

VORSPEISEN / APPETIZERS

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

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

FRÜHLINGSHAFTE BLATTSALATE 9,80

Balsamicodressing, Kirschtomaten, rote Zwiebel, Spargel

- MIT KASPRESSKNÖDEL VOM TIROLER ALMKÄSE 12,90

- MIT GEGRILLTEN HÜHNERBRUSTSTREIFEN 15,90

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

SPARGELCREMESUPPE 7,50

mit Kresse

Cream of asparagus soup with cress

VEGETARISCH / VEGETARIAN



HAUSGEMACHTE SCHLUTZKRAPFEN 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



HOTEL
ANDREAS HOFER
★★★★

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****SPARGEL / ASPARAGUS****FRISCH GEKOCHTER WEISSER SPARGEL**

Heurige Kartoffeln, hausgemachte Sauce Hollandaise

*Freshly boiled white asparagus with home-made sauce Hollandaise***22,60****- MIT GEKOCHTEM KITZBÜHELER SCHINKEN***with cooked ham***24,90****- MIT WIENER SCHNITZEL VOM SCHWEIN***with Wiener Schnitzel of pork***28,60****- MIT GEGRILLTEM ZANDERFILET***with grilled alpine salmon filet***29,80****- MIT STEAK VON DER ARGENTINISCHEN BEIRIED***with organic beef steak***36,40****HAUPTSPEISEN / MAIN COURSES****ORIGINAL WIENER SCHNITZEL, IN DER PFANNE SOUFFLIERT**

mit Kartoffel-Vogerlsalat, 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**

•••••
ANDREAS
HOFER
Collection



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

KAISERBURGER	18,50
Rucola, Speck, Zwiebel, Tomate, Bergkäse, Pommes Frites <i>Kaiser burger, rocket, bacon, onions, tomato, mountain cheese, French fries</i>	
ROSA GEBRATENE MEDAILLONS VOM SCHWEINEFILET	26,80
gegrillter Spargel, Rosmarinkartoffeln <i>Pink roasted pork medallions, grilled asparagus, rosemary potatoes</i>	
WILDEDEL-RAGOUT AUS EIGENER JAGD	24,90
Rotkraut, Serviettenknödel <i>Game ragout from own hunting, red cabbage, bread dumpling</i>	
ZWEIERLEI VON DER JUNGGMAS	29,80
Süßkartoffelcreme, junges Gemüse, Kirschjus <i>Two variations of young chamois, sweet potato cream, vegetables, cherry jus</i>	
GEGRILLTES ZANDERFILET	25,50
Paprika Risotto, marinierter Rucola <i>Grilled pike-perch fillet, bell pepper risotto, marinated rocket</i>	
HIRSCHBRATEN AUS DEM KAISERGEBIRGE	28,90
Portweinsauce, Schmorgemüse, Kartoffel-Apfel-Gratin <i>Roast venison, port wine sauce, braised vegetables, potato and apple gratin</i>	

DESSERT / DESSERT

KARAMELLISIERTER KAISERSCHMARRN (Wartezeit ca. 20 Minuten) mit Rosinen & Apfelmus oder Preiselbeeren <i>Caramelized cut-up pieces of pancake with raisins & apple sauce or lingonberry jam</i>	18,50
SORBETVARIATION 3 verschiedene hausgemachte Sorbets nach Saison <i>Sorbet variation, 3 different homemade sorbets according to season</i>	8,50
WALDHONIG-ROSMARIN PARFAIT auf Apfel-Vanille Ragout <i>Forest honey and rosemary parfait on apple and vanilla ragout</i>	13,50
KÄSE AUS DER REGION Käse-Auswahl von heimischen Käseereien, Trauben, Nüsse, Chutney <i>Cheese platter with grapes, nuts, chutney</i>	14,60

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