

Andrelwirt

TRADITIONSGASTHOF



Wir sind echt Regional!

Daher verwenden wir Produkte aus der Gegend

Rind, Kalb, Lamm und Wild von

der Firma Tauern Lamm in Taxenbach (15 km)

Milch und Milchprodukte von

der Firma Pinzgauer Milch in Maishofen (35 km)

Brot und Gebäck von

Opa's Brot in Taxenbach (14 km)

Käseprodukte von

Lackner Bauer in Rauris (4 km)

Obstler und Vogelbeerschnaps von

Grünhaus Bauer in Wörth (0,3 km)

Eier von

Schattergut in Wörth (1km)

Honig von

Herrn Aigner Erich in Wörth (2 km)

Wurstwaren von

Firma Rumpold in Stuhlfelden (35 km)

Preise verstehen sich inklusive aller Steuern
Prices including all taxes
Für Änderungen der Beilage verrechnen wir 1 Euro.

Andrelwirt

TRADITIONSGASTHOF

Für unsere kleinen Gäste...

For the little ones...

Kinder Frittatensuppe

Sliced Pancake soup

Euro 4

Kinder Schnitzerl „Wiener Art“

mit Pommes Frites

Small Schnitzel „Vienna Style“

with french fries

Euro 6

Kinder Champignonschnitzel

serviert auf Champignonsauce dazu gibt's Reis und Gemüse

Small „Schnitzel with mushroom sauce“

with rice and vegetable

Euro 7

Fischstäbchen

mit Erdäpfel und Gemüse

Fishfingers

with potatoes and vegetable

Euro 6

Spaghetti Bolognese

Euro 6

Spaghetti mit Tomatensauce

Spaghetti with tomato sauce

Euro 5

Preise verstehen sich inklusive aller Steuern
Prices including all taxes
Für Änderungen der Beilage verrechnen wir 1 Euro.

Andrelwirt

TRADITIONSGASTHOF

Kleine Köstlichkeiten für den Anfang *Starters*

Zartes Carpaccio vom „Pinzgauer“ Rind

serviert mit unserem Hausdressing, mariniert mit frischen Kräutern

*Fresh carpaccio from „Pinzgau“ Beef
with house dressing and herbs from the garden*

Euro 13

Feines Beef Tatar vom „Pinzgauer“ Rind

serviert mit saisonalem Salat, dazu gibt's frisches Gebäck

Beef Tatar from „Pinzgau“ beef
with seasonal salat and fresh bread



Euro 16

Winter Salat

serviert mit eingelegtem Frischkäse vom Lacknerbauer aus Rauris,
garniert mit schwarzen Nüssen und Früchten

Winter Salat
with fresch cheese, black nuts and fruits

Euro 11

Beilagensalat/mixed salad

Euro 6

Preise verstehen sich inklusive aller Steuern
Prices including all taxes
Für Änderungen der Beilage verrechnen wir 1 Euro.

Andrelwirt

TRADITIONSGASTHOF

Aus dem Suppentopf *Soups*

Klare, kräftige Suppe vom „Pinzgauer“ Rind
serviert mit Frittaten, Leberknödel oder Kaspressknödel

Clear beef soup from „Pinzgauer“ Beef
with sliced pancakes, liver dumplings or cheese dumplings

Euro 6



Feine Orangen- Ingwer-Schaumsuppe
mit Minifrühlingsrolle

Cream soup of orange and ginger
with small spring roll

Euro 7

Topinamburschaumsuppe mit Malzbier
serviert mit selbstgemachten Erdäpfelchips

Topinamburcreamsoup with malt beer
served with chips

Euro 7

Andrelwirt

TRADITIONSGASTHOF

Leckere vegetarische Alternativen vegetarian dishes

Spinatknödel

in Gorgonzolasauce, garniert mit Rucola und Parmesan

Spinach dumpling

with gorgonzala sauce and rocket salad and parmesan

Euro 13

Steirischer Backhendl´ Salat

in Kürbiskernpanade, garniert mit echtem Kürbiskernöldressing

Styrian Style Chicken Salad

with baked filet of chicken and pumpkin seed oil

Euro 13



„Pinzgauer“ Kasnockn´
serviert mit Röstzwiebeln

„Pinzgauer“ cheese spätzle
with fried onions

Euro 11

Andrelwirt

TRADITIONSGASTHOF

Fisch und Wild

Gebackener Zander

serviert mit Erdäpfel-Vogersalat

Baked pikeperch

with lambs` lettuce and potato salad

Euro 16

Rauriser Rehragout

in Pilzsauce, serviert mit Rotkraut und Spätzle

Venison stew

with red cabbage and "spätzle"

