



## Landhotel & Restaurant Jagdhof / Wia'tzaus Platzhirsch

Familie Fakler

### *Vorspeisen*

<b>Ziegenkäse „aus der buckligen Welt“</b> <sup>VEGETARISCH – G</sup> Muskatkürbis / Trüffelcrème / knusprige Winterkräuter	€ 10,50
<b>Mariazeller Lachsforelle</b> <sup>DO</sup> gebeizt, geliert & Tatar / Rote Rübe / Schwarzwurzel	€ 13,50
<b>Sulz vom Kalbstafespitz</b> <sup>ACMO</sup> schwarze Nüsse / Apfel-Walnussvinaigrette / Keimlinge	€ 9,50
<b>Tatar von Ebner's Bio Rind</b> <sup>GLMO</sup> Cassis / Pilze / Topinambur	€ 14,50
<b>Wildpastete</b> <sup>ACGLMO</sup> Portweingelée / Pistazien / Pastinake	€ 12,50

### *Suppen*

<b>Kräftige Rindsuppe</b> <sup>ACGLMO</sup> Rindermark & Bries / Wurzelgemüse	€ 4,90
<b>„Jagdhof's“ Fischsuppe</b> <sup>ABDGLMO</sup> Fische & Meeresfrüchte der Saison / Pannonisches Gemüse	klein € 8,50    groß € 16,50
<b>Maroni Schaumsuppe</b> <sup>VEGETARISCH DGLMO</sup> knusprige Erdäpfel / Orange	€ 5,90

### *Salate*

<b>Bunter Wintersalat</b> <sup>GLMO</sup> Walnüsse / Maroni / Emmerberger Schinken / Granatapfel	€ 9,50
<b>Beilagensalat der Saison</b> <sup>LMO</sup>	€ 5,00

### *Zwischengerichte*

<b>Rote Rübenrisotto</b> <sup>VEGETARISCH- LMO</sup> knuspriger Bauernspargel / Schaffrischkäse	klein € 11,50    groß € 14,50
<b>Geröstete Weinbergschnecken</b> <sup>GLMO</sup> Erdäpfel / Erbsenjus / Wiener Perlen	klein € 11,50    groß € 16,50
<b>„Der Himmel auf Erden“ 2.0</b> <sup>AGLO</sup> Guntramsdorfer Blunz'n / Erdäpfel / Apfel / Entenleber	klein € 13,50    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*

<b>Zanderfilet</b> <sup>CDG</sup> Artischocken / Wirsing / Flusskrebs	€ 24,50
<b>Gebackener Weihnachtskarpfen</b> <sup>ACGLMO</sup> Erdäpfel-Vogerlsalat / Sauce Tatar	€ 22,50

### *Hauptspeisen*

<b>Hausgemachte Bandnudel</b> <sup>VEGETARISCH ACGLMO</sup> Steckrübe / Salbei / Pinienkerne / Belper Knolle	€ 17,50
<b>Brust vom Maishendl</b> <sup>ACGLMO</sup> Gemüsecurry / Hibiskus / Rote Rübe	€ 22,50
<b>Geräucherter Tofu</b> <sup>VEGETARISCH ACGLMO</sup> Gemüsecurry / Hibiskus / Rote Rübe	€ 15,50
<b>Rücken vom Bergbauernlamm</b> <sup>ACGLO</sup> Maroni / Mango / Karotte / Sojabohnen	€ 24,50
<b>Rosa Rinderfiletspitzen „Stroganoff“</b> <sup>ACGLMO</sup> Rote Rübe / Nockerl / Sauerrahm	€ 22,50
<b>Osso Buco vom Hirsch</b> <sup>GLMO</sup> geräucherter Erdäpfelschaum / Fregola / Zucchini	€ 21,50

