GANS SCHÖN WILD / *GAME DISHES*

Unser Wild beziehen wir aus der **eigenen Jagd in Going am Wilden Kaiser**. Nachhaltig, regional und mit größter Sorgfalt verarbeitet – für authentischen Genuss aus der Tiroler Natur.

CARPACCIO VOM REH JAHRLING **15,90**
marinierter Rucola, Parmesanchip
Roe deer carpaccio marinated arugula, parmesan chip

2 STÜCK TACO „PULLED GOOSE" **10,90**
Gezupftes von der Gans, Rotkraut, karamellisiertem Kürbis
2 "pulled goose" tacos pulled goose, red cabbage, caramelized pumpkin

KLASSISCHE MARTINI GANS **34,50**
Rotkraut, glasierten Maroni, Kartoffelknödel
Classic martini goose red cabbage, glazed chestnuts, potato dumplings

HALBE BAUERNENTE **26,90**
Rotkraut, Serviettenknödel, glacierte Kastanien
Half a farm-raised duck: red cabbage, bread dumplings, glazed chestnuts

ROSA GEBRATENE ENTENBRUST **28,80**
Dreierlei Kürbis (gebacken, geschmort, Creme), kleine Kartoffeln
Pink roast duck breast with three kinds of squash (baked, braised, and puréed), small potatoes

WILDEDELRAGOUT VOM JUNGREH **24,90**
Rotkraut, Serviettenknödel
Game ragout, red cabbage, bread dumpling

ZWEIERLEI VON DER JUNGGAMS **38,80**
Speckrahmwirsing, gebackene Ricotta Gnocchi
Two dishes from junggams cabbage with bacon and cream, baked ricotta gnocchi

APERITIF- & WEIN-EMPFEHLUNG / *APERITIF & WINE*

SARTI SPRITZ **8,90**
Sarti Rosa, Prosecco, Soda, Limettenscheibe

LIMONCELLO SPRITZ **9,50**
Bitterlemon, Prosecco, Soda

WILDBERRY SPRITZ (alkoholfrei) **5,80**
Schweppes Original Wildberry, Soda, frische Beeren

Fragen Sie gerne nach unserer umfangreichen Weinkarte
mit erlesenen Weinen aus unserem exklusiven Weinkeller.

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*

KLEINER HERBSTLICHER BLATTSALAT **6,50**
weißes Balsamicodressing
Small lettuce salad, white balsamic marinade

TATAR VON DER ROTEN BEETE **12,80**
Kren, Schnittlauch, Schüttelbrot
Beetroot tartare with horseradish, chives and „schüttelbrot" bread

SUPPEN / *SOUPS*

KRÄFTIGE RINDERCONSOMMÉ **7,50**
- **MIT FRITTATEN** / *beef consommé with sliced pancakes*

- **MIT KASPRESSKNÖDEL** / *beef consommé with cheese dumpling*
Beef consommé with sliced pancakes or cheese dumpling

KÜRBISCREMESUPPE **7,50**
mit gerösteten Kürbiskernen und Kernöl
Pumpkin cream soup with roasted pumpkin seeds and pumpkin seed oil

VEGETARISCHE GERICHTE / *VEGETARIAN*

Für unsere Küche wählen wir frisches Wurzel- und Feldgemüse, knackige Salate sowie saisonale Früchte sorgfältig aus. Gemeinsam mit unseren regionalen Partnern – der Firma Ischia in Innsbruck und der Firma Feldbrach in Taufkirchen bei München – setzen wir auf Frische, Qualität und besten Geschmack im Rhythmus der Jahreszeiten.

TIROLER KNÖDELTRIS **16,90**
Salbeibutter, Parmesan, kleiner Blattsalat
Tyrolean trio of dumplings, sage butter, parmesan cheese, small lettuce salad

RICOTTA PARMESAN GNOCCHI GEBACKEN **15,90**
Kürbisgemüse, Walnuss, Kartoffelespuma
Pumpkin, walnuts, potato espuma, Gnocchi

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

FLEISCHSPEZIALITÄTEN / *MEAT DISHES*

Für unsere Fleischgerichte vertrauen wir auf die **Metzgerei Huber in Kitzbühel**. Das familiengeführte Traditionsunternehmen steht für höchste Qualität, sorgfältige Verarbeitung und ausgewählte Rohstoffe. Mit regionaler Verbundenheit und langjähriger Handwerkskunst gelangen Kalb, Bio-Rind, Geflügel- und Schweinefleisch in bester Qualität auf Ihren Teller.

ORIGINAL WIENER SCHNITZEL, IN DER PFANNE SOUFFLIERT
mit Preiselbeeren, wahlweise mit Kartoffel-Vogerlsalat, Petersilienkartoffeln, oder Pommes Frites

- VOM TIROLER KALB **32,00**
- VOM SCHWEIN ODER HUHN **18,80**

Wiener Schnitzel of veal, pork or chicken breast with potato lamb's lettuce salad or fries

KAISERBURGER **18,50**
100% Rindfleisch, Rucola, Speck, Zwiebel, Tomate, Bergkäse,
Barbecue Sauce, Pommes Frites
Burger with 100% beef patty, rocket salad, bacon, onions, tomato, mountain cheese, BBQ sauce and fries

STEIRISCHER BACKHENDLSALAT **18,80**
Kartoffel-Vogerlsalat, Preiselbeeren
Styrian potato lamb's lettuce salad with fried chicken, lingonberry jam

RUMPSTEAK VOM ARGENTINISCHEN RIND **29,60**
Pastinakencreme, gegrilltes Wurzelgemüse, Rosmarinkartoffeln
Argentinian rump steak, cream of parsnip soup, grilled root vegetables, rosemary potatoes

FISCH / *FISH*

GEBRATENES BACHSAIBLINGSFILET **32,00**
Petersilienkartoffel mit zerlassener Butter, wilder Brokkoli
Grilled fillet of river char, parsley potatoes with melted butter, wild broccoli

GEGRILLTES ZANDERFILET **25,50**
Kürbisrisotto, marinierter Rucola
Grilled fillet of pikeperch, pumpkin risotto, marinated rocket

ANDREAS HOFER Collection

HOTEL ANDREAS HOFER ★★★★

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

DESSERT / *DESSERT*

Unsere Milchprodukte – von Milch, Bio-Käse und Butter bis hin zu Topfen, Joghurt und Schlagobers – beziehen wir von der Firma **Bergbauer in Wörgl.** Ergänzt wird unser regionales Sortiment durch frische Bio-Eier vom **Keilhof in Söll.**

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

ZWETSCHGEN-ZIMT JOGHURT **13,50**
Zwetschgenragout, Zimtmousse, Hafer Crumble, Joghurt Eis
Plum-cinnamon yogurt plum compote, cinnamon mousse, oat crumble, yogurt ice cream

APFELSTRUDEL MAL ANDERS **12,90**
Apfelragout, Vanillecreme, Apfelsorbet, Mandel Crumble
Apple strudel with a twist apple ragout, vanilla cream, apple sorbet, almond crumble

KÄSE AUS DER REGION **14,60**
Käse-Auswahl von heimischen Käsereien, Trauben, Nüsse, Chutney
Cheese platter with grapes, nuts, chutney

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.

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.

ÖFFNUNGSZEITEN
11:30 – 14:00 | 18:00 – 21:30

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