

VORSPEISEN

Tomate Mozzarella „Andreas Hofer“	€	13,50
Tomate gefüllt mit Mozzarella-Mousse, Tomatensorbet und Basilikumtörtchen		
A, C, G, L, F		
Getrübelt Kalbstartar	€	14,90
mit confiertem Eigelb, Zitronenverbene und Karfiolcreme		
C, G, O, M		
Carpaccio vom Alpenlachs	€	12,60
mit Avocado-Eis, Blutorange und Koriander		
C, F, G, O		
Gemischter Salat der Saison	€	4,50
L, M, O		
Winterliche Blattsalate	€	5,50
mit knusprigen Speckcroutons		
L, M, O		

SUPPEN

Klare Rindsuppe		
- mit Frittaten und Wurzelgemüse	€	5,00
- mit Spinat-Ei-Ravioli	€	5,50
A, C, G, F, L		
Schaumsuppe vom Kren	€	6,50
mit Kräuteraal und Weißbrot-Chip		
A, C, G, L		

HAUPTSPEISEN

Gebratenes Alpenlachsfilet auf Belugalinsen mit Speck, Gemüse, Kartoffeln und Brathendfond F, G, L, O	€ 21,50
Krenfleisch vom Waller auf Süßkartoffelpüree mit feinem Wurzelgemüse F, G, L, O	€ 19,80
Geschmortes und rosa gebratenes vom heimischen Rind mit getrüffelter Polenta, jungen Möhren und Erbsen-Sponge A, C, F, G, L, O	€ 33,50
Schweinefilet Colbert mit Speck und Kraut a la Andreas Hofer Schweinefilet im Champignonmantel, Speckcannelloni gefüllt mit Wirsingpüree, Erdäpfelpraline, Wirsingchips und Schalottenglace C, G, L, O	€ 19,80
Rosa gebratene Fasanenbrust im Speckmantel mit Champagner-Kraut und gefüllter Zwiebel F, G, L, O	€ 24,50
Wiener Schnitzel mit Kartoffelsalat und Preiselbeeren - vom Schwein	€ 13,90
- vom Kalb A, C, F, G, L, M, O	€ 21,90
Wildedelragout vom heimischen Wild mit knuspriger Rotkrautroulade und Erdäpfelpaunzen A, C, F, G, L, O	€ 18,50
Sellerie-Ravioli mit roter Bete und violetten Kartoffeln im Erdäpfelfond C, F, G, O	€ 17,50

DESSERTS

Variation von der Tonkabohne mit Manderine	€	12,80
Eis, Crème Brûlée, Mousse und Mandarinenfond A, C, F, G, O		
Apfelstrudel „mal anders“	€	10,50
Strudelcannelloni, Apfelragout, Zimteis und Vanillecreme A, C, F, G, O		
Käsevariation aus der Region	€	15,50
mit Feigensenf und Trauben A, C, F, G, M, O		

PRODUKTERKUNFT

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, Schwein, Rind	Fa. Riedhart, Wörgl
Alpenlachs	Fa. Huber, Kitzbühel
Milch, Käse	Fa. Claudia Abart, Langkampfen
Butter, Topfen, Joghurt, Schlagobers	Fa. Bergbauer, Wörgl
Eier aus Bodenhaltung	Fa. Bergbauer, Wörgl
Wurzel- und Feldgemüse, Äpfel	Fa. Riedhart, Wörgl
Erdäpfel, Zwiebel	Fa. Ischia, Innsbruck
Wildfleisch	Fa. Agfosa, St. Georgen aus eigener Jagd

ALLERGENE

A – glutenhaltiges Getreide	H - Nüsse
B - Krebstiere	L - Sellerie
C - Eier	M - Senf
D - Fisch	N - Sesam
E - Erdnüsse	O - Sulfite
F - Soja	P - Lupinen
G - Milch	R - Weichtiere

Unser junges, motiviertes Küchenteam setzt auf frische regionale Zutaten. Alle Speisen werden frisch und ohne Zusatz von Geschmackverstärkern (Glutamat) zubereitet.



In allen Preisen ist die gesetzliche MwSt. inkludiert.