### *Unsere Klassiker*

<b>Wiener Schnitzel</b> <sup>ACGLMO</sup> vom Milchkalb / im Butterschmalz gebacken / Erdäpfel-Vogerlsalat	€ 19,50
<b>Geschmorter Wildschweinbraten</b> <sup>ACGLMO</sup> Rotkraut / Serviettenknödel / Preiselbeeren	€ 21,50
<b>Rinderfiletsteak</b> <sup>AGLMO</sup> Trüffelkartoffel / sautiertes Gemüse / pikante Paprika-Tomatensalsa	€ 28,50
<b>Rib Eye vom Milchkalb</b> <sup>AGLMO</sup> Trüffelkartoffel / sautiertes Gemüse / pikante Paprika-Tomatensalsa	€ 26,50
<b>Tomahawk Steak</b> für 2 Personen / heurige Rosmarinkartoffel / sautiertes Gemüse / Pfeffersauce <sup>AGLMO</sup>	p.P € 29,50
<b>Gedeck</b> <sup>ABCDEFGHIJLMOP</sup>	€ 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**

<b>Bitterschokoladensoufflé / Mousse / Mahima Curry / Clementine</b> <sup>ACEFGHOP</sup>	€ 9,50
<b>Baumstamm / Maroni / Schoko / Himbeere</b> <sup>ACEFGHOP</sup>	€ 9,00
<b>Birnenkuchen / Marzipan / Rotweibirne</b> <sup>ACFGHOP</sup>	€ 9,00
<b>Lebkuchenauflauf / Glühwein / Kletzbirne</b> <sup>ACEFGHOP</sup>	€ 9,00
<b>Ananas Carpaccio / Honigpfeffer / Kokos-Panna cotta</b> <sup>ACEFGHOP</sup>	€ 9,00
<b>Mohnschnitte / Preiselbeere / Quitte / Bratapfeleis</b> <sup>ACEFGHOP</sup>	€ 9,00
<b>Jagdhof's Dessertvariation</b> <sup>ACEFGHOP</sup>	€ 11,50

**Jagdhof – Eiscafé** <sup>ACEFGHOP</sup> € 5,50

**Auf Wunsch servieren wir auch verschiedene Eissorten**

**vom Blochberger aus Krumbach je Kugel** <sup>ACEFGHOP</sup> € 2,10

**Käse**

<b>Französischer Käseteller / Oliven / Weintrauben</b> <sup>EFGHOP</sup>	€ 9,50
<b>Montafoner Bergkäse / Feigensenf</b> <sup>EFGHOP</sup>	€ 8,00
<b>Gratinierter Taleggio / Rosmarinkartoffeln</b> <sup>AGOP</sup>	€ 8,00



## Landhotel & Restaurant Jagdhof / Wia'tzaus Platzhirsch

Familie Fakler

### Starters

<b>Goat cheese</b> / pumpkin / truffle cream / crispy herbs <sup>G</sup>	€ 10,50
<b>Austrian salmon trout</b> <sup>DO</sup> / pickled, jellied & tartar / red turnip / black salsify	€ 13,50
<b>Cured prime boiled veal in gelatine</b> black nuts / apple-walnut vinaigrette / germ buds <sup>ACMO</sup>	€ 9,50
<b>Tartar of bio beef</b> / cassis / mushrooms / sunroot <sup>GLMO</sup>	€ 14,50
<b>Game pie</b> / port jelly / pistachios / parsnip <sup>ACGLMO</sup>	€ 12,50

### Soups

<b>Beef broth</b> / beef marrow & sweetbread / root vegetable <sup>ACGLMO</sup>	€ 4,90
<b>“Jagdhof” fishsoup</b> <sup>ABDGLMOR</sup> saisonal fishes & seafood / Pannonian vegetable	small € 8,50    large € 16,50
<b>Chestnut foam soup</b> / crispy potatoes / orange <sup>AGLMO</sup>	€ 5,90

### Salades

<b>Mixed winter salad</b> / walnuts / chestnut / ham / pomegranate <sup>GLMO</sup>	€ 9,50
<b>Mixed saisonal salad</b> <sup>LMO</sup>	€ 5,00

