



Landhotel & Restaurant Jagdhof / Wia'tzaus Platzhirsch
Familie Fakler

Vorspeisen

Bittersalate ^{GLMO} Schafkäse / confierte Goldrübe	€ 9,00
Burrata ^{GLMO} Walnuss / Birnen / Vogersalat	€ 12,50
Tartar vom Thunfisch ^{DLMO} Avocado / Sesam / Knusperrolle	€ 13,50
Pulpo ^{BLMO} Bittersalate / Vinaigrette	€ 14,50
Gänseleber ^{ACGLMO} Biscuittorte / Kletzen / Sauerkirsch / Brioche	€ 14,50

Suppen

Altwiener Suppentopf ^{ACGLMO} Fleischstrudel / Wurzelgemüse	€ 4,90
Hummerschaumsuppe ^{ABCGLMO} Teigtascherl	€ 7,50

Zwischengerichte

Ofenkartoffel ^{DGLMO} gebeizter Fjordlachs / Dillrahm	€ 12,00
Gebratene Wachtel ^{ACGLMO} Wasabi-Erdäpfelpürree / glaciierter Lauch	€ 19,50
Kalbsbeuschel ^{ACGLMO} Palffyknödel / Ei	klein € 15,00 groß € 18,00
Krenfleisch ^{AGLMO} Erdäpfel / Wurzelgemüse	klein € 10,50 groß € 15,50

Es ist nicht gestattet, im Restaurant Pfeifen und Zigarren zu konsumieren, wir bitten um Ihr Verständnis!



Landhotel & Restaurant Jagdhof / Wia'tzaus Platzhirsch
Familie Fakler

Aus dem Wasser

Skrei im Pergament ^{DLMO} Erdäpfelpürree / Wintergemüse	€ 23,00
Zander gebraten ^{DLMO} Karfiol / Rübe / Erbsen	€ 22,50

Hauptspeisen

Maishendl ^{GLMO} Maiscreme / Kohlrabi / Eiskraut	€ 21,50
Schweinsbackerl ^{GLMO} Pastinakencreme / Pilze / Pak Choi	€ 21,00
Kalbsrahmgulasch ^{ACGLMO} Topfenockerl	€ 22,50
Filet vom Bio Angus Rind ^{AGLMO} Sellerie Lasagne / Madeira	€ 29,50
Bio Beiried mit dreierlei Pfeffer ^{GLMO} Rahmerdäpfel / Kresse / Spinat	€ 26,50

Unsere Klassiker

Gebackener Junghahn ^{ACGLMO} Erdäpfel-Gurkensalat	€ 18,50
Wiener Schnitzel ^{ACGLMO} vom Milchkalb / im Butterschmalz gebacken / Erdäpfel-Vogelersalat	€ 19,50
Tomahawk Steak ^{LMO} für 2 Personen Rosmarinkartoffeln / Wintergemüse / Madeirajus	pro Person € 33,50
Gedeck ^{ABCDEFGHIJLMOPR}	€ 3,00

Es ist nicht gestattet, im Restaurant Pfeifen und Zigarren zu konsumieren, wir bitten um Ihr Verständnis!



Landhotel & Restaurant Jagdhof / Wia'tzaus Platzhirsch
Familie Fakler

Dessert

Mohnschnitte / Butterkürbis / Kernöleis ^{ACEFGHOP}	€ 10,50
Lauwarmes Hollerkoch / Rotweinbirne / Marzipan ^{ACEFGHOP}	€ 9,50
Apfelterrine / Nusssauce / eingelegte Preiselbeere ^{ACEFGHOP}	€ 9,50
Bitterschokoladen-Soufflé / Mousse / Praline ^{ACFGHOP}	€ 10,50
Maronimousse / Schokoladensauce / Maronireis ^{ACEFGHOP}	€ 9,50
Birnenkuchen / Portweinfeigen / süßer Rahm ^{ACEFGHOP}	€ 9,50
Jagdhof's Dessertvariation ^{ACEFGHOP}	€ 12,50

