

## VORSPEISEN / APPETIZERS

**BEEF TARTAR VOM ÖSTERREICHISCHEN BIO-JUNGRIND** 15,90  
Chili-Mayonnaise, Wachtelei

*Beef tartar of organic Austrian beef, chili mayo, quail egg*

**WINTERLICHE BLATTSALATE** 9,80

Balsamicodressing, Kirschtomaten, rote Zwiebel, Walnüsse

- MIT KASPRESSKNÖDEL VOM TIROLER ALMKÄSE 12,90

- MIT GEGRILLTEN HÜHNERBRUSTSTREIFEN 15,90

*Lettuce, balsamic dressing, cherry tomatoes, red onion, walnuts*

*with cheese dumplings or grilled chicken breast strips*

**KLEINER GEMISCHTER SALAT** 7,50

*Small mixed salad*

## SUPPEN / SOUPS

**KRÄFTIGE RINDERCONSOMMÉ** 7,50

- MIT FRITTATEN / *beef consommé with sliced pancakes*

- MIT KASPRESSKNÖDEL / *beef consommé with cheese dumpling*

**FRANZÖSISCHE ZWIEBELSUPPE** 7,50

mit Käsecroutons

*French onion soup with cheese croutons*

## VEGETARISCH / VEGETARIAN



**HAUSGEMACHTE SCHLUTZKRAPPEN MIT SAISONALER FÜLLUNG**

braune Butter, geriebener Parmesan, Tomaten-Jungzwiebeln

- als Vorspeise (3 Stück) 12,50

- als Hauptspeise (6 Stück) 18,00

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

ANDREAS  
HOFER  
*Collection*



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

**BIO-KÄSESPÄTZLE (KLIMANEUTRAL UND NACHHALTIG)**

Bio-Käse vom Bergbauer, Röstzwiebeln, kleiner Blattsalat

*Cheese spaetzle with fried onions and small leaf salad***17,50****ÖSTERREICHISCHE GEMÜSELASAGNE**

Kartoffel Blattl, Gemüseragout

*Austrian vegetable lasagne, potato leaves and vegetable ragout***17,90****HAUPTSPEISEN / MAIN COURSES****ORIGINAL WIENER SCHNITZEL, IN DER PFANNE SOUFFLIERT**

mit Kartoffel-Vogelersalat, Preiselbeeren

**- VOM TIROLER KALB****29,00****- VOM SCHWEIN ODER HUHN****18,80***Wiener Schnitzel of veal, pork or chicken breast with potato salad***TIROLER GRÖSTL**

BIO-Spiegelei, Krautsalat

*Tyrolean Gröstl (roast potatoes) fried egg and cabbage salad, with beef***18,50****KAISERBURGER**

Rucola, Speck, Zwiebel, Tomate, Bergkäse, Pommes Frites

**18,50****FLANKSTEAK**

gegrilltes Gemüse, Pommes Frites, BBQ Sauce

*Flanksteak, grilled vegetables, French fries, BBQ sauce***26,80****GEBRATENES RINDERFILETSTEAK (180g)**

Grillgemüse, Rosmarinkartoffeln, Kräuterbutter

*Roasted beef fillet steak, grilled vegetables, rosemary potatoes, herb butter***38,40****ROSA GEBRATENE ENTENBRUST**

getrübftes Kartoffelpüree, Wirsing, Orangensauce

*pink roasted duck breast, grilled vegetables, rosemary potatoes***26,80****WILDEDEL RAGOUT AUS EIGENER JAGD**

Rotkraut, Serviettenknödel

*Game ragout from own hunting, red cabbage, bread dumpling***24,90****ZWEIERLEI VON DER JUNGGAMS**

Süßkartoffelcreme, junges Gemüse, Kirschjus

*Two variations of young chamois, sweet potato cream, vegetables, cherry jus***36,90**

•••••  
ANDREAS  
HOFER  
Collection



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

**GEGRILLTES ZANDERFILET** **25,50**  
Paprika Risotto, mariniertes Rucola

*Grilled pike-perch fillet, bell pepper risotto, marinated rocket*

**SCHWEINEKRUSTENBRATEN** **18,90**  
**(TÄGLICH FRISCH EINGEBRATEN)**

Serviettenknödel, lauwarmer Krautsalat

*Crispy pork roast with napkin dumplings and warm cabbage salad*

## DESSERT / DESSERT

**KARAMELLISIERTER KAISERSCHMARRN** (Wartezeit ca. 20 Minuten) **18,50**  
mit Rosinen & Apfelmus oder Preiselbeeren

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

**SORBETVARIATION** **8,50**

3 verschiedene hausgemachte Sorbets nach Saison

*Sorbet variation, 3 different homemade sorbets according to season*

**WALDHONIG-ROSMARIN PARFAIT** **13,50**

auf Apfel-Vanille Ragout

*Forest honey and rosemary parfait on apple and vanilla ragout*

**KÄSE AUS DER REGION** **14,60**

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

*Cheese platter with grapes, nuts, chutney*

• • • •  
ANDREAS  
HOFER  
*Collection*



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



Zertifizierte Bio-Produkte

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.

**Kalb/Bio-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  
Früchte Feldbrach, Taufkirchen b. München

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

**BIO-Eier aus Bodenhaltung**  
Keilhof, Söll



**ÖFFNUNGSZEITEN**  
11:30 - 14:00 | 18:00 - 21:30



ANDREAS  
HOFER  
Collection



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