### Entremets

<b>Risotto with red turnips</b> crispy farmers asparagus / cream sheep cheese <sup>LMO</sup>	small € 11,50    large € 14,50
<b>Sauteed escargots</b> / potatoes / peas gravy / Vienna pearls <sup>LMOR</sup>	small € 11,50    large € 16,50
<b>“Heaven on earth 2.0”</b> / black pudding / potatoes / apple / duck liver <sup>AGLOOR</sup>	small € 13,50    large € 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**

<b>Pikeperch</b> / artichoke / savoy / crayfish <sup>BDLMO</sup>	€ 24,50
<b>Breadcrumbs &amp; fried Christmas carp</b> potatoe-corn salad / sauce tartar <sup>ACGLMO</sup>	€ 22,50

**Main dishes**

<b>Homemade noodles</b> <sup>ACGLMO</sup> vegetarian turnip / sage / pine nuts / belpur bulb	€ 17,50
<b>Breast of corn chicken</b> <sup>ACGLMO</sup> vegetable curry / hibiscus / red turnip	€ 22,50
<b>Smoked tofu</b> <sup>ACGLMO</sup> vegetable curry / hibiscus / red turnip	€ 15,50
<b>Saddle of lamb</b> (from the mountain farmer) <sup>ACGLMO</sup> chestnut / mango / carrot / soybean	€ 24,50
<b>“Stroganoff” tops of beef fillet</b> <sup>ACGLMO</sup> Nockerl (housemade noodles) / red turnip / sour cream	€ 22,50
<b>Osso buco of venison</b> <sup>GLMO</sup> smoked potato foam / fregola / zucchini	€ 21,50

**Classics**

<b>Viennese Schnitzel</b> / sucking calf / sautéed in clarified butter / field salad with potatoes <sup>ACGLMO</sup>	€ 19,50
<b>Braised roast wild boar</b> / red cabbage / sliced bread dumpling / cranberries <sup>ACGLMO</sup>	€ 21,50
<b>Beef filet steak</b> / truffle potatoes / sauteed vegetable / spicy tomato-peppers sauce <sup>AGLMO</sup>	€ 28,50
<b>Rib Eye o sucking calf</b> <sup>AGLMO</sup> truffle potatoes / sauteed vegetable / spicy tomato-peppers sauce <sup>AGLMO</sup>	€ 26,50
<b>Tomahwak steak</b> <sup>AGLMO</sup> for 2 persons / rosemary potatoes / sautéed vegetable / pepper sauce	per person € 29,50
<b>Cover</b> <sup>ABCDEFGHIJLMOPR</sup>	€ 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**

<b>Soufflé of dark chocolate / mousse / Mahima curry / clementine</b> <sup>ACEFGHO</sup>	€ 9,50
<b>“Tree stem” / chestnut / chocolate /raspberry</b> <sup>ACEFGHOP</sup>	€ 9,00
<b>Pear cake / marzipan / red wine pear</b> <sup>ACFGHOP</sup>	€ 9,00
<b>Gingerbread soufflé / glogg / “Kletzbirne” (hard cured pear)</b> <sup>ACEFGHOP</sup>	€ 9,00
<b>Ananas carpaccio / honey pepper / fruits</b> <sup>ACEFGHOP</sup>	€ 9,00
<b>Poppy-seed cake / cranberry / quince / baked apple ice-cream</b> <sup>ACEFGHOP</sup>	€ 9,00
<b>Jagdhof’s dessert variation</b> <sup>ACEFGHOP</sup>	€ 11,50
<b>Jagdhof – iced cofee</b> <sup>ACEFGHOP</sup>	€ 5,50
<b>Blochberger´s ice cream</b> various flavours <sup>ACEFGHOP</sup> per scoop	€ 2,10

**Cheese**

<b>French cheese plate / olives / grapes</b> <sup>EFGHOP</sup>	€ 9,50
<b>Austrian mountain cheese / figs mustard</b> <sup>EFGHOP</sup>	€ 8,00
<b>Gratinated Taleggio / rosemary potatoes</b> <sup>AGOP</sup>	€ 8,00

We ask for your understanding, that pipes and cigars may not be consumed.

For allergens explanation, please contact our staff!