



Landhotel & Restaurant Jagdhof / Wia'tzaus Platzhirsch
Familie Fakler

Vorspeisen

Dreierlei Rüben ^{VEGETARISCH – GH} Ziegenkäse aus der buckligen Welt / Pekannusspesto / Blutorange	€ 9.50
Heringssalate ^{DO} Cajung Curry / schwedisch / Rote Rübe	€ 10.50
Ceviche vom Wolfsbarsch ^{DMO} Fenchel / Amalfi Zitrone / Karotte	€ 14.50
Tatar vom Kalb & Flusskrebse ^{ABCG} Topinambur / roter Curry / Crostini	€ 14,50
Carne Salada von Ebner's Bio Rind ^{GM} (Spezialität aus dem Trentino – mit Meersalz & Kräutern eingelegtes Rindfleisch) Senfsalat / alter Parmesan / Olivenöl	€ 12,50

Suppen

Kräftige Rindsuppe ^{ACGLMO} Leberpofese / Wurzelgemüse	€ 4,90
Geräucherte Erdäpfelsuppe ^{GLO} San Daniele / Estragon	€ 5,90

von Kopf bis Fuß

Rieslingsbeuschel vom Durocschwein ^{AGMO} Österkronpolenta / Crème fraîche / Champagneressig	klein € 10.50	groß € 17.50
Kalbskopf & Flusskrebse ^{ABCNO} Schwarzwurzel / Grammelknödel	klein € 12.50	groß € 18.50
Bries & Backerl vom Milchkalb ^{ACDG} Erdäpfel Baumkuchen / Artischocke / Salsa verde	klein € 17.50	groß € 23.50



Landhotel & Restaurant Jagdhof / Wia'tzaus Platzhirsch
Familie Fakler

Aus dem Wasser

Neusiedlersee Zander ^{DLMO} Szegedinerkraut / Erdäpfel / Wurzelspeck	€ 22.50
Bretonischer Steinbutt ^{BDGL} Wurzelgemüse / Erbse / Trüffel	€ 29.50
Jakobsmuschel & Rotschwanzgarnele ^{BGO} Blauschimmelkäse / Babymangold / Thaispargel	€ 24.50

Hauptspeisen

Safranrisotto ^{VEGETARISCH BGM} Estragon / Tomate / Salsa verde	€ 13.50
Ragôut „fin“ vom Schwarzfederhuhn ^{AGL} Erbse / Kalamata Olive / Blätterteig	€ 20.50
Krone vom Bergbauernlamm ^{ACGLO} Grießroulade / schwarzer Knoblauch / Ratatouille	€ 24.50
Asiatischer Bauch vom Kleeschwein ^{FNO} Jungzwiebel / Kichererbse / Navette	€ 19.50
Geschmortes Schulterscherz'l von Ebner's Bio Rind ^{LMO} Erdäpfel / Lauch / junges Gemüse	€ 22.50

Unsere Klassiker

Wiener Schnitzel ^{ACGLMO} vom Milchkalb / im Butterschmalz gebacken / Erdäpfel-Vogerlsalat	€ 19.50
Altwiener Vanillerostbraten ^{LMO} Bratkartoffel / Speckfisolen	€ 21.50
Rinderfiletsteak ^{GL} Trüffelkartoffeln / sautiertes Gemüse / pikante Paprika-Tomatensalsa	€ 28.50
Tomahawk Steak für 2 Personen / heurige Rosmarinkartoffeln / sautiertes Gemüse / Pfeffersauce ^{GLMO}	p.P € 29.50
Gedeck	€ 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

Three sorts of turnips ^{VEGETARIAN – GH} goat cheese / pecan nut / blood orange	€ 9.50
Herring salad ^{DO} Cajung curry / swedish / red turnip	€ 10.50
Ceviche of sea bass ^{DMO} fennel / Amalfi lemon / carrot	€ 14.50
Tatar of veal & crayfish ^{ABCG} Topinambour / red curry / crostini	€ 14,50
Carne Salada of Ebner's Bio Beef ^{GM} (speciality of Trentino – beef cured with seasalt and herbs) mustard salad / old parmesan / olive oil	€ 12,50

Soups

Beef broth ^{ACGLMO} liver „Pofese“ (a kind of bread) / root vegetable	€ 4,90
Smoked potato soup ^{GLO} San Daniele / tarragon	€ 5,90

from head to toe

Lights of Duroc pork with Riesling wine ^{AGMO} cheese polenta / crème fraîche / champagner vinegar	klein € 10.50	groß € 17.50
Head of veal & crayfish ^{ABCNO} Black salsify / potato dumpling stuffed with greaves	klein € 12.50	groß € 18.50
Sweetbread & cheeks of sucking calf ^{ACDG} potato bake / artichoke / Salsa verde	klein € 17.50	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

Lake & Sea

Neusiedlersee pikeperch ^{DLMO} Szegediner cabbage / potatoes / bacon	€ 22.50
Bretonian turbot ^{BDGL} root vegetable / peas / truffle l	€ 29.50
Scallop & red tail prawn ^{BGO} blue cheese / baby chard / Thai asparagus	€ 24.50

Main dishes

Saffron risotto ^{VEGETARISCH BGM} tarragon / tomato / salsa verde	€ 13.50
Ragôut „fin“ of black feather chicken ^{AGL} peas / Kalamata olive / puff pastry	€ 20.50
Lamb crown ^{ACGLO} semolina roll / black garlic / ratatouille	€ 24.50
Asian pork belly ^{FNO} escallion / chickpeas / navette (turnip)	€ 19.50
Braised beef ^{LMO} potatoes / leek / young vegetabl	€ 22.50

Classics

Viennese Schnitzel ^{ACGLMO} sucking calf / sauteed in clarified butter / field salad with potatoes	€ 19.50
Roast prime rib with vanilla „Old Vienna Style“ roasted potatoes / fisses with bacon	€ 21.50
Beef filet steak ^{GL} truffle potatoes / sauteed vegetable / spicy tomato-peppers salsa	€ 28.50
Tomahawk steak for 2 persons / young potatoes / sauteed vegetable / pepper sauce ^{GLMO}	p.P € 29.50
Cover	€ 3.00

Es ist nicht gestattet, im Restaurant Pfeifen und Zigarren zu konsumieren, wir bitten um Ihr Verständnis!