

HERBSTZEIT regional - bodenständig - ehrlich

CARPACCIO VOM REH JÄHRLING marinierter Rucola, Parmesanchip <i>Venison carpaccio with marinated rocket and parmesan chips</i>	15,90
ZWEIERLEI VON DER JUNGGMAS mit Rotkraut, glasierten Maroni, Kartoffelknödel <i>Duet of young chamois with red cabbage, glazed chestnuts and potato dumplings</i>	32,00
ROSA GEBRATENER REHRÜCKEN mit Süßkartoffelpüree, Rotkraut, Brokkoli, Paunzen <i>Medium roast saddle of venison with sweet potato puree, red cabbage broccoli and potato noodles</i>	36,00
ROSA GEBRATENE ENTENBRUST Orangensauce, Kürbiskraut, gegrillte Serviettenknödel <i>Pink roasted duck breast with orange sauce, pumpkin slaw, grilled bread dumplings</i>	26,80
WILDEDELRAGOUT AUS EIGENER JAGD Rotkraut, Serviettenknödel <i>Game stew from our own hunt with red cabbage and bread dumplings</i>	24,90
KÄSESPÄTZLE Röstzwiebeln, kleiner Blattsalat <i>Cheese spaetzle with fried onions and a small leaf salad</i>	16,80



**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, geröstete Kerne	
- MIT GERÄUCHERTER FORELLE	13,90
- MIT GEGRILLTEN HÜHNERBRUSTSTREIFEN	12,90
<i>Lettuce, cherry tomatoes, red onions, roasted seeds</i>	
<i>with smoked trout or grilled chicken breast strips</i>	

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
<i>mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbiskernöl</i>	
<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</i>	
<i>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
<i>Wiener Schnitzel of veal, pork or chicken breast with potato salad</i>	
TIROLER GRÖSTL Spiegelei, Krautsalat	14,50
<i>Tyrolean Gröstl (roast potatoes) fried egg and cabbage salad, with beef</i>	
FILET VOM WOLFSBARSCH Kürbisrisotto, Junglauchgemüse	26,90
<i>Fillet of sea bass, pumpkin risotto, young leek vegetables</i>	
RINDERFILETSPITZEN STROGANOFF Butterspätzle	26,90
<i>Beef fillet tips stroganoff, buttered spaetzle</i>	

DESSERT UND KÄSE / DESSERT AND CHEESE

KARAMELLISIERTER KAISERSCHMARRN (Wartezeit ca. 20 Minuten) mit Apfelmus oder Preiselbeeren	16,90
<i>Caramelized cut-up pieces of pancake with apple sauce or lingonberry jam</i>	
MOOSBEERNOCKEN (2 Stk.) Zitronensorbet	10,50
<i>Moosbeernocken with lemon sorbet</i>	
SORBETVARIATION	8,50
<i>Sorbet Variation</i>	
KÄSE AUS DER REGION Käse-Auswahl von heimischen Käseereien, Trauben, Nüsse, Chutney	12,60
<i>Cheese platter with grapes, nuts, chutney</i>	



**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

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