

SPEZIALITÄTEN DES HAUSES

VORSPEISEN / APPETIZERS

CARPACCIO VOM RINDERFILET **15,90**
Österreichisches Bio-Jungrind, eingelegter Kürbis, Rucola, Parmesan
Beef carpaccio, pickled pumpkin, rocket salad, parmesan cheese

HAUSGEMACHTE PASTA / PASTA

HAUSGEMACHTE TAGLIATELLE **17,50**
Garnelen, Kirschtomaten
Homemade tagliatelle, prawns, cherry tomatoes

HAUPTSPESIEN / MAIN DISHES

KAISERBURGER **17,80**
Österreichisches Bio-Rind, BBQ-Sauce, Speck, Zwiebel, Bergkäse
dazu Pommes Frites
Beef patty, BBQ sauce, bacon, onion, cheese, served with fries

FLANKSTEAK VOM TIROLER JUNGRIND **25,80**
gegrilltes Gemüse, BBQ-Sauce, dazu Pommes Frites
Skirt steak from Tyrolean beef, grilled vegetables, BBQ sauce, served with fries

GEBRATENES SKREIFILET AUS NORWEGISCHEM WILDFANG **26,90**
Perlgraupenrisotto, Julienne Gemüse
Roasted Norwegian skrei, pearl-barley-risotto, julienne vegetables

DESSERT / DESSERT

VARIATION VON APFEL UND VANILLE **12,80**
Apfel-Vanille Parfait. Apfelrad'l, Apfelragout, Kleiner Apfelstrudel, Vanillemousse
Apple-vanilla parfait, baked apple slices, apple ragout, small apple strudel, vanilla mousse

••••
ANDREAS
HOFER
Collection



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

VORSPEISEN / APPETIZERS

WINTERLICHE BLATTSALATE	8,90
Blattsalate, Kürbiskern dressing, Kirschtomaten, rote Zwiebel, Radieschen, geröstete Kerne	
- MIT KASPRESSKNÖDEL VOM TIROLER ALMKÄSE	10,90
- MIT GEGRILLTEN HÜHNERBRUSTSTREIFEN	12,90
<i>Lettuce, pumpkin seed dressing, cherry tomatoes, red onion, radishes, roasted seeds with cheese dumplings 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>	
KRENSCHAUMSUPPE	6,90
<i>mit Croutons</i>	
<i>horseradish cream soup with croutons</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>	



KÄSESPÄTZLE (KLIMANEUTRAL UND NACHHALTIG)	16,80
Bio-Käse vom Bergbauer, Röstzwiebeln, kleiner Blattsalat	
<i>Cheese spaetzle with fried onions and small leaf salad</i>	

HAUPTSPEISEN / MAIN COURSES

ORIGINAL WIENER SCHNITZEL IN DER PFANNE SOUFFLIERT	
mit Kartoffel-Vogerlsalat, Preiselbeeren	
- VOM TIROLER KALB	28,00
- VOM SCHWEIN ODER HUHN	17,80
<i>Wiener Schnitzel of veal, pork or chicken breast with potato salad</i>	

ANDREAS
HOFER
Collection



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

TIROLER GRÖSTL BIO-Spiegelei, Krautsalat <i>Tyrolean Gröstl (roast potatoes) fried egg and cabbage salad, with beef</i>	16,50
STROGANOFF „WILDERER ART“ Wild aus dem Kaisergebirge, Butterspätzle <i>“Stroganoff-style” venison served with buttered spaetzle</i>	32,00
ROSA GEBRATENE ENTENBRUST Orangensauce, Serviettenknödel, Rotkraut <i>Pink roasted duck breast, orange sauce, napkin dumplings, red cabbage</i>	26,80
GEBRATENES RINDERFILETSTEAK (180g) Gegrilltes Gemüse, Rosmarinkartoffeln, Kräuterbutter <i>Roasted beef fillet steak, grilled vegetables, rosemary potatoes, herb butter</i>	38,40
WILDEDEL RAGOUT VOM JUNGREH AUS EIGENER JAGD Rotkraut, Serviettenknödel <i>Game stew from our own hunt, red cabbage, napkin dumplings</i>	24,90
FILET VOM LANGKAMPFNER ALPENLACHS Rote Beete Risotto, Brokkoli, Krenschaum <i>Fillet of regional Alpine salmon, beetroot risotto, broccoli, horseradish foam</i>	24,50

DESSERT UND KÄSE / DESSERT AND CHEESE

KARAMELLISIERTER KAISERSCHMARRN (Wartezeit ca. 20 Minuten) mit Apfelmus oder Preiselbeeren <i>Caramelized cut-up pieces of pancake with apple sauce or lingonberry jam</i>	16,90
SORBETVARIATION 3 verschiedene hausgemachte Sorbets nach Saison <i>Sorbet variation, 3 different homemade sorbets according to season</i>	8,50
VARIATION VON DER SCHOKOLADE Variation of chocolate	12,30
KÄSE AUS DER REGION Käse-Auswahl von heimischen Käsereien, Trauben, Nüsse, Chutney <i>Cheese platter with grapes, nuts, chutney</i>	12,60



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/Schwein
Metzgerei Huber, Kitzbühel

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

BIO-Eier aus Bodenhaltung
Keilhof, Söll

SONNTAG & MONTAG
RUHETAG

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

•••••
**ANDREAS
HOFER**
Collection



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