



Landhotel & Restaurant Jagdhof / Wia'tzaus Platzhirsch

Familie Fakler

Vorspeisen

Ziegenkäse „aus der buckligen Welt“ ^{VEGETARISCH – G} Melanzani / Tomate / Feige	€ 10,50
Norwegischer Wildfanglachs ^{DO} geräuchert & gebeizt / Rote Rübe / Kürbis / Kukuruz	€ 12,50
Gebackene Wachteleier & Hirschrohschinken ^{ACGLMO} eingelegter Muskatkürbis / Kartoffel Espuma	€ 12,50
Carpaccio vom heimischen Hirschen ^{ACMO} Hollerbalsamico / Melanzani / Granatapfel	€ 14,50
Tatar vom Milchkalbsrücken ^{GLMO} eingelegte Eierschwammerl / Topinambur / Trüffelbutter	€ 14,50
Wildpastete ^{ACGLMO} Portweingelée / Pistazien / Maulbeere / Pastinake	€ 12,50

Suppen

Kräftige Rindsuppe ^{ACGLMO} Rindermark & Bries / Wurzelgemüse	€ 4,90
„Jagdhof's“ Fischsuppe ^{ABDGLMO} Fische & Meeresfrüchte der Saison / Pannonisches Gemüse	klein € 7,50 groß € 14,50
Schaumsuppe vom Hokkaido Kürbis ^{DGLMO} Flusskrebse / Kernöl / Estragon	€ 5,90

Salate

Herbstliche Zupfsalate ^{GLMO} knuspriger Emmerberger Schinken / Ziegenkäse / eingelegter Hokkaidokürbis	€ 9,50
Bunter Beilagensalat der Saison ^{LMO}	€ 5,00

Zwischengerichte

Geräucherte Jakobsmuscheln Wasabipüree / Sprossen / Sesam ^{CNOR}	€ 14,50
Steinpilzrisotto knuspriger Kürbis / Erbsenschoten / Bergpfeffer ^{LMO}	klein 13,50 groß € 17,50
Geröstete Wildleber Zwetschke / Pastinake / Wirsing ^{GLMO}	€ 14,50

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 See und Meer

Zanderfilet ^{CDG}	Steckrübe / Flusskrebse / Dille	€ 24,50
Fjordlachssteak ^{ACDO}	knusprige Risottobällchen / Kürbis / Quitte	€ 22,50
Fisch des Tages ^{ABCDEFGHIOP}	im Ganzen gebraten / heurige Kartoffeln / Sommergemüse	Tagespreis

Hauptspeisen

Ricotta-Steinpilz Ravioli ^{VEGETARISCH ACGLMO}	bunter Mangold / französische Buttersauce / Lavendelsalz	€ 17,50
Barbarie Entenbrust ^{ACGLMO}	Süßkartoffel / Chicorée / Polentasoufflé	€ 22,50
Huft vom Bergbauernlamm ^{ACGLO}	Portweinschalotten / Oliven / Kürbisragout / Spaghettibohnen	€ 24,50
Geschmortes Kalbsherz ^{AGLO}	Pilze / Kartoffel Kürbispüree / Rote Rüben	€ 21,50
Zweierlei vom heimischen Wildschwein ^{ACGLMO}	gelbe Rübe / Steinpilze / Topfenknödel	€ 23,50
Rosa Rehrücken ^{GLMO}	Emmerberger Schinken / Maroni / Kohlsprossen / Topinambur	€ 24,50

Unsere Klassiker

Wiener Schnitzel ^{ACGLMO}	vom Milchkalb / im Butterschmalz gebacken / Erdäpfel-Vogerlsalat	€ 19,50
Geschmorter Hirschbraten ^{ACGLMO}	Rotkraut / Serviettenknödel / Preiselbeeren	€ 20,50
Gebackener Junghahn / Kartoffel & Gurken Salat ^{ACGLMO}		€ 18,50
Rinderfiletsteak ^{AGLMO}	hausgemachte Trüffelpommes / sautiertes Gemüse / pikante Paprika-Tomatensalsa	€ 28,50
Tomahawk Steak für 2 Personen / heurige Rosmarinkartoffel / sautiertes Gemüse / Pfeffersauce ^{AGLMO}		p.P € 29,50
Gedeck ^{ABCDEFGHIJLMOP}		€ 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

Für die Allergenerklärung wenden Sie sich bitte an unser Personal!

Dessert

Bitterschokoladensoufflé / Nektarinenragoût / tasmanisches Bergpfeffereis ^{ACEFGHOP}	€ 9,50
Schokomuffin / Karamellsauce / Gurkengranité ^{ACEFGHOP}	€ 9,00
Marillenknoedel / Röster / Marilleneis ^{ACFGHOP}	€ 9,00
Kakao-Frischkäseschnitte / Erdbeersalat / Schokolack ^{ACEFGHOP}	€ 9,00
Karamellisierte Strudelteigblätter / Zitronencreme / Himbeere ^{ACEFGHOP}	€ 9,00
Melonenkaltschale / Vanillecreme / Tapiokaperlen ^{ACFGHOP}	€ 9,00
Beeren im Sektgelée / Mandelcreme / gebackener Pfirsich im Pankomantel ^{ACEFGHOP}	€ 9,50
Jagdhof's Dessertvariation ^{ACEFGHOP}	€ 11,50

