

## Salate

Salatteller <sup>L</sup> mit gebratener Putenbrust <sup>L</sup>	€ 9,20
Sommersalat mit Thunfisch <sup>LD</sup>	€ 8,40
Griechischer Salatteller <sup>LG</sup>	€ 8,40
Gegrillte Scampis <sup>B</sup> mit sonnen- getrockneten Tomaten und Oliven auf knackigem Frühlingsalat <sup>L</sup>	€ 13,50

## Nudeln und Nockerl

Knoblauch Spaghetti <sup>CA</sup> mit Blattsalat <sup>L</sup>	€ 8,20
Spaghetti <sup>CA</sup> Bolognese mit Blattsalat <sup>L</sup>	€ 8,20
Spaghetti <sup>CA</sup> Carbonara <sup>CG</sup> mit Blattsalat <sup>L</sup>	€ 8,20
Krautnockerl <sup>CA</sup> mit Blattsalat <sup>L</sup>	€ 8,10
Krautnockerl <sup>CA</sup> mit Blattsalat <sup>L</sup> und Speck	€ 8,50
Spinatnockerl <sup>CA</sup> in Schinkenrahmsauce <sup>G</sup> und Blattsalat <sup>L</sup>	€ 8,20
Pinzgauer Kasnockn <sup>CAG</sup> mit Blattsalat <sup>L</sup>	€ 8,60



## Suppen

Backerbsensuppe <sup>ACG</sup>	€ 2,90
Frittatensuppe <sup>ACG</sup>	€ 3,40
Knoblauchcremesuppe <sup>GL</sup>	€ 3,80
Grießnockerlsuppe <sup>ACG</sup>	€ 3,40
Kaspressknödelsuppe <sup>ACGL</sup>	€ 4,10

## Hauptspeisen

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



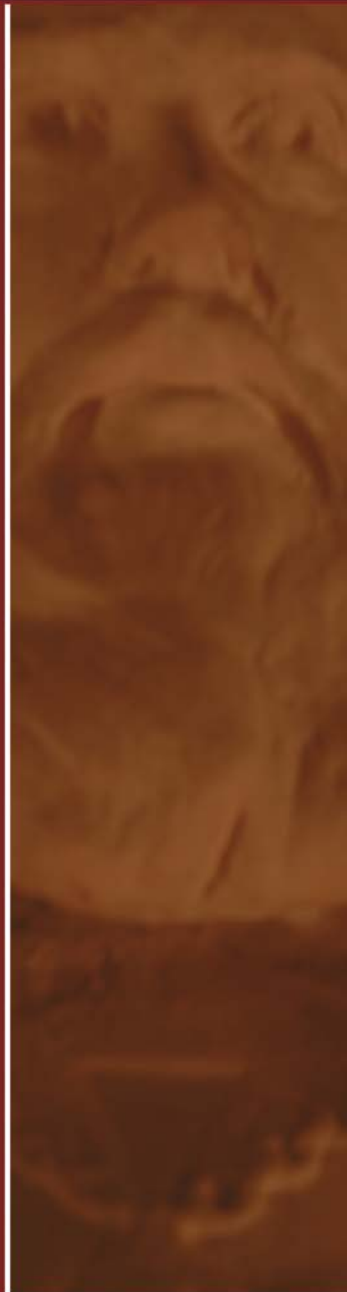
Kaspressknödelsuppe



Cordon Bleu

## „Jausen“

Mozzarella <sup>G</sup> mit Tomaten <sup>O</sup> und Schwarzbrot <sup>A</sup>	€7,20
Brettljause <sup>MGO</sup> mit Brot <sup>A</sup>	€8,40
Wurstsalat <sup>GM</sup> mit Brot <sup>A</sup>	€7,20
Essigwurst <sup>M</sup> mit Brot <sup>A</sup>	€4,80
Speckbrot <sup>OAGM</sup> mit Kren	€4,40
Käsebrot <sup>GA</sup>	€3,90
Verhackerts-Brot <sup>A</sup>	€3,10
Schmalzbrot <sup>A</sup> mit Zwiebeln	€3,10
Sardellenbrot <sup>ADG</sup>	€3,10
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	€5,40
Eispalatschinke <sup>AGCH</sup>	€5,60
Kaiserschmarrn <sup>AGC</sup> mit Zwetschkenröster	€7,60
Mohr im Hemd <sup>CAGFH</sup>	€5,10
Gebackene Apfelradln <sup>AGC</sup> mit Vanilleeis <sup>G</sup>	€5,90

## 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 €14,50

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

