

## Aus dem Suppentopf – Zuppe e minestre

<b>Gemüsecremesuppe</b> mit Schwarzbrotcroutons <b>Crema di verdure</b> con crostini di pane nero	€ 6,50
<b>Klare Fleischsuppe</b> mit Speckknödel <b>Canederli di Speck in brodo</b>	€ 6,50
<b>Frittatensuppe</b> <b>Frittatine in brodo</b>	€ 6,50

## Unsere Vorspeisen – Primi Piatti

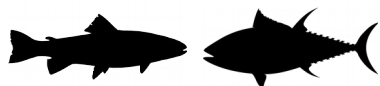
<b>Tagliolini</b> mit hausgemachtem Hirschragout <b>Tagliolini</b> con ragù di cervo fatto in casa	€9,50
<b>Hausgemachte Kartoffelgnocchi</b> mit karamelisierten Zwiebeln, Speck und Salbei <b>Gnocchi di Patate fatti in casa</b> con cipolla caramellizzata, Speck e salvia	€ 9,50
<b>Hausgemachte Vollkornravioli</b> Mit Almkäse , Speck und Kraut gefüllt <b>Ravioli integrali fatti in casa</b> Ripieni con speck, crauti e formaggio	€ 9,50
<b>Risotto</b> mit Radicchio und Lagrein <b>Risotto</b> con Radicchio e Lagrein	€ 9,50

Salat vom Buffet  
€ 4,50.-  
Insalata dal buffet

## Unsere Klassiker – Piatti tradizionali

- Tiroler Tris** € 9,50  
(Kasknödel, Spinatknödel und Schlutzkrapfen)
- Tris Tirolese**  
(Canederli di Formaggio, Canederli di Spinaci e Schlutzkrapfen)
- Wiener Schnitzel** (vom schwein) € 13,00  
mit Röstkartoffeln und Preiselbeeren
- Cotoletta alla Milanese** (di maiale)  
con Patate Saltate e mirtilli
- Truthahnschnitzel** mit Champignonsauce € 13,50  
Reis oder Spätzle
- Scaloppina di Tacchino** con salsa di funghi  
Riso o Spätzle
- Herrengröstel** mit Speckkrautsalat € 17,00  
**Herrengröstel** con insalata di capucci e speck
- Zwiebelrostbraten** mit Röstkartoffeln  
**Costata alla Tirolese** con Patate saltate € 18,00
- „Andreas Hofer“ Schnitzel** mit Röstkartoffeln € 18,00  
(Doppeltes Cordon bleu)
- Bistecca „Andreas hofer“** con patate saltate  
(Cordon bleu doppia)

## Feine Fischgerichte – Piatti di pesce



- Wolfsbarschfilets** mediterran € 18,50  
Petersielkartoffeln
- Filetto di Branzino** alla mediterrana  
patate prezzemolate
- Lachs** in der Kartoffelkruste € 18,50  
und Grillgemüse
- Salmone** in crosta di patate

con verdure alla griglia

**Stockfsichgröstel** mit Krautsalat €16,50

**Gröstel di Baccala** con Capucci

## Unsere Hauptspeisen – Secondi piatti

**Schweinsfilet** im Speckmantel gebraten € 17,50  
mit Kartoffelkroketten

**Filettini di maiale** arrostiti con speck  
con Crocchette di patate

Rosa gebratene **Hirschmedaillons** €  
20,00

Mit Blaukraut und Kastanienschupfnudeln

**Medaglioni di Cervo**

Con crauti rossi e gnocchi alle castagne

**Tafelspitz** € 16,50

Peperonata, Naturkartoffeln, Grüne Sauce

**Manzo lesso**

Peperonata, Patate Lesse, Salsa Verde

**Kalbsleber** auf Venezianische Art € 18,00

mit Reis oder Spätzle

**Fegato di Vitello** alla Veneziana

con Riso o Spätzle

**Tagliata vom Rind** €

20,00

auf Rucola und Parmesankäse mit Röstinchen

**Tagliata di Manzo**<sup>1 7 10</sup>

su rucola e scaglie di grana con fritelle di patate

**Rindsfilet** nach Wahl (mit Pfeffersauce oder gegrillt) € 26,00

mit Tagesbeilage

**Filetto di Manzo** a piacere (al pepe verde o alla griglia)

Contorno del giorno

Fragen Sie nach Gluten- und Laktose freien  
Gerichten!

Chiedete per piatti senza glutine e lattosio!

**Unsere Speisen und Getränke können folgende Stoffe enthalten:**

Glutenhaltiges Getreide; Fisch, Muscheln und Krustentiere; Eier; Erdnüsse; Sojaerzeugnisse; Milch;  
Schalenfrüchte; Sellerie; Senf; Sesam; Lupinien; Schwefeldioxid und Sulphite

**Sollten die angegebenen Stoffe bei Ihnen Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, teilen Sie dies bitte bei Bestellung unseren Mitarbeitern mit.  
Diese erteilen Ihnen gerne genauere Infos.**

**I nostri cibi e le nostre bevande possono contenere le seguenti sostanze:**  
Cereali contenenti glutine; pesce; molluschi e crostacei; uova; arachidi; soia; latte; frutta a guscio; sedano; senape; lupini; anidride solforosa e solfiti

**Qualora le sostanze indicate Le dovessero provocare allergie o intolleranze, siete pregati di comunicarlo al momento dell'ordinazione. I nostri collaboratori saranno lieti di fornire ulteriori informazioni.**

Wir arbeiten mit frischen Produkten, Im Bedarfsfall werden auch gefrorene Lebensmittel verwendet  
Lavoriamo con Prodotti Freschi, In caso di necessità si usano anche Alimenti surgelati

**Brot und Gedeck € 1.- Pane e coperto**

## Kleinigkeiten vorweg - Antipasti

**Speck** mit marinierten Waldpilzen € 12,50  
**Speck** con funghi misti marinati

**Kalbskopf** geschwenkt mit Zwiebeln € 12,50  
auf Salat mit gerösteten Knödeln  
**Testina di vitello** rosolata con cipolla  
su insalatina con canederli arrostiti

**Oktopus carpaccio** mit Zitronenvinaigrette €12,50  
**Carpaccio di polipo** con salsa di limone

HOTEL • RESTAURANT  
ALBERGO • RISTORANTE

**Andreas Hofer**  
\*\*\*

Ihr romantisches **Restaurant&Hotel**  
unter den malerischen Laubengassen  
im **historischen Ortskern von Neumarkt.**  
Urlaub der besonderen Art  
in geschichtsträchtigen Gemäuern!  
**Freischwimmbad,**  
**feine kleine Sauna,**  
**Fahrradverleih**  
**Gemütlichkeit mit Tradition**

L'**albergo** romantico  
sotto i meravigliosi portici  
nel **centro storico di Egna.**  
Accomodatevi nell' atmosfera nostalgica!  
**Piscina aperta,**  
**piccola sauna,**  
**noleggio biciclette**  
**Accoglienza e tradizione**

Gerichte  
mit  
Tradition&G  
eschichte:

Tiroler  
Küchenklas  
siker und  
vieles  
mehr...

\*\*\*



Tradizione  
e storia:  
golosità & sapori  
della  
cucina  
tirolese!



**Neumarkt-Egna**