

SPEZIALITÄTEN VOM WILD / SPECIALITIES FROM GAME

TATAR VOM REH auf Apfel-Kohlrabi Carpaccio <i>Venison tatar and apple kohlrabi carpaccio</i>	15,90
CARPACCIO VOM HEIMISCHEN JUNGREH junger Salat, Parmesanchip <i>Carpaccio of local venison, young salad, parmesan crisps</i>	15,90
HERBSTLICHE BLATTSALATE mit gerösteten Kürbiskernen, gegrillten Medaillons von der Rehness <i>Autumn leaf salad, with roasted pumpkin seeds, grilled medallions of venison</i>	13,50
WILD CONSOMMÉ mit Steinpilznockerl <i>Wild consommé, with porcini mushroom dumplings</i>	7,20
WILDEDELRAGOUT Rotkraut, Serviettenknödel <i>Wild chard ragout, red cabbage, napkin dumplings</i>	24,90
ROSA GEBRATENER REHRÜCKEN Süßkartoffelcreme, Rotkraut, Kohlsprossen und Paunzen <i>Pink roasted saddle of venison, sweet potato cream, red cabbage, cabbage sprouts and paunches</i>	36,90
ZWEIERLEI VON DER JUNGGMAS Selleriecreme, Brokkoli, Kartoffel- Kürbisgratin, Rotkraut <i>Two kinds of young chamois, celery cream, broccoli, potato, red cabbage and pumpkin gratin</i>	29,80
RUMPSTEAK GEGRILLT VOM JUNGHIRSCH Rotkraut, Steinpilzknödel, glacierte Kastanien und Preiselbeeren <i>Grilled rump steak from young venison, red cabbage, porcini mushroom dumplings, glazed chestnuts and cranberries</i>	36,00
ROSA GEBRATENE ENTENBRUST Orangensauce, Kürbiskraut, gegrillte Serviettenknödel <i>Pink roasted duck breast, orange sauce, pumpkin cabbage, grilled napkin dumplings</i>	26,80
STEINPILZKNÖDEL braune Butter, Parmesanspäne <i>Porcini mushroom dumplings, brown butter, parmesan shavings</i>	16,80

••••
ANDREAS
HOFER
Collection

 HOTEL
ANDREAS HOFER
★★★★

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

VORSPEISEN / APPETIZERS

HERBSTLICHE BLATTSALATE	8,90
Blattsalate, Kirschtomaten, rote Zwiebel, Radieschen, gerösteten Kernen	
- MIT GERÄUCHERTER FORELLE	13,90
- MIT GEGRILLTEN HÜHNERBRUSTSTREIFEN	12,90
Lettuce, cherry tomatoes, red onions, roasted seeds with smoked trout or grilled chicken breast strips	

SUPPEN / SOUPS

KRÄFTIGE RINDERCONSOMMÉ	6,50
- MIT FRITTATEN / <i>beef consommé with sliced pancakes</i>	
- MIT GRIESSNOCKERL / <i>beef consommé with semolina dumpling</i>	
CREMESUPPE VOM KÜRBIS	6,90
mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbiskernöl <i>Cream of pumpkin soup with roasted pumpkin seeds and pumpkin seed oil</i>	

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

• • • •
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

Spiegelei, Krautsalat

14,50

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

FILET VOM WOLFSBARSCH

Kürbisrisotto, Junglauchgemüse

26,90

Fillet of sea bass, pumpkin risotto, young leek vegetables

RINDERFILETSPITZEN STROGANOFF

Butterspätzle

26,90

Beef fillet tips stroganoff, buttered spaetzle

DESSERT AND KÄSE / DESSERT AND CHEESE

KARAMELLISIERTER KAISERSCHMARRN (Wartezeit ca. 20 Minuten) 16,90

mit Apfelmus oder Preiselbeeren

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

MOOSBEERNOCKEN (2 Stk.) 10,50

Zitronensorbet

Moosbeernocken with lemon sorbet

SORBETVARIATION 8,50

Sorbet Variation

KÄSE AUS DER REGION 12,60

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

Cheese platter with grapes, nuts, chutney



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