Jagdhof – Eiscafé ^{ACEFGHOP} € 7,50

Auf Wunsch servieren wir auch verschiedene Eissorten

vom Blochberger aus Krumbach je Kugel ^{ACEFGHOP} € 2,30

Käse

Gemischter Käseteller / Oliven / Weintrauben ^{EFGHOP} € 10,50

Bergkäse / Holler-Zwetschken Chutney ^{EFGHOP} € 10,50



Landhotel & Restaurant Jagdhof / Wia'tzaus Platzhirsch
Familie Fakler

Starters

Two rowed watercress ^{GLMO} goat cheese / confit turnip	€ 9,00
Burrata ^{GLMO} walnut / pear / lettuce	€ 12,50
Tartar of tunafish ^{DLMO} crispy / avocado / sesame	€ 13,50
Pulpo ^{BLMO} watercress / vinaigrette	€ 14,50
Goose liver ^{ACGLMO} biscuit / fruit paste / sour cherry / brioche	€ 14,50

Soups

Viennese beef broth ^{ACGLMO} meat strudel / root vegetable	€ 4,90
Lobster foam soup ^{ABCGMO} Raviolo	€ 7,50

Entremets

Baked potato ^{DGLMO} marinated fjord salmon / dill cream	€ 12,00
Sauteed quail ^{ACGLMO} wasabi-potato puree / glazed leek	€ 19,50
Veal lights ^{ACGLMO} Palffy dumpling / egg	small € 15,00 large € 18,00
Krenfleisch ^{AGLMO} pork / potatoes / vegetable / horseradish	small € 10,50 large € 15,50

We ask for understanding that may not be smoked in the restaurant!

Es ist nicht gestattet, im Restaurant Pfeifen und Zigarren zu konsumieren, wir bitten um Ihr Verständnis!



Landhotel & Restaurant Jagdhof / Wia'tzaus Platzhirsch
Familie Fakler

Lake & Sea

Skrei in parchment ^{DLMO} potato puree / vegetable	€ 23,00
Sauteed pikeperch ^{BD} cauliflower / turnip / peas	€ 22,50

Main dishes

Sauteed corn-fed chicken ^{GLMO} corncream / kohlrabi / iceplant	€ 21,50
Pork jowl ^{GLMO} parsnip cream / mushrooms / pak choi	€ 21,00
Veal stew ^{ACGLMO} curd noodles	€ 22,50
Fillet of bio Angus beef ^{AGLMO} celery lasagne / Madeira	€ 29,50
Bio sirloin with three sorts of pepper ^{GLMO} creamy potatoes / cress / spinach	€ 26,50

Classics

Young rooster ^{ACGLMO} breadcrumbs and fried / potato-cucumber salad	€ 18,50
Viennese Schnitzel ^{ACGLMO} sucking calf / sautéed in clarified butter / field salad with potatoes	€ 19,50
Tomahawk Steak ^{LMO} for 2 persons rosemary potatoes / vegetable / gravy with Madeira	per person € 33,50
Cover ^{ABCDEFGHIJLMOPR}	€ 3,00

We ask for your understanding, that pipes and cigars may not be consumed. For allergens explanation, please contact our staff!

Es ist nicht gestattet, im Restaurant Pfeifen und Zigarren zu konsumieren, wir bitten um Ihr Verständnis!



Landhotel & Restaurant Jagdhof / Wia'tzaus Platzhirsch
Familie Fakler

Desserts

Slice of poppy seed cake / butternut pumpkin / pumpkin oil ^{ACEFGHO}	€ 10,50
Lukewarm elder compote / red wine pear / marzipan ^{ACEFGHOP}	€ 9,50
Apple terrine / nut sauce / marinated cranberries ^{ACFGHOP}	€ 9,50
Soufflé of dark chocolate / mousse / Praline ^{ACEFGHOP}	€ 10,50
Maroni mousse / chocolate sauce / sweet chestnut rice ^{ACEFGHOP}	€ 9,50
Slice of pear cake / figs marinated in portwine / sweet cream ^{ACEFGHOP}	€ 9,50
Jagdhof's dessert variation ^{ACEFGHOP}	€ 12,50
Jagdhof – iced coffee ^{ACEFGHOP}	€ 7,50
Blochberger's ice cream various flavours ^{ACEFGHOP} per scoop	€ 2,30

Cheese

Mixed cheese plate / olives / grapes ^{EFGHOP}	€ 10,50
Cheese produced in the Alps / elder-plum chutney ^{EFGHOP}	€ 10,50

We ask for your understanding, that pipes and cigars may not be consumed.
For allergens explanation, please contact our staff!