

Kalte **V**orspeisen **G**old **S**tarters
Primi piatti **E**ntrées

Carpaccio vom Kalbs- und Rindsfilet € 8,90

mit gehobelten Parmesanspänen & kleinem Salatbouquet

Carpaccio of veal and beef fillet with parmesan cheese and salad
Carpaccio di filetto di vitello e di manzo con Parmigiano e insalata
Carpaccio de filet de veau et e boeuf avec parmesan et salade

Vorspeisenteller "Mozart" € 12,80

verschiedene delikate Spezialitäten

Hors d'oeuvre plate „Mozart“ many different specialities ❖ Piatto di antipasti
“Mozart” specialità diverse ❖ Assiette d'hors d'oeuvre “Mozart”
spécialités différentes

Muskatkürbismousse mit Zucchinitartare € 8,50

und Paradeis-Paprika-Chutney

Mousse of nutmeg pumpkin with zuchchinitartare and tomato-sweet pepper-chutney
Mousse de potiron muscat avec tartare des courgettes
et chutney de tomates et poivrons ❖ Mousse alla zucca moscata con tartara di
zucca e chutney di pomodoro e peperoni

Hausgemachte Räucherlachsroulade € 10,80

dazu marinierte Shrimps und kleines Salatbouquet

Roll of smoked salmon with marinated shrimps and salad
Involtini di salmone affumicato con gamberetti marinati e insalata
Roulade de saumon fumé avec crevettes marinées et salade

Knackige **S**alatvariationen **S**alads
Insalata **S**alades

Bunte Blattsalate mit gegrillten Knoblauchgarnelen € 11,90

Leaf salads with grilled garlic prawns and basil dressing

Insalata verde con gamberi alla griglia all'aglio e salsa di basilico
Salade aux crevettes roses grillées à l'ail et sauce au basilic

Knackiger Eissalat und Rucola € 11,30

*mit geräucherten Entenbrustscheiben, dazu Parmesanspäne
und geröstete Weißbrotwürfel*

Crunchy salad and rocket with slices of smoked duck, with parmesan cheese and
roasted bread croutons ❖ Insalata verde e rucola con fette di petto d'anatra
affumicata, con parmigiano e crostini di pane bianco
Salade verte et roquette avec tranches de suprême de canard fumé,
parmesan et croûtons de pain blanc

„Andreas Hofer Feinschmeckersalat“ € 8,80

*Knackiger Eissalat, frischer Vogerlsalat, Oma's Käferbohnen,
Schaffrischkäse, Apfeldressing*

Fresh green salad, fresh lamb's lettuce salad, grandma's beans, feta cheese, apple
dressing ❖ Salade verte, salade de mâche, haricots de grandmere, fromage de
brebis, vinaigrette aux pommes ❖ Insalata verde fresca, insalata di soncino, fagioli
della nonna, pecorino, condimento di mela

Gemischter Salatteller

mit Balsamico- oder French Dressing € 4,50

Mixed salad with basil or french dressing Insalata mista Salade mixte

Warme **V**orspeisen **W**arm **S**tarters
Antipasti caldi **E**ntrées chaudes

Rucola Risotto € 10,20

mit gebratenem Zanderfilet

Rocket Risotto with roasted fillet of pike perch
Risotto di Rucola con filetto di luciaperca
Risotto au rucola avec filet de sandre

6 Stück Spinatschlutzkrappen € 8,50

mit brauner Butter & Parmesan

6 Ravioli Tyrolean style with spinach filling in brown butter and parmesan cheese
6 Ravioli Tirolesi farciti con spinaci, burro fuso e parmigiano
6 Raviolis aux épinards avec beurre fondu et parmesan

