



Landhotel & Restaurant Jagdhof / Wia'tzaus Platzhirsch
Familie Fakler

Vorspeisen

Burrata aus Apulien ^{VEGETARISCH ACGO} bunte Tomaten / Basilikum / Crostini / Pinienkerne	€ 12,50
Marchfelder Spargel ^{BLMO} Wildkräuter / Vinaigrette / Flusskrebse	€ 13,50
Thunfisch Tataki ^{DLMO} kurz gebratener Yellowfin Thunfisch Gurke / Senfsaat / Zitronengras	€ 14,50
Almochsen Tartar ^C Buchenholzrauch / Wachtelei / Kumquat / Hanfsamen	€ 14,50
Fruchtiger Frühlingssalat Papaya / Emmerberger Schinken / wilder Spargel / Sprossen	€ 12,50

Suppen

Altwiener Suppentopf ^{ACGLMO} Frittaten / Wurzelgemüse / Tafelspitz	€ 4,90
Schaumsuppe vom Marchfelder Spargel ^{BGLMO} knuspriger Schweinsbraten / Krustentieröl	€ 5,50

Zwischengerichte

Spargelrisotto ^{VEGETARISCH BMO} Tomate / Salsa Verde / Frühlingskräuter	klein € 12,50	groß € 19,50
Spargelnudeln ^{ACGLMO} Beinschinken / Frühlingszwiebel / Tomate	klein € 12,50	groß € 19,50
Morchelrisotto ^{GLMO} junge Erbsen / wilder Spargel / Perlwiebel	klein € 14,50	groß € 22,50
Bries & Backerl vom Milchkalb ^{ABCGLMO} Baumkuchen / Artischocke / Salsa verde	klein € 17,50	groß € 24,50

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

Neusiedlersee Zander ^{DHLMO} Marchfelder Solo Spargel / Tomate / Birne / Sauerklee	€ 24,50
Maischolle „Büsumer Art“ ^D Fluschkrebse / Bauernspeck / Petersilerdäpfel / grüner Salat	€ 23,50

Hauptspeisen

Barbarie Entenbrust Maiwipfl / wilder Brokkoli / Chorizo / Karotte	€ 23,50
Kaninchen & Calamar ^B Marchfelder Solo Spargel / Mais / Kamut / rote Rübe	€ 25,50
Krone vom Weidekalb ^{ACGLMO} Marchfelder Solo Spargel / Trüffel Ravioli / Morcheln	€ 28,50
Rücken & Ragout vom Maibock ^{ACGLMO} Topinambur / Schupfnudeln / Schwammerl	€ 28,50
Black Angus Filetsteak „Rossini“ ^L Gänseleber / grüner Spargel / Erdäpfel	€ 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-Vogelersalat	€ 19,50
T-Bone Steak vom Ötscherblickschwein ^{GLMO} für 1 Personen (350g) Rosmarinerdäpfel / Frühlingsgemüse / Madeirajus	€ 23,50
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

Bitterschokoladensoufflé / Mousse / Himbeerschoki ^{ACEFGHOP}	€ 10,50
Lauwarmer Topfenstrudel / Zimtobern / eingelegte Zwergorangen ^{ACEFGHOP}	€ 9,50
Panna cotta / Tonkabohne / Erdbeersalat / Pestoeis ^{ACEFGHOP}	€ 9,50
Duett vom Nougat / Rhabarbersauce / Fichtenhonigparfait ^{ACFGHOP}	€ 10,50
Holundertörtchen / Avocado Dip / Crumble ^{ACEFGHOP}	€ 9,50
Erdbeercarpaccio / Buttermilch / Chiasamen ^{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

Französischer Käseteller / Oliven / Weintrauben ^{EFGHOP}	€ 10,50
Schafkäse / Berberitze / Brennessel ^{EFGHOP}	€ 9,50



Landhotel & Restaurant Jagdhof / Wia'tzaus Platzhirsch
Familie Fakler

Starters

Burrata from Apulia ^{ACGO} / colourful tomatoes / basil / crostini / pine nuts	€ 12,50
Asparagus ^{BLMO} / edible wild herbs / vinaigrette / crayfish	€ 13,50
Tunafish tataki ^{DLMO} / sautéed Yellowfin tunafish / cucumber / mustard seed / lemongrass	€ 14,50
Tartar of alpin pasture bullock ^C / wood smoke / quail egg / Kumquat / hempseed	€ 14,50
Fruity spring salad ^{LMO} / Papaya / ham / wild asparagus / sprouts	€ 12,50

Soups

Viennese beef broth ^{ACGLMO} / sliced pancakes / root vegetable / prime boiled beef	€ 4,90
Foamsoup of asparagus ^{BGLMO} / crispy pork roast / crustacean oil	€ 5,50

Entremets

Asparagus risotto ^{BMO VEGETARIAN} / tomato / salsa verde / spring herbs	small € 12,50	large € 19,50
Asparagus noodles ^{ACGLMO} / ham / scallions / tomato	small € 12,50	large € 19,50
Risotto with morels ^{GLMO} / young peas / wild asparagus / pearl onions	small € 14,50	large € 22,50
Sweetbread & cheeks of sucking calf ^{ABCGLMO} potato bake / artichoke / salsa verde	small € 17,50	large € 24,50

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

Pikeperch ^{DHLMO} / asparagus / tomato / pear / common wood sorrel	€ 24,50
Plaice ^{BD} / crayfish / farmhouse bacon / parsley potatoes / lettuce	€ 23,50

Main dishes

Barbarie duck's breast spruce / wild broccoli / Chorizo / carrot	€ 23,50
Coney & calamar ^B asparagus / corn / kamut / red turnip	€ 25,50
Crown of paddock calf ^{ACGLMO} asparagus / truffle ravioli / morels	€ 28,50
Saddle & ragoût of roebuck ^{ACGLMO} topinambour / homemade noodles / mushrooms	€ 28,50
Black Angus fillet steak "Rossini" ^L goose liver / green asparagus / potatoes	€ 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 ^{GLMO (1 person – 350 g)} rosemary potatoes / spring vegetable / gravy with Madeira	€ 23,50
Cover ^{ABCDEFGLMOPR}	€ 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!