



**Landhotel & Restaurant Jagdhof / Wia'tzaus Platzhirsch**  
Familie Fakler

## Vorspeisen

<b>Tartar vom Thunfisch</b> <sup>DLMO</sup> Knusper / Avocado	€ 13,50
<b>Gebratene Entenleber</b> <sup>ACGLMO</sup> Pastinake / Nüsse / Portwein	€ 13,50
<b>Carpaccio vom Hirschrücken</b> <sup>LM</sup> Zwiebelmarmelade / Bittersalate	€ 14,30
<b>Kaninchen im Tramezzinimantel</b> <sup>ACGLMO</sup> Linsensalat / Kräuter	€ 12,90

## Suppen

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

## Zwischengerichte

<b>Kürbisrisotto</b> <sup>VEGETARISCH – G</sup>	klein € 10,50	groß € 14,50
<b>Schwammerlrisotto</b> <sup>VEGETARISCH – G</sup>	klein € 12,50	groß € 16,50
<b>Crepinette vom Fasan</b> <sup>ACGLMO</sup> Grießknödel / Rahmkohl	klein € 15,50	groß € 19,50

*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>Krenfleisch vom Waldviertler Bachsaibling</b> <sup>DLMO</sup> Erdäpfel / Wurzelgemüse	€ 21,00
<b>Gebratener Wels</b> <sup>BD</sup> zweierlei Kraut / Sardellenjus	€ 22,50

## Hauptspeisen

<b>Französische Entenbrust</b> Maroniknödel / Zwergorangen Rotkraut confit	€ 23,50
<b>Rinderfiletsteak &amp; Rinderschlepp</b> <sup>LO</sup> Trüffelcreme / bunte Karotten	€ 29,50
<b>Geschmorte Rehschulter aus Heiligenkreuz</b> <sup>CGLMO</sup> Physalis-Süßkartoffelpüree / Schmorgemüse	€ 23,50
<b>Wildschweintrüffel</b> <sup>ACGLMO</sup> Polenta-Pistazien Schnitte / Mangold	€ 21,50
<b>Wildragout</b> <sup>ACGLMO</sup> gebratene Serviettenknödel / Preiselbeeren	€ 19,90

## Unsere Klassiker

<b>Gebackener Junghahn</b> <sup>ACGLMO</sup> Erdäpfel-Gurken Salat	€ 18,50
<b>Wiener Schnitzel</b> <sup>ACGLMO</sup> vom Milchkalb / im Butterschmalz gebacken / Erdäpfel-Vogerlsalat	€ 19,50
<b>Beiried von Ebner's Bio Rind</b> <sup>GLMO</sup> Rosmarinkartoffeln / Herbstgemüse / Madeirajus	€ 25,50
<b>Tomahawk Steak</b> <sup>GLMO</sup> für 2 Personen Rosmarinkartoffeln / Herbstgemüse / Madeirajus	pro Person € 33,50
<b>Gedeck</b> <sup>ABCDEFGHIJLMOPR</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>Mohnschnitte / Butterkürbis / Kernöleis</b> <sup>ACEFGHOP</sup>	€ 10,50
<b>Lauwarmes Hollerkoch / Rotweinbirne / Marzipan</b> <sup>ACEFGHOP</sup>	€ 9,50
<b>Apfelterrine / Nusssauce / eingelegte Preiselbeere</b> <sup>ACEFGHOP</sup>	€ 9,50
<b>Bitterschokoladen-Soufflé / Mousse / Praline</b> <sup>ACFGHOP</sup>	€ 10,50
<b>Zwetschkensüppchen / Zitronenbiskuitwürfel / Zimt</b> <sup>ACEFGHOP</sup>	€ 9,50
<b>Birnenkuchen / Portweifeigen / süßer Rahm</b> <sup>ACEFGHOP</sup>	€ 9,50
<b>Jagdhof's Dessertvariation</b> <sup>ACEFGHOP</sup>	€ 12,50

