



Landhotel & Restaurant Jagdhof / Wia'tzaus Platzhirsch
Familie Fakler

Vorspeisen

Burrata aus Apulien ^{VEGETARISCH – AGO} bunte Tomaten / Basilikum / Crostini / Pinienkerne	€ 12,50
Hausgebeizter Wildfanglachs ^{DLMO} Guacamole / Gin Gurke / Wassermelone	€ 13,50
Vitello „trotato“ ^{DLMO} rosa gebratener Kalbsrücken & Räucherforelle geschmorte Karotte / Kapernbeere / Salzzitrone	€ 13,50
Almoachsen Tartar ^C Buchenholzrauch / Wachtelei / Marillenchutney / Rosmarin	€ 14,50
Römersalat „Ceasar“ ^{BDGLMO} Rotschwanzgarnele / Bergkäse / Sardelle	€ 12,50
Sommerlicher Zupfsalat ^{ACGLMO} Eierschwammerl / Ziegenkäse / Emmerberger Schinken	€ 12,50

Suppen

Altwiener Suppentopf ^{ACGLMO} Frittaten / Wurzelgemüse / Tafelspitz	€ 4,90
Schwammerlschaumsuppe ^{ABCGLMO} Kräutertramezzini / Safranschaum	€ 5,50

Zwischengerichte

Hausgemachte Bandnudel ^{VEGETARISCH - ACG} Die 1. Schwammerl / Löwenzahnpesto / Sonnenblumenkerne /	klein € 12,50	groß € 17,50
Gebratener Tintenfisch ^R Rucola / grüner Spargel / Tomate / Trüffelöl	klein € 16,50	groß € 23,50

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

Poelierter Neusiedlersee Waller ^{DLMO} Selchfond / Erdäpfel / Zuckerschote	€ 22,50
Wildfang Wolfsbarsch ^{ACDO} Hummerravioli / Tomate / Pastinaken	€ 24,50

Hauptspeisen

Barbarie Entenbrust Fichtentriebe / wilder Brokkoli / Chorizo / Karotte	€ 23,50
Saltimbocca vom Weidekalb ^{LO} Schwammerlrisotto / Rübe / Madeira	€ 26,50
Black Angus Filetsteak ^{LO} Sommergemüse / Salbeierdäpfel / Tomaten-Chili Salsa	€ 28,50
Rücken vom Maibock ^{LMO} Erbse / junger Mais / Schwammerl	€ 29,50

Unsere Klassiker

Marchfelder Solo Spargel ^{ACGLMO} Petersilerdäpfel / Sauce Hollandaise / Beinschinken	€ 19,50
Gebackener Junghahn ^{ACGLMO} Erdäpfel-Gurken Salat	€ 18,50
Wiener Schnitzel ^{ACGLMO} vom Milchkalb / im Butterschmalz gebacken / Erdäpfel-Vogerlsalat	€ 19,50
T-Bone Steak vom Ötscherblick Schwein ^{GLMO} für 1 Personen Rosmarinkartoffeln / Sommergemüse / Madeirajus	€ 23,50
Beiried von Ebner's Bio Rind ^{ACGLMO} Rosmarinkartoffel/ Sommergemüse / Madeirajus	€ 27,50
Gedeck ^{ABCDEFGLMOPR}	€ 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

Starters

Burrata from Apulia ^{AGO} / colourful tomatoes / basil / crostini / pine nuts	€ 12,50
Homemade pickled salmon ^{DLMO} / Guacamole / gin cucumber / watermelon	€ 13,50
Vitello "trotato" ^{DLMO} / sautéed saddle of veal / smoked trout / braised carrot / capers / salted lemon	€ 13,50
Tartar of alpin pasture bullock ^C / wood smoke / quail egg / apricot chutney / rosemary	€ 14,50
Cesar's salad ^{BDLMO} / prawn / cheese / anchovy	€ 12,50
Lettuce ^{LMO} / chanterelles / goat cheese / ham	€ 12,50

Soups

Viennese beef broth ^{ACGLMO} / sliced pancakes / root vegetable / prime boiled beef	€ 4,90
Chanterelles cream soup ^{ACGLMO} / tramezzini with herbs / saffron foam	€ 5,50

Entremets

Homemade tagliatelle ^{ACG VEGETARIAN} / dandelion pesto / sunflower seeds / goat cheese	small € 12,50	large € 17,50
Sauteed octopus ^R / rucola / green asparagus / tomato / Thai lemon	small € 16,50	large € 23,50

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

Braised and baked sheatfish ^{DLMO} smoked meat fond / potatoes / sugar snap pea	€ 22,50
Branzini (sea bass) ^{BD} lobster ravioli / tomato / parsnip	€ 24,50

Main dishes

Barbarie duck's breast spruce / wild broccoli / Chorizo / carrot	€ 23,50
Saltimbocca of paddock calf ^{LO} mushroom risotto / turnip / Madeira	€ 26,50
Black Angus fillet steak ^{LO} seasonal vegetable / sage potatoes / tomato-chili salsa	€ 28,50
Saddle of roebuck ^{LMO} peas / young corn / mushrooms	€ 29,50

Classics

Asparagus ^{ACGLMO} parsley potatoes / sauce Hollandaise / ham	€ 19,50
Young rooster ^{ACGLMO} / breadcrumbed and fried / potato-cucumber salad	€ 18,50
Viennese Schnitzel ^{ACGLMO} / sucking calf / sautéed in clarified butter / field salad with potatoes	€ 19,50
T-Bone steak of Austrian "Ötscherblick" pig ^{GLMO} rosemary potatoes / summer vegetable / gravy with Madeira	€ 23,50
Sirloin steak ^{LMO} / rosemary potatoes / vegetable / Madeira jus	€ 27,50
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

Soufflé of dark chocolate / mousse / raspberry chocolate ^{ACEFGHO}	€ 10,50
Lukewarm curd strudel / cinnamon cream / pickled kumquat ^{ACEFGHOP}	€ 9,50
Panna cotta / tonka bean / strawberry salad / pesto ice cream ^{ACFGHOP}	€ 9,50
Duett of nougat / pieplant sauce / spruce honey parfait ^{ACEFGHOP}	€ 10,50
Elder tartlet / avocado dip / crumble ^{ACEFGHOP}	€ 9,50
Strawberry carpaccio / buttermilk / chia seeds ^{ACEFGHOP}	€ 9,50
Jagdhof's dessert variation ^{ACEFGHOP}	€ 12,50
Jagdhof – iced cofee ^{ACEFGHOP}	€ 7,50
Blochberger's ice cream various flavours ^{ACEFGHOP} per scoop	€ 2,30

Cheese

French cheese plate / olives / grapes ^{EFGHOP}	€ 10,50
Sheep milk cheese / berberis / stinging nettle ^{EFGHOP}	€ 9,50

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!