCHEN RINDERFILET Pesto, mariniertes Rucola, Parmesan <i>Beef carpaccio, pesto, marinated arugula, parmesan</i>	15,90
SOMMERLICHE BLATTSALATE Blattsalate, Kirschtomaten, rote Zwiebel, Radieschen, gegrillte Eierschwammerl	8,90
- MIT GERÄUCHERTER FORELLE	13,90
- MIT GEGRILLTEN HÜHNERBRUSTSTREIFEN	12,90
<i>Lettuce, cherry tomatoes, red onions, grilled chanterelles with smoked trout or grilled chicken breast strips</i>	

SUPPEN / SOUPS

KRÄFTIGE RINDERCONSOMMÉ	
- MIT FRITTATEN / <i>beef consommé with sliced pancakes</i>	6,50
- MIT GRIESSNOCKERL / <i>beef consommé with semolina dumpling</i>	
CREMESUPPE VON DER TOMATE mit Burrata <i>Cream of tomato soup with burrata</i>	6,90

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
<i>Tyrolean ravioli, nut butter, grated parmesan, tomatoes, scallion starter (3 pieces) main course (6 pieces)</i>	



GEMÜSECURRY (VEGAN) mit Kokosmilch, Jasminreis <i>Vegetable curry, coconut milk, jasmine rice</i>	17,60
--	--------------



EIERSCHWAMMERLRAGOUT mit Semmelknödel <i>Chanterelle ragout with bread dumplings</i>	16,80
---	--------------

• • • •
ANDREAS
HOFER
Collection



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

SPEZIALITÄTEN AUS DEM KAISERGEBIRGE / SPECIALITIES FROM THE KAISER MOUNTAINS

TATAR VOM REH MIT EIERSCHWAMMERL auf Apfel-Kohlrabi Carpaccio <i>Venison tatar with chanterelles and apple kohlrabi carpaccio</i>	14,60
SOMMERLICHE BLATTSALATE mit gebeizter Rehnuss <i>Lettuce with pickled venison</i>	13,50
SÜLZE VON REH UND EIERSCHWAMMERL mit Röstkartoffeln <i>Venison and chanterelle aspic with roasted potatoes</i>	15,80
WILDBURGER Zwiebelchutney, Preiselbeer-Sauerrahm, Tomate, Speck und Pommes Frites <i>Venison burger with onion chutney, cranberry sour cream, tomato, bacon and fries</i>	17,80
REHEDELRAGOUT Rotkraut, Serviettenknödel <i>Venison burger with onion chutney, cranberry sour cream, tomato, bacon and fries</i>	24,90
ROSA GEBRATENER REHRÜCKEN Selleriecreme, Rotkraut, Kohlsprossen, Eierschwammerl und Paunzen <i>Medium roast venison, celery cream, red cabbage, Brussels sprouts, chanterelles potato gnocchi</i>	36,90
STEINPILZRISOTTO (nach Verfügbarkeit) mit heimischen Steinpilzen aus der Kelchsau <i>Porcini risotto (on request)</i>	18,60
GEBACKENE STEINPILZE (nach Verfügbarkeit) mit heimischen Steinpilzen aus der Kelchsau <i>Baked Porcini Mushrooms (on request)</i>	22,50
MOOSBEERNOCKEN (2 STÜCK) Zitronensorbet <i>Moosbeernocken with lemon sorbet</i>	10,50

• • • •
ANDREAS
HOFER
Collection



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

HAUPTSPEISEN / MAIN COURSES

ORIGINAL WIENER SCHNITZEL IN DER PFANNE SOUFFLIERT MIT KARTOFFEL-VOGERLSALAT, PREISELBEEREN

- VOM KALB 28,00

- VOM SCHWEIN ODER HUHN 17,80

Wiener Schnitzel of veal, pork or chicken breast with potato salad

TIROLER GRÖSTL MIT SPIEGELEI, KRAUTSALAT

- MIT RINDFLEISCH 14,50

- MIT EIERSCHWAMMERL 13,50

Tyrolean Gröstl (roast potatoes) fried egg and cabbage salad, with beef or chanterelle aspic

FILET VON DER ALPENLACHSFORELLE

26,90

gegrillte Avocado, Kirschtomaten, Kräuterrisotto

Fillet of Alpine salmon trout, grilled avocado, cherry tomatoes, herbs risotto

ROSA GEBRATENES RUMPSTEAK

29,80

gegrilltes Gemüse, Rosmarinkartoffeln

Medium roasted rump steak, grilled vegetables, rosemary potatoes

RINDERFILETSPITZEN STROGANOFF

26,90

Butterspätzle

Beef fillet tips stroganoff, buttered spaetzle

DESSERT AND KÄSE / DESSERT AND CHEESE

KARAMELLISIERTER KAISERSCHMARRN (Wartezeit ca. 20 Minuten)

16,90

mit Apfelsauce oder Preiselbeeren

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

VANILLEEIS

8,90

marinierte Erdbeeren, Schlagsahne

Vanilla Ice Cream with marinated strawberries, whipped cream

SORBETVARIATION

8,50

Sorbet Variation

KÄSE AUS DER REGION

12,60

Käse-Auswahl von heimischen Käsereien, Trauben, Nüsse, Chutney

Cheese platter with grapes, nuts, chutney

••••
ANDREAS
HOFER
Collection

 HOTEL
ANDREAS HOFER
★★★★

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
Metzgerei Hönegger, Hochfilzen

Schwein
Firma Riedhart, Wörgl
Metzgerei Hönegger, Hochfilzen

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

Moosbeeren & Steinpilze
Kelchsau, Brixental

SONNTAG & MONTAG
RUHETAG

DIENSTAG - SAMSTAG
11:30 - 13:30 | 18:00 - 21:30



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