**Jagdhof – Eiscafé** <sup>ACEFGHOP</sup> € 7,50

**Auf Wunsch servieren wir auch verschiedene Eissorten**

**vom Blochberger aus Krumbach je Kugel** <sup>ACEFGHOP</sup> € 2,30

**Käse**

**Gemischter Käseteller / Oliven / Weintrauben** <sup>EFGHOP</sup> € 10,50

**Bergkäse / Holler-Zwetschken Chutney** <sup>EFGHOP</sup> € 10,50



**Landhotel & Restaurant Jagdhof / Wia'tzaus Platzhirsch**  
Familie Fakler

## Starters

<b>Tartar of tunafish</b> <sup>DLMO</sup> Crispy / avocado	€ 13,50
<b>Sauteed liver of duck</b> <sup>ACGLMO</sup> parsnip / nuts / portwine	€ 13,50
<b>Carpaccio of venison</b> <sup>LM</sup> onion jam / water-cress	€ 14,30
<b>Coney in Tramezzini coat</b> <sup>ACGLMO</sup> lentil salad / herbs	€ 12,90

## Soups

<b>Viennese beef broth</b> <sup>ACGLMO</sup> sliced pancakes / root vegetable / prime boiled beef	€ 4,90
<b>Hokkaido pumpkin soup</b> <sup>ACGMO</sup> pumpkin pocket	€ 5,50

## Entremets

<b>Pumpkin risotto</b> <sup>vegetarian G</sup>	small € 10,50	large € 14,50
<b>Mushroom risotto</b> <sup>vegetarian G</sup>	small € 12,50	large € 16,50
<b>Crepinette of pheasant</b> <sup>ACGLMO</sup> semolina dumpling / cabbage in cream	small € 15,50	large € 19,50

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**

<b>Brook trout</b> <sup>DLMO</sup> braised / horse radish / potatoes / root vegetable	€ 21,00
<b>Sauteed catfish</b> <sup>BD</sup> duet of cabbage / anchovy gravy	€ 22,50

**Main dishes**

<b>French duck's breast</b> <sup>ACGLMO</sup> chestnut dumpling / cabbage – kumquat confit	€ 23,50
<b>Fillet steak &amp; oxtail</b> <sup>LO</sup> truffle cream / colourful carrots	€ 29,50
<b>Braised shoulder of venison</b> <sup>CGLMO</sup> physalis-kumara puree / braised vegetable	€ 23,50
<b>Saddle of wild boar</b> <sup>ACGLMO</sup> slice of polenta with pistachios / chard	€ 21,50
<b>Venison stew</b> <sup>ACGLMO</sup> sautéed slice of bread dumplings / cranberries	€ 19,90

**Classics**

<b>Young rooster</b> <sup>ACGLMO</sup> breadcrumbs and fried / potato-cucumber salad	€ 18,50
<b>Viennese Schnitzel</b> <sup>ACGLMO</sup> sucking calf / sautéed in clarified butter / field salad with potatoes	€ 19,50
<b>Sirloin beef</b> <sup>GLMO</sup> rosemary potatoes / vegetable / gravy with Madeira	€ 25,50
<b>Tomahawk Steak</b> <sup>GLMO for 2 persons</sup> rosemary potatoes / vegetable / gravy with Madeira	per person € 33,50
<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><i>Slice of poppy seed cake / butternut pumpkin / pumpkin oil</i></b> <sup>ACEFGHO</sup>	€ 10,50
<b><i>Lukewarm elder compote / red wine pear / marzipan</i></b> <sup>ACEFGHOP</sup>	€ 9,50
<b><i>Apple terrine / nut sauce / marinated cranberries</i></b> <sup>ACFGHOP</sup>	€ 9,50
<b><i>Soufflé of dark chocolate / mousse / Praline</i></b> <sup>ACEFGHOP</sup>	€ 10,50
<b><i>Plum soup / dice of lemon biscuit / cinnamon</i></b> <sup>ACEFGHOP</sup>	€ 9,50
<b><i>Slice of pear cake / figs marinated in portwine / sweet cream</i></b> <sup>ACEFGHOP</sup>	€ 9,50
<b><i>Jagdhof's dessert variation</i></b> <sup>ACEFGHOP</sup>	€ 12,50
<b><i>Jagdhof – iced coffee</i></b> <sup>ACEFGHOP</sup>	€ 7,50
<b><i>Blochberger's ice cream</i></b> <sup>ACEFGHOP</sup> various flavours <sup>ACEFGHOP</sup> per scoop	€ 2,30

**Cheese**

<b><i>Mixed cheese plate / olives / grapes</i></b> <sup>EFGHOP</sup>	€ 10,50
<b><i>Cheese produced in the Alps / elder-plum chutney</i></b> <sup>EFGHOP</sup>	€ 10,50

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!*