



**Landhotel & Restaurant Jagdhof / Wia'tzaus Platzhirsch**  
Familie Fakler

## Vorspeisen

<b>Frühlingssalate</b> <sup>ACGLMO</sup> Schafkäse / Emmersberger Schinken / Bärlauchpesto / Croûtons	€ 9,50
<b>Burrata</b> <sup>CGLMO</sup> Walnuss / Birnen / Vogerlsalat	€ 12,50
<b>Tartar vom Thunfisch</b> <sup>ACDGLMO</sup> Avocado / Sesam / Knusperrolle	€ 14,50
<b>Pulpo</b> <sup>BLMO</sup> Bittersalate / Vinaigrette	€ 13,50
<b>Jagdhof's Tafelspitz Haussulz</b> <sup>ACGLMO</sup> Kräutervinaigrette	€ 9,50

## Suppen

<b>Kräftige Rindsuppe</b> <sup>ACGLMO</sup> / Fleischstrudel / Wurzelgemüse	€ 4,50
<b>Schaumsuppe vom Wienerwald Bärlauch</b> <sup>ACGLMO</sup> / Crostini / Kräuter / Ravioli	€ 5,20

## Zwischengerichte

<b>Bärlauchrisotto</b> <sup>vegan</sup> <sup>ACGLMO</sup> Ofenparadeiser / alter Balsamico / Frühlingskräuter	klein € 10,50	groß € 14,50
<b>Kalbskopf gebacken</b> <sup>ACGLMO</sup> Rahm-Gurkensalat	klein € 9,50	groß € 14,50
<b>Bärlauchnudeln</b> <sup>vegan</sup> <sup>ACGLMO</sup>	klein € 10,50	groß € 13,50

*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

<b>Winterkabeljau gebraten</b> <sup>DLMO</sup> cremige Quinoa / Fenchel	€ 23,00
<b>Zander gebraten</b> <sup>DLMO</sup> Karfiol / Rübe / Erbsen	€ 21,50

## Hauptspeisen

<b>Maishendl</b> <sup>GLMO</sup> Maiscreme / Kohlrabi / Eiskraut	€ 21,50
<b>Kalbsrahmgulasch</b> <sup>ACGLMO</sup> Topfennockerl	€ 18,50
<b>Geröstete Kalbsleber</b> <sup>ACGLMO</sup> im Ganzen gebraten / Bärlauchpüree	€ 18,50
<b>Filet vom Bio Angus Rind</b> <sup>AGLMO</sup> Sellerie Lasagne / Madeira	€ 29,50
<b>Bio Beiried mit dreierlei Pfeffer</b> <sup>GLMO</sup> Rahmerdäpfel / Kresse / Spinat	€ 25,50
<b>Lammrücken</b> <sup>ACGLMO</sup> Fregola Pasta / Thymiangemüse	€ 24,50

## Unsere Klassiker

<b>Gebackener Junghahn</b> <sup>ACGLMO</sup> Erdäpfel-Gurkensalat	€ 18,50
<b>Wiener Schnitzel</b> <sup>ACGLMO</sup> vom Milchkalb / im Butterschmalz gebacken / Erdäpfel-Vogelersalat	€ 19,50
<b>Tomahawk Steak</b> <sup>LMO</sup> für 2 Personen Rosmarinkartoffeln / Bärlauchgemüse / Madeirajus	pro Person € 33,50
<b>Lammstelze</b> <sup>ACGLMO</sup> Mais / Romanasalat	€ 23,50
<b>Gedeck</b> <sup>ABCDEFGHIJLMOPR</sup>	€ 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**

<b>Mohnschnitte / Preiselbeersauce / Vanilleeis</b> <sup>ACEFGHOP</sup>	€ 10,50
<b>Bitterschokoladen-Soufflé / Mousse / Praline</b> <sup>ACFGHOP</sup>	€ 10,50
<b>Walnussauflauf / Orange</b> <sup>ACEFGHOP</sup>	€ 9,50
<b>Faschingskrapfenterrine / Rhabarberragout</b> <sup>ACEFGHOP</sup>	€ 9,50
<b>Sauerrahm-Topfenschmarren / Beerensauce</b> <sup>ACEFGHOP</sup>	€ 9,50
<b>Jagdhof's Dessertvariation</b> <sup>ACEFGHOP</sup>	€ 12,50

**Jagdhof – Eiscafé** <sup>ACEFGHOP</sup> € 7,50

**Auf Wunsch servieren wir auch verschiedene Eissorten**

**vom Blochberger aus Krumbach je Kugel** <sup>ACEFGHOP</sup> € 2,30

**Käse**

<b>Gemischter Käseteller / Oliven / Weintrauben</b> <sup>EFGHOP</sup>	€ 10,50
<b>Bergkäse / Holler-Zwetschken Chutney</b> <sup>EFGHOP</sup>	€ 10,50