Euro 15

Hirschrückensteak auf Wacholder- Honig Sauce

mit Wintergemüse dazu servieren wir Mandelbällchen

Venison steak on juniper honey sauce

with vegetable of the Season and almond croquettes

Euro 35

Braten vom der Rauriser Gams in Rahmsauce

mit Rotkraut und hausgemachten Semmelknödel

Roast chamois with creamsauce

with red cabbage and dumplings

Euro 17



Andrelwirt

TRADITIONSGASTHOF

Spezialitäten aus unserer Traditionsküche That's typical Austrian

Schnitzel „Wiener Art“ im Butterschmalzpfandl' gebacken
serviert mit Erdäpfeln oder Pommes Frites dazu gibt's Preiselbeermarmelade

*Schnitzel from the pork „Vienna Style“
with potatoes or french fries together with traditional caranberries jam*

Euro 15

Cordon Bleu vom Schwein
mit Erdäpfeln oder Pommes Frites und Preiselbeermarmelade

*Cordon Bleu from the pork
with potatos or french fries with traditional caranberries jam*

Euro 16

Andrelwirts Bürgerpfandl'
aus verschiedenen Fleischgustostückerl
auf Schwammerlsauce, serviert mit Spätzle und frischem Gemüse



*Andrelwirts Bürgerpfandl'
varied meat with mushroom cream, vegetables and „Spätzle“*

Euro 17

Andrelwirt's Grillteller
drei verschiedenen Gustostückerl vom Rind, Schwein und Huhn, dazu servieren
wir Reis, frisches Gemüse und Pommes Frites

*Andrelwirt's Grillteller
a plate with varied meat, comes with rice, vegetables and french fries*

Euro 17

Preise verstehen sich inklusive aller Steuern
Prices including all taxes
Für Änderungen der Beilage verrechnen wir 1 Euro.

Andrelwirt

TRADITIONSGASTHOF

Dafür sind wir bekannt...

We are known for ...

Bio Lammkrone vom Tauernlamm

auf Honig – Rotweinsauce mit Speckbohnen und Rösterdäpfeln

Bio saddle of lamb from „Tauernlamm“

in honey - red wine sauce with bacon - beans and fried potatoes

Euro 28

Filetsteak vom „Pinzgauer“ Rind

auf Pfeffersauce, serviert mit Mandelbällchen und Gemüse der Saison

Beef filet steak from „Pinzgauer Rind“

with pepper sauce, almond croquettes and vegetables of the season

Euro 33

Kalbsleber auf „Tiroler Art“

serviert mit Speck, Zwiebel dazu gibt's einen hausgemachten Knödel

Calfs Liver „Tyrolian Style“

with bacon, onions and a dumpling

Euro 18

Tomahawk Steak vom Schwein

serviert mit Bauernkartoffeln

Tomahawk Steak from pork

with farmer-style potatoes

Euro 22

Preise verstehen sich inklusive aller Steuern
Prices including all taxes
Für Änderungen der Beilage verrechnen wir 1 Euro.

Andrelwirt

TRADITIONSGASTHOF

Das Beste aus unserer Pâtisserie Sweets for the sweet...

Hausgemachte Eispalatschinken

mit Vanilleeis dazu gibt's Schokosauce, garniert mit einer Schlagobershaube

Homemade pancake (Austrian style)

stuffed with vanilla ice cream, chocolate sauce and whipped cream

Euro 7

Karamellierter Kaiserschmarrn mit Apfelmus und Preiselbeeren

"Kaiserschmarrn"

with apple puree and cranberrys jam



Euro 9

Crème brûlée

serviert mit einem selbstgemachten Stanitzel, dazu servieren wir Vanilleeis

Crème brûlée

with an ice cream cone and vanilla ice cream

EUR 9

**Bitte fragen Sie auch nach unserer Eiskarte!
*Please ask as well for our ice cream menu!***

Preise verstehen sich inklusive aller Steuern
Prices including all taxes
Für Änderungen der Beilage verrechnen wir 1 Euro.