Traubenlinguini € 11,80

mit kleiner Wildschweinpicatta

Grapes linguine with picatta of wild boar

Linguine all'uva con picatta di cinghiale

Linguine aux raisins avec picatta de sanglier

Jakobsmuschelspieß à la Provencale € 13,50

auf Auberginenscheibe, mit Basmatireis

Scallops on a skewer à la Provencale on egg plant with basmati rice

Spiedo di pettini à la Provencale su melanzanze con riso

Brochette des coquilles de Saint Jaques à la Provencale sur aubergines avec riz

Suppen Sops Zuppe Potages

Klare Rinderbouillon € 3,50

mit Grießnockerl, Speckknödel oder Frittaten

Clear soup with semolina dumplings or shredded pancake or bacon dumpling soup

Brodo con canederli di semolina o frittatine o canederli allo speck

Consomme aux quenelles de semoule ou knoedel aux lardons

ou avec crêpes en lamelles

Muskat-Gewürz-Kürbissuppe € 3,60

Spicy pumpkin cream soup ❖ Crema di zucca ❖ Potage de potiron

Dreierlei Suppencomposition € 4,90

Muskat-Gewürz-Kürbissuppe, Leberknödelsuppe, Gratinierte Zwiebelsuppe

3 kinds of soups, spicy pumpkin cream soup, clear soup with liver dumpling,

gratinated onion soup ❖ Crema di zucca, brodo con canederlo di fegato, zuppa di

cipolle gratinata ❖ Potage de potiron, consomme avec quenelle de fois,

soupe à l'oignon gratinée

Osterreichische **S**chmankerln
Austrian **D**ishes
Specialità **A**ustriache
Specialités d'**A**utriche...

“Adler Variation” € 11,90

Spinatknödel, Schlutzkrapferln, Käsepressknödel, Blattln mit Sauerkraut, dazu braune Butter und Tiroler Bergkäse

Spinach dumpling, Tyrolean ravioli, fried cheese dumpling, and Tyrolean fritters with sauerkraut ❖ Canederli agli spinaci, ravioli Tirolese, canederli fritti di formaggio e frittelle Tirolesi con crauti ❖ Ravioles farcies, quenelles aux épinards, quenelles frites au fromage et beignets Tyroliens avec choucroute

Tiroler Gröstl € 10,70

mit Spiegelei und Speckkrautsalat

Slices of roast beef and roast potatoes with fried egg and cabbage salad with bacon ❖ Piatto tipico Tirolese con patate arroste e fettine di manzo, uovo fritto e insalata di cavolo e pancetta ❖ Sauté de boeuf bouilli et de pommes de terre, oeuf sur le plat et salade de chou aux petits lardons

Wiener Schnitzel

vom Schwein (pork / maiale / porc) € 11,10

vom Kalb (veal / vitello / veau) € 15,80

mit Petersilienkartoffeln und gemischtem Salat

Wiener Schnitzel with parsley potatoes and mixed salad
Scaloppina alla Viennese con patate al prezzemolo e insalata
Escalope à la Viennoise avec pommes de terre persillées et salade

“Tiroler Zopfbraten” € 17,30

(Schweinefilet, Puten- und Rostbratenstreifen) nach einem altem Hausrezept, dazu Serviettenknödel und Gemüsebouquet

Slices of fillet of pork, turkey and beef served with bread dumpling and vegetables
Strice di filetto di maiale, di tacchino e di manzo con canederli e verdure
Tranches de filet de porc, di dinde et de bœuf avec boulettes de pain et légumes

Tiroler Rostbraten € 15,80

mit Speck-Zwiebelsauce und Bratkartoffeln

Sirloin steak Tyrolean style with onion-bacon sauce and roast potatoes
Bistecca di manzo alla Tirolese con salsa di cipolle e speck e patate arroste
Boeuf à la Tyrolienne en sauce aux oignons et lard avec pommes de terre

Kalbsleber „Tiroler Art“ € 15,80

mit gebackenen Zwiebelringen und Speck, dazu Champignonreis

Roasted calf's liver Tyrolean style with fried onion rings, bacon and mushroom rice
Fegato di vitello arrosto alla Tirolese, con cipolle fritte, speck e riso ai funghi
Foie de veau à la Tyrolienne avec oignons frits, lardons et riz aux champignons

Tiroler Gebirgsforellenfilet € 15,50

mit Mandelbutter & Petersilienkartoffeln

Mountain trout fillet amandine with parsley potatoes
Filetto di trota di montagna alle mandorle con patate al prezzemolo
Filet de truite de montagne aux amandes et pommes de terre persillées

Steirische Saiblingspiccata € 15,50

mit pikantem Kürbisragout, dazu glasierte Kümmelkartoffel

Piccata of char Styrian style with spicy pumpkin ragout and caraway potatoes
Piccata di salmerino alla Stiria con ragout di zucca piccante e patate al comino
Piccata d'omble chevalier Styrien avec ragout de potiron piquant et pommes de terre au cumin

Schweinefiletspitzen € 14,90

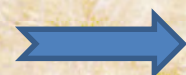
à la Stroganoff ODER in Gorgonzolarahmsauce mit Spinatspätzle

Pork fillet tips à la Stroganoff or with gorgonzola sauce with spinach spetzli
Filet de porc à la Stroganoff ou en sauce aux Gorgonzola avec spetzli aux épinards
Arrosto di maiale à la Stroganoff o in salsa di Gorgonzola con spetzli ai spinaci

Gekochter Tafelspitz € 15,20

mit Röstkartoffeln, Blattspinat und Krensaucе

Boiled beef with roasted potatoes, leaf spinach and horse radish sauce
Manzo bollito con patate arroste, spinaci e salsa di rafano
Boeuf bouilli avec pommes de terre rôtis, épinard et sauce de raifort



Rosa gebratene Entenbrust € 18,80

auf Orangensauce, mit Basilikumkroketten und Brokkoliröschen „Polonaise“
Roast breast of duck with orange sauce, basil croquettes and Broccoli "Polonaise"
Petto d'anatra arrosto su salsa all'arancia con crocchetti di basilico e broccoli
"Polonaise" ❖ Poitrine de canard rose sur sauce à l'orange avec croquettes aux
basilic et brocoli "Polonaise"

Pfeffersteak oder Filetsteak € 23,90

dazu Folienkartoffel mit Kräutersauerrahm und Speckbohnenröllchen
Pepper steak or fillet steak with jacket potato and bacon-bean rolls
Filetto di manzo al pepe o steak di manzo con patate al cartoccio e involtini di
fagioli allo speck ❖ Steak au poivre ou filet-mignon avec pommes de terre en
papillote, rouleaux des haricots au lards

Rinderfiletspitzen in Steinpilzsauce € 19,80

mit hausgemachtem Kartoffelpuffer und Gemüsebouquet
Beef filets mignon in boletus sauce with homemade potato fritters and vegetable
bouquet ❖ Punte di filetto di manzo in salsa ai funghi porcini con frittelle di patate
e con verdure ❖ Filet de boeuf coupé en lamelles en sauce aux cèpes avec
galettes de pommes de terre et légumes

Hirschragout € 15,80

in Rotweinsauce, mit sautierten Pfifferlingen, dazu Butterspätzle und Preiselbeeren
Venison ragout in red wine sauce with sautéed mushrooms and buttered spetzli
and lingonberries ❖ Stufato di cervo in salsa al vino rosso con funghi saltati in
padella, spetzli al burro e mirtilli rossi ❖ Ragoût de cerf en sauce au vin rouge et
champignons sautés con spetzli et airelles rouges

Lust auf etwas Süßes???

Something sweet ...

Un Dolce ... Un peu de sucré

hausgemachter Apfelstrudel, leckeres Schokoladenmousse
Kürbiskernparfait, Irish Cream Tarte und viele Sünden mehr...

home-made Applestudel, delicious Chocolate Mousse,
Pumpkin Seed Parfait, Irish Cream Tarte and a lot more...