**Landhotel & Restaurant Jagdhof / Wia'tzaus Platzhirsch**  
Familie Fakler

## Starters

<b>Spring salads</b> <small>ACGLMO</small> goat cheese / ham / ramson pesto / croûtons	€ 9,50
<b>Burrata</b> <small>CGLMO</small> walnut / pear / lettuce	€ 12,50
<b>Tartar of tunafish</b> <small>ACDGLMO</small> crispy / avocado / sesame	€ 14,50
<b>Pulpo</b> <small>BLMO</small> watercress / vinaigrette	€ 13,50
<b>Cured prime boiled beef in gelatine</b> <small>ACGLMO</small> herbs vinaigrette	€ 9,50

## Soups

<b>Viennese beef broth</b> <small>ACGLMO</small> meat strudel / root vegetable	€ 4,90
<b>Foam soup of ramson</b> <small>ABCGMO</small> ravioli / crostini / herbs	€ 5,20

## Entremets

<b>Ramson risotto</b> <u>vegan</u> <small>ACGLMO</small> baked tomato / old balsamico / herbs	klein € 10,50	groß € 14,50
<b>Fried head of veal</b> <small>ACGLMO</small> cucumber-sour cream salad	klein € 9,50	groß € 14,50
<b>Ramson noodles</b> <u>vegan</u> <small>ACGLMO</small>	klein € 10,50	groß € 13,50

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

<b>Sauteed codfish</b> <sup>DLMO</sup> creamy quinoa / fennel	€ 23,00
<b>Sauteed pikeperch</b> <sup>DLMO</sup> cauliflower / turnip / peas	€ 21,50

## Main dishes

<b>Sauteed corn-fed chicken</b> <sup>GLMO</sup> corncream / kohlrabi / iceplant	€ 21,50
<b>Veal stew</b> <sup>ACGLMO</sup> curd noodles	€ 18,50
<b>Sauteed veal liver</b> <sup>ACGLMO</sup> ramson puree	€ 18,50
<b>Fillet of bio Angus beef</b> <sup>AGLMO</sup> celery lasagne / Madeira	€ 29,50
<b>Bio sirloin with three sorts of pepper</b> <sup>GLMO</sup> creamy potatoes / cress / spinach	€ 25,50
<b>Roasted saddle of lamb</b> <sup>ACGLMO</sup> fregola pasta / vegetables with thyme	€ 24,50

## Classics

<b>Young rooster</b> <sup>ACGLMO</sup> breadcrumbs and fried / potato-cucumber salad	€ 18,50
<b>Viennese Schnitzel</b> <sup>ACGLMO</sup> sucking calf / sautéed in clarified butter / field salad with potatoes	€ 19,50
<b>Tomahawk steak</b> <sup>LMO</sup> for 2 persons rosemary potatoes / vegetable / gravy with Madeira	per person € 33,50
<b>Knuckle of lamb</b> <sup>ACGLMO</sup> corn / romana salad	€ 21,50
<b>Cover</b> <sup>ABCDEFGHIJLMOPR</sup>	€ 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**

<b>Slice of poppy seed cake / cranberry sauce / vanilla ice cream</b> <sup>ACEFGHO</sup>	€ 10,50
<b>Soufflé of dark chocolate / mousse / Praline</b> <sup>ACEFGHOP</sup>	€ 10,50
<b>Walnut soufflé / orange</b> <sup>ACFGHOP</sup>	€ 9,50
<b>Jelly donut terrine / pieplant ragout</b> <sup>ACEFGHOP</sup>	€ 9,50
<b>Sour cream – curd “Schmarren” (pancake cut up into small pieces)</b> <sup>ACEFGHOP</sup>	€ 9,50
<b>Jagdhof’s dessert variation</b> <sup>ACEFGHOP</sup>	€ 12,50
<b>Jagdhof – iced cofee</b> <sup>ACEFGHOP</sup>	€ 7,50
<b>Blochberger´s ice cream</b> various flavours <sup>ACEFGHOP</sup> per scoop	€ 2,30

**Cheese**

<b>Mixed cheese plate / olives / grapes</b> <sup>EFGHOP</sup>	€ 10,50
<b>Cheese produced in the Alps / elder-plum chutney</b> <sup>EFGHOP</sup>	€ 10,50

We ask for your understanding, that pipes and cigars may not be consumed.

For allergens explanation, please contact our staff!