



## Salate

---

Salatteller <sup>L</sup> mit gebratener Putenbrust <sup>L</sup>	€9,80
Sommersalat mit Thunfisch <sup>LD</sup>	€8,80
Griechischer Salatteller <sup>LG</sup>	€8,80
Gegrillte Scampis <sup>B</sup> mit sonnen- getrockneten Tomaten und Oliven auf knackigem Frühlingsalat <sup>L</sup>	€13,90

## Nudeln und Nockerl

---

Knoblauch Spaghetti <sup>CA</sup> mit Blattsalat <sup>L</sup>	€8,90
Spaghetti <sup>CA</sup> Bolognese mit Blattsalat <sup>L</sup>	€8,90
Spaghetti <sup>CA</sup> Carbonara <sup>CG</sup> mit Blattsalat <sup>L</sup>	€8,90
Krautnockerl <sup>CA</sup> mit Blattsalat <sup>L</sup>	€8,90
Krautnockerl <sup>CA</sup> mit Blattsalat <sup>L</sup> und Speck	€9,40
Spinatnockerl <sup>CA</sup> in Schinkenrahmsauce <sup>G</sup> und Blattsalat <sup>L</sup>	€9,40
Pinzgauer Kasnockn <sup>CAG</sup> mit Blattsalat <sup>L</sup>	€9,60

## Suppen

Backerbsensuppe <sup>ACG</sup>	€3,20
Frittatensuppe <sup>ACG</sup>	€3,80
Knoblauchcremesuppe <sup>GL</sup>	€4,00
Grießnockerlsuppe <sup>ACG</sup>	€3,80
Kaspressknödelsuppe <sup>ACGL</sup>	€4,40

## Hauptspeisen

Rindsgulasch <sup>LM</sup> mit Knödel <sup>ACG</sup>	€9,90
Südtiroler Herrngröstl <sup>MC</sup> mit Krautsalat	€9,60
Wiener Schnitzel vom Schwein <sup>ACG</sup> mit Petersilienkartoffeln <sup>G</sup> und Salat <sup>L</sup>	€12,80
Wiener Schnitzel von der Pute <sup>ACG</sup> mit Petersilienkartoffeln und Salat <sup>L</sup>	€13,20
Cordon Bleu vom Schwein <sup>ACG</sup> oder der Pute <sup>ACG</sup> mit Petersilienkartoffeln und Salat <sup>L</sup>	€13,20 €13,60
Mailänder Schnitzel <sup>ACG</sup> vom Schwein oder der Pute	€13,80 €13,90
mit Petersilienkartoffeln und Salat <sup>L</sup>	
Puten – Piccata <sup>ACG</sup> mit Salat <sup>L</sup>	€13,90
Knödelgeheimnis <sup>A</sup> nach innviertler Art mit Sauerkraut (ca. 20 Minuten)	€9,80
Gerösteter Knödel <sup>ACGL</sup> mit Blattsalat <sup>L</sup>	€8,90
Kaspressknödel <sup>ACGL</sup> (2 St.) mit Blattsalat <sup>L</sup>	€9,40



# Tausn

---

Mozzarella <sup>G</sup> mit Tomaten <sup>O</sup> und Schwarzbrot <sup>A</sup>	€7,40
Brettljause <sup>MGO</sup> mit Brot <sup>A</sup>	€9,20
Wurstsalat <sup>GM</sup> mit Brot <sup>A</sup>	€7,80
Essigwurst <sup>M</sup> mit Brot <sup>A</sup>	€4,90
Speckbrot <sup>OAGM</sup> mit Kren	€4,60
Käsebrot <sup>GA</sup>	€3,90
Verhackerts-Brot <sup>A</sup>	€3,20
Schmalzbrot <sup>A</sup> mit Zwiebeln	€3,20
Sardellenbrot <sup>ADG</sup>	€3,30
Bierlaugenbreze <sup>A</sup>	€1,20
Knoblauchstangerl <sup>AGF</sup>	€1,40
Schwarzbrot <sup>A</sup>	€0,90



## Desserts

---

Palatschinken <sup>AGC</sup> (2 Stück) mit Marillenmarmelade	€5,80
Eispalatschinke <sup>AGCH</sup>	€5,90
Kaiserschmarrn <sup>AGC</sup> mit Zwetschkenröster	€7,90
Mohr im Hemd <sup>CAGFH</sup>	€5,40
Gebackene Apfelradln <sup>AGC</sup> mit Vanilleeis <sup>G</sup>	€6,90

## Andreas Hofer Pfandl

---

Für Gruppen ab 12 – 30 Personen  
empfehlen wir das Andreas Hofer Pfandl.  
Eine Variation unserer Klassiker und  
Nocken. Diese außergewöhnliche  
Spezialität der Andreas Hofer Weinstube  
bedarf einer Vorbestellung.

Preis pro Person ab €14,90

(Schweinsbraten<sup>M</sup> mit Knödel<sup>ACG</sup> und Krautsalat,  
Putenschnitzel<sup>AGC</sup> mit Petersilienkartoffeln<sup>G</sup>,  
Kasnocken<sup>CAG</sup> mit Blattalat<sup>L</sup>)

## Informationspflicht über “Allergene”

### EU-Lebensmittelinformationsverordnung Nr. 1169/2011

Namen	Buchstabencode	Steht für
Gluten	A	Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen (alle Weizenarten und Weizenabkömmlinge, die in Österreich zusätzlich zu den genannten Namen Dinkel und Khorasan Weizen weiters als Kamut, Emmer, Einkorn und Grünkern im Handel erhältlich sind), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
Krebstiere	B	Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
Ei	C	Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse
Fisch	D	Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
Erdnuss	E	Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
Soja	F	Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
Milch	G	Milch von Säugetieren wie Kuh, Schaf, Ziege, Pferd und Esel und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
Nüsse	H	Schalenfrüchte, namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
Sellerie	L	Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
Senf	M	Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
Sesam	N	Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
Sulfite	O	Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO <sub>2</sub> , die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind
Lupinen	P	Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
Weichtiere	R	Weichtiere wie z.B. Muscheln, Austern, Schnecken und daraus gewonnene Erzeugnisse

- Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind. Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011). Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.
- Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

\*) Enthält eine Phenylalaninquelle