



Landhotel & Restaurant Jagdhof / Wia'tzaus Platzhirsch
Familie Fakler

Vorspeisen

Duett vom Eierschwammerl <small>VEGETARISCH – AGO</small> Crostini / Pinienkerne	€ 11,50
Hausgebeizter Wildfanglachs <small>DLMO</small> Guacamole / Gin Gurke / Wassermelone	€ 13,50
Gänseleberparfait <small>ACGLMO</small> Calvados / Apfel	€ 14,50
Vitello „trotato“ <small>DLMO</small> rosa gebratener Kalbsrücken & Räucherforelle eingelegte Karotte / Kapernbeere / Salzzitrone	€ 13,50
Almoachsen Tartar <small>C</small> Buchenholzrauch / Wachtelei / Marillenchutney / Rosmarin	€ 14,50
Römersalat „Ceasar“ <small>BDGLMO</small> Rotschwanzgarnele / Bergkäse / Sardelle	€ 13,50
Herbstlicher Zupfsalat <small>DGLMO</small> Eierschwammerl / Ziegenkäse / Emmerberger Schinken	€ 12,50

Suppen

Altwiener Suppentopf <small>ACGLMO</small> Frittaten / Wurzelgemüse / Tafelspitz	€ 4,90
Hokkaidokürbissuppe <small>ACGLMO</small> Kürbistascherl	€ 5,50

Zwischengerichte

Eierschwammerl & Bio Ei <small>VEGETARISCH - CG</small> geröstete Eierschwammerl / Guntramsdorfer Ei / Heurigenkartoffel	klein € 13,50	groß € 17,50
Kürbisrisotto <small>VEGETARISCH – G</small>	klein € 9,50	groß € 13,50
Schwammerlrisotto <small>VEGETARISCH – G</small>	klein € 12,50	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

Krenfleisch vom Waldviertler Bachsaibling ^{DLMO} Erdäpfel / Wurzelgemüse	€ 20,50
Neusiedlersee Zander ^{BD} Hummerravioli / Tomate / Pastinake	€ 22,50

Hauptspeisen

Französische Entenbrust Basmati Reis / Thai Basilikum / Gemüsecurry	€ 23,50
Krone vom Duroc-Schwein ^{GLMO} Rosmarinkartoffeln / Herbstgemüse / Madeirajus	€ 21,50
Filet vom Weidekalb ^{LO} herbstliches Pilzragoût / Risotto	€ 28,50
Black Angus Filetsteak ^{LO} Rosmarinerdäpfel / Herbstgemüse / Tomaten-Chili Salsa	€ 29,50
Geschmorte Rehschulter aus Heiligenkreuz ^{LMO} Erdäpfelstampf / Schwammerlgröstel	€ 23,50

Unsere Klassiker

Eierschwammerl à la Crème ^{ACGLMO} Serviettenknödel / Crème fraîche	€ 20,50
Eierschwammerl Gulasch ^{ACGLMO} Serviettenknödel / Crème fraîche	€ 20,50
Gebackener Junghahn ^{ACGLMO} Erdäpfel-Gurken Salat	€ 18,50
Wiener Schnitzel ^{ACGLMO} vom Milchkalb / im Butterschmalz gebacken / Erdäpfel-Vogersalat	€ 19,50
Beiried von Ebner's Bio Rind ^{GLMO} Rosmarinkartoffeln / Herbstgemüse / Madeirajus	€ 27,50
Tomahawk Steak ^{GLMO} für 2 Personen Rosmarinkartoffeln / Herbstgemüse / 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

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

Duett of chanterelles ^{AGO vegetarian} / crostini / pine nuts	€ 11,50
Homemade pickled salmon ^{DLMO} / Guacamole / gin cucumber / watermelon	€ 13,50
Goose liver parfait ^{ACGLMO} / Calvados / apple	€ 14,50
Vitello "trotato" ^{DLMO} / sautéed saddle of veal / smoked trout / 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	€ 13,50
Lettuce ^{BDLMO} / chanterelles / goat cheese / ham	€ 12,50

Soups

Viennese beef broth ^{ACGLMO} / sliced pancakes / root vegetable / prime boiled beef	€ 4,90
Hokkaido pumpkin soup ^{ACGMO} / pumpkin pocket	€ 5,50

Entremets

Chanterelles & bio egg ^{vegetarian CG} sautéed chanterelles / regional bio egg / early potatoes	small € 13,50	large € 17,50
Pumpkin risotto ^{vegetarian G}	small € 9,50	large € 13,50
Mushroom risotto ^{vegetarian G}	small € 12,50	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

Brook trout ^{DLMO} braised / horse radish / potatoes / root vegetable	€ 20,50
Pikeperch ^{BD} lobster ravioli / tomato / parsnip	€ 22,50

Main dishes

French duck's breast basmati rice / Thai basil / vegetable curry	€ 23,50
Crown of Duroc porc ^{GLMO} rosemary potatoes / vegetable / gravy with Madeira	€ 21,50
Fillet of paddock calf ^{LO} mushroom ragout / risotto	€ 28,50
Black Angus fillet steak ^{LO} rosemary potatoes / seasonal vegetable / tomato-chili salsa	€ 29,50
Braised shoulder of regional venison ^{LMO} mashed potatoes / mushrooms	€ 23,50

Classics

Chanterelles à la crème ^{ACGLMO} sliced bread dumplings / crème fraîche	€ 20,50
Chanterelles gulyas ^{ACGLMO} sliced bread dumplings / crème fraîche	€ 20,50
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
Sirloin beef ^{GLMO} rosemary potatoes / vegetable / gravy with Madeira	€ 27,50
Tomahawk Steak ^{GLMO 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

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 coffee ^{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!