



Weinstube

Seit 1870 gibt es diese Traditions-Weinstube in der berühmten Steingasse. Bei einem ausgewählten Glas österreichischen oder internationalen Wein und bei Musik aus einem uralten Wurlitzer trifft sich hier Jung und Alt.

Mit gut bürgerlicher Küche und einer erlesenen Weinkarte verwöhnten die bisherigen geschichtsträchtigen Pächter der Andreas Hofer Weinstube stets die Gaumen der Gäste.

Tradition erleben! Genießen Sie gemütliche Stunden in der Andreas Hofer Weinstube. Versuchen Sie doch unsere speziellen Weinempfehlungen - wir ergänzen unsere Weinkarte regelmäßig mit hervorragenden österreichischen und internationalen Weinen - und fragen Sie nach unseren Spezialitäten aus der Andreas Hofer Küche - je nach Jahreszeit bereiten wir spezielle Köstlichkeiten für Sie zu.

Zu Wein servieren wir gerne kostenfreies Wasser. Für Leitungswasser als Hauptgetränk verrechnen wir pro Glas eine Servicepauschale von 80 Cent.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß und guten Appetit!

Edouard Gruber



Salate

| | |
|---|--------|
| Salatteller ^L mit gebratener Putenbrust ^L | €10,80 |
| Sommersalat mit Thunfisch ^{LD} | €9,80 |
| Griechischer Salatteller ^{LG} | €9,80 |
| Gegrillte Scampis ^B mit sonnen- getrockneten Tomaten und Oliven auf knackigem Frühlingsalat ^L | €13,90 |

Nudeln und Nockerl

| | |
|--|-------|
| Knoblauch Spaghetti ^{CA} mit Blattsalat ^L | €9,50 |
| Spaghetti ^{CA} Bolognese mit Blattsalat ^L | €9,50 |
| Spaghetti ^{CA} Carbonara ^{CG} mit Blattsalat ^L | €9,50 |
| Krautnockerl ^{CA} mit Blattsalat ^L | €9,50 |
| Krautnockerl ^{CA} mit Blattsalat ^L und Speck | €9,90 |
| Spinatnockerl ^{CA} in Schinkenrahmsauce ^G und Blattsalat ^L | €9,90 |
| Pinzgauer Kasnockn ^{CAG} mit Blattsalat ^L | €9,90 |



Suppen

| | |
|-------------------------------------|-------|
| Backerbsensuppe ^{ACG} | €3,50 |
| Frittatensuppe ^{ACG} | €4,20 |
| Knoblauchcremesuppe ^{GL} | €4,80 |
| Grießnockerlsuppe ^{ACG} | €4,20 |
| Kaspressknödelsuppe ^{ACGL} | €4,80 |

Hauptspeisen

| | |
|---|------------------|
| Rindsgulasch ^{LM} mit Knödel ^{ACG} | €10,50 |
| Südtiroler Herrngröstl ^{MC} mit Krautsalat | €10,50 |
| Wiener Schnitzel vom Schwein ^{ACG} <i>mit Petersilienkartoffeln ^G und Salat ^L</i> | €12,90 |
| Wiener Schnitzel von der Pute ^{ACG} <i>mit Petersilienkartoffeln und Salat ^L</i> | €13,60 |
| Cordon Bleu vom Schwein ^{ACG} oder der Pute ^{ACG} <i>mit Petersilienkartoffeln und Salat ^L</i> | €13,40 €13,90 |
| Mailänder Schnitzel ^{ACG} vom Schwein oder der Pute <i>mit Petersilienkartoffeln und Salat ^L</i> | €13,90 €14,20 |
| Puten – Piccata ^{ACG} mit Salat ^L | €14,20 |
| Knödelgeheimnis ^A nach innviertler Art <i>mit Sauerkraut (ca. 20 Minuten)</i> | €10,50 |
| Gerösteter Knödel ^{ACGL} mit Blattsalat ^L | €9,80 |
| Kaspressknödel ^{ACGL} (2 St.) mit Blattsalat ^L | €9,80 |



Jausn

| | |
|---|-------|
| Mozzarella ^G mit Tomaten ^O und Schwarzbrot ^A | €7,40 |
| Brettljause ^{MGO} mit Brot ^A | €9,80 |
| Wurstsalat ^{GM} mit Brot ^A | €7,90 |
| Essigwurst ^M mit Brot ^A | €5,20 |
| Speckbrot ^{OAGM} mit Kren | €4,80 |
| Käsebrot ^{GA} | €4,20 |
| Verhackerts-Brot ^A mit Zwiebeln | €3,30 |
| Schmalzbrot ^A mit Zwiebeln | €3,30 |
| Sardellenbrot ^{ADG} | €3,40 |
| Bierlaugenbreze ^A | €1,30 |
| Knoblauchstangerl ^{AGF} | €1,50 |
| Schwarzbrot ^A | €0,90 |



Desserts

| | |
|---|-------|
| Palatschinken ^{AGC} (2 Stück) mit Marillenmarmelade | €5,90 |
| Eispalatschinke ^{AGCH} | €6,20 |
| Kaiserschmarrn ^{AGC} mit Zwetschkenröster | €7,90 |
| Mohr im Hemd ^{CAGFH} mit Vanilleeis ^G | €6,20 |
| Gebackene Apfelradln ^{AGC} mit Vanilleeis ^G | €7,20 |

Andreas Hofer Pfandl

Für Gruppen ab 10 – 25 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 €15,90

(Schweinsbraten^M mit Knödel^{ACG} und Krautsalat,
Putenschnitzel^{AGC} mit Petersilienkartoffeln^G,
Kasnocken^{CAG} mit Blattalat^L)

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, Cashewnüsse, 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 ₂ , 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