Jagdhof – Eiscafé ^{ACEFGHOP} € 5,50

Auf Wunsch servieren wir auch verschiedene Eissorten

vom Blochberger aus Krumbach je Kugel ^{ACEFGHOP} € 2,10

Käse

Französischer Käseteller / Oliven / Weintrauben ^{EFGHOP} € 9,50

Italienischer Peccorino / Rucola / Tomaten ^{EFGHOP} € 8,00

Brie / Schwarzbrotsscheiben / Marillen-Ingwer-Chutney ^{AGOP} € 8,00



Landhotel & Restaurant Jagdhof / Wia'tzaus Platzhirsch
Familie Fakler

Starters

Goat cheese vegetarian / aubergine / tomato / fig ^G	€ 10,50
Norwegian wilderness salmon ^{DO} smoked & marinated / red turnip / pumpkin / corn	€ 12,50
Breadcrumbs and fried quail eggs & venison ham pickled pumpkin / potato espuma ^{ACGLMO}	€ 12,50
Carpaccio of venison / elder balsamico / aubergine / pomegranate ^{ACMO}	€ 14,50
Tartar of saddle of sucking calf pickled chanterelles / sunroot / truffle butter ^{GLMO}	€ 14,50
Game pie / port jelly / pistachios / red mulberry / parsnip ^{ACGLMO}	€ 12,50

Soups

Beef broth / beef marrow & sweetbread / root vegetable ^{ACGLMO}	€ 4,90
“Jagdhof” fishsoup ^{ABDGLMO} saisonal fishes & seafood / Pannonian vegetable	small € 7,50 large € 14,50
Foamsoup of Hokkaido pumpkin crayfish / pumpkin-seed oil / tarragon ^{DGLMO}	€ 5,90

Salades

Autumnal lettuce / crispy ham / goat cheese / pickled pumpkin ^{GLMO}	€ 9,50
Mixed saisonal salad ^{LMO}	€ 5,00

Entremets

Smoked scallops /wasabi puree / sprouts / sesame ^{CNOR}	€ 14,50
Risotto with yellow boletus vegetarian / crispy pumpkin / peas ropes / mountain pepper ^{LMO}	small € 13,50 big € 17,50
Sauteed venison liver / plum / parsnip / savoy ^{GLMO}	€ 14,50



Landhotel & Restaurant Jagdhof / Wia'tzaus Platzhirsch
Familie Fakler

Lake & Sea

Pikeperch / turnip / crayfish / dill ^{CDG}	€ 24,50
Fjord salmon steak /crispy risotto balls / pumpkin / quince ^{ACDO}	€ 22,50
Fish of the day in all early potatoes / seasonal vegetable ^{ABCDEFGHIOP}	daily price

Main dishes

Ricotta-king bolete ravioli ^{ACGLMO} vegetarian colourful chard / French butter sauce / lavender salt	€ 17,50
Barbarie duck breast ^{ACGLMO} kumara (sweet potato) / chicorée / polenta soufflé	€ 22,50
Haunch of lamb (from the mountain farmer) ^{ACGLMO} portwine scallions / olives / pumpkin ragoût / spaghetti beans	€ 24,50
Braised heart of veal / autumnal mushrooms / potato-pumpkin puree / red turnips ^{AGLO}	€ 21,50
Duett of wild boar ^{ACGLMO} yellow turnip / king bolete / curd dumplings	€ 23,50
Medium saddle of venison ^{GLMO} ham / chest nuts / brussel sprouts / Topinambour	€ 24,50

Classics

Viennese Schnitzel / sucking calf / sautéed in clarified butter / field salad with potatoes ^{ACGLMO}	€ 19,50
Braised roast venison / red cabbage / sliced bread dumpling cranberries ^{ACGLMO}	€ 20,50
Breadcrumbs and fried young rooster / potato-cucumber salad ^{ACGLMO}	€ 18,50
Beef filet steak / confit rosemary potatoes / aestival vegetable / pepper sauce ^{AGLMO}	€ 28,50
T-bone-steak ^{AGLMO} for 2 persons / confit rosemary potatoes / aestival vegetable / pepper sauce	per person € 29,50
Cover ^{ABCDGLMOP}	€ 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

Soufflé of dark chocolate <i>nectarine ragoût / Tasmanian mountain pepper ice-cream</i> ^{ACEFGHOP}	€ 9,50
Chocolate muffin / caramel sauce / cucumber granité ^{ACEFGHOP}	€ 9,00
Apricot dumpling / fruit pulp / apricot ice-cream ^{ACFGHOP}	€ 9,00
Cacao - cream cheese / strawberry salad / chocolate lacquer ^{ACEFGHOP}	€ 9,00
Caramelized strudel dough / lemon cream / raspberry ^{ACEFGHOP}	€ 9,00
Chilled soup of melon / vanilla cream / Tapioka pearls ^{ACFGHOP}	€ 9,00
Berries in jelly of sparkling wine <i>almond cream / deep fried peach with panko-flour</i> ^{ACEFGHOP}	€ 9,50
Jagdhof's dessert variation ^{ACEFGHOP}	€ 11,50
Jagdhof – iced cofee ^{ACEFGHOP}	€ 5,50
Blochberger´s ice cream <i>various flavours</i> ^{ACEFGHOP} per scoop	€ 2,10

Cheese

French cheese plate / olives / grapes ^{EFGHOP}	€ 9,50
Italian Peccorino / rucola / tomaten ^{EFGHOP}	€ 8,00
Brie / black bread / apricot-ginger-chutney ^{AGOP}	€ 8,00