



Landhotel & Restaurant Jagdhof / Wia'tzaus Platzhirsch
Familie Fakler

Vorspeisen

Tartar vom Thunfisch ^{DLMO} Knusper / Avocado	€ 13,50
Gebratene Entenleber ^{ACGLMO} Pastinake / Nüsse / Portwein	€ 13,50
Carpaccio vom Hirschrücken ^{LM} Zwiebelmarmelade / Bittersalate	€ 14,30

Suppen

Altwiener Suppentopf ^{ACGLMO} Frittaten / Wurzelgemüse / Tafelspitz	€ 4,90
Maronischaumsuppe ^{ACGLMO} Briochewürfel	€ 5,50

Zwischengerichte

Rote Rüben Risotto ^{VEGETARISCH G}	klein € 10,50	groß € 14,50
Crepinette vom Fasan ^{ACGLMO} Grießknödel / Rahmkohl	klein € 15,50	groß € 19,50
Hausgemachte Bandnudeln ^{ACGLMO} Ziegenkäse / Tomaten / Jungzwiebel		€ 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	€ 21,00
Gebackener, pikant gefüllter Weihnachtskarpfen ^{ABCDGLMO} Erdäpfel-Vogerlsalat / Sauce Tartar	€ 22,50

Hauptspeisen

Gebratene Landhendlbrust ^{GLMO} Trüffelpüree / glasiertes Gemüse	€ 20,50
Rosa gebratene Rinderfiletspitzen ^{GLMO} Kürbisrisotto / Ingwer	€ 23,50
Rinderfiletsteak ^{LO} Trüffelcreme / bunte Karotten	€ 29,50
Wildragout ^{ACGLMO} gebratene Serviettenknödel / Preiselbeeren	€ 19,90
Geschmorter Rehschