

# VORSPEISEN


## KALTE VORSPEISEN

- Klassisches Beef Tatar** € 13,50  
mit Kapern, Toastbrot und Butter  
*Beef tartar with capers, toast and butter*
- Carpaccio vom Jungreh (Empfehlung des Küchenchefs)** € 14,80  
vom Wilden Kaiser mit jungem Salat und eingelegten Pilzen  
*Deer carpaccio from the Wilder Kaiser with salad and pickled mushrooms*

## SALATE

-  **Salate der Saison mit Kaspressknödel** € 10,50  
*Seasonal salad with Tyrolean cheese dumpling*
- Salate der Saison mit Henkele vom heimischen Wild und Eierschwammerl** € 12,50  
*Seasonal salad with Henkele of regional venison (marinated and cured meat) and chanterelles*

## SUPPEN

-  **Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kernen und Kernöl** € 5,00  
*Pumpkin cream soup with roasted pumpkin seeds and seed oil*
- Klare Rindsuppe mit Kaspressknödel** € 5,60  
*beef consommé with Tyrolean cheese dumpling*
- Klare Rindsuppe mit Frittaten- oder Nudleinlage** € 4,80  
*beef consommé with sliced pancake or noodles*

HOTEL  
**ANDREAS HOFER**  
★★★★

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

# HAUPTSPEISEN

## Wiener Schnitzel

vom Schwein

€ 14,80

vom Kalb

€ 23,90

mit Pommes oder Petersilienkartoffeln

*Wiener Schnitzel of pork or calf with fries and parsley potatoes*

## Wildedelragout vom Wilden Kaiser

€ 18,60

mit Serviettenknödel und Preiselbeer-Rotkraut

*Ragout of venison with bread dumpling and red cabbage with lingonberries*

## Zweierlei von der Junggams aus eigener Jagd

€ 28,90

mit Selleriepüree und glacierten Karotten

*Two kinds of chamois with celery puree and glazed carrots*

## Rinderfilet „Stroganoff“

€ 28,60

mit Paprika, Gurke, Sauerrahm und Kräuterspätzle

*Beef Stroganoff with paprika, cucumber, sour cream and herb spätzle*

## Rinderfiletsteak (150g)

€ 32,50

auf Grillgemüse und Rosmarinkartoffeln mit Kräuterbutter

*Beef steak with grilled vegetables and rosemary potatoes and herbs butter*

## Gegrilltes Filet vom Langkampfener Alpenlachs

€ 24,50

mit Petersilienkartoffeln und Tomaten-Lauch-Gemüse

*Alpine salmon with parsley potatoes and tomato-leeks-vegetables*



## Hausgemachte Schlutzkrapfen

€ 15,80

mit brauner Butter, Parmesan und Vogerlsalat

*Tyrolean sort of ravioli with nut butter, parmesan and lamb's lettuce*



## „Schwammerlgulasch“ mit Serviettenknödel

€ 15,80

mit frischen Waldpilzen aus der Kelchsau (Pfifferlinge, Steinpilze)  
nach unserem Hausrezept zubereitet

*Mushroom ragout with bread dumpling*

HOTEL  
ANDREAS HOFER

★★★★

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

## DESSERTS

<b>Karamellierter Kaiserschmarrn</b> mit Rosinen, Zwetschkenröster oder Apfelmus (Wartezeit ca. 20 Minuten) <i>Kaiserschmarrn Caramelized cut-up pancake with raisins, stewed plums or apple sauce (Waiting time approx.. 20 minutes)</i>	€ 12,80
<b>Moosbeernockerl mit Vanilleeis</b> <i>Tyrolean specialty similar to blueberry pancakes with vanilla ice-cream</i>	€ 9,80
<b>Sorbetvariation (Heidelbeer, Marille, Limette)</b> <i>Variation of sorbets (blueberry, apricot and lime)</i>	€ 6,50
<b>Coupe Danmark</b> <i>Vanilla ice-cream with chocolate sauce and whipped cream</i>	€ 6,50
<b>Heiße Liebe</b> <i>Vanilla ice-cream with hot raspberries and whipped cream</i>	€ 6,50
<b>Gemischtes Eis</b> <i>Mixed ice-cream with 3 iceballs</i>	€ 4,80
<b>Kinderbecher</b> <i>Children's sundae</i>	€ 4,20

## WIR SETZEN AUF REGIONALITÄT

Wir legen größten Wert darauf, Sie mit saisonalen und regionalen Produkten zu verwöhnen. Die Wirtsleute sind begeisterte Jäger, daher stammt das Wildfleisch aus dem eigenen Jagdrevier am Wilden Kaiser. Alle Speisen werden frisch und ohne Zusatz von Geschmacksverstärkern (Glutamat) zubereitet.

HOTEL  
ANDREAS HOFER  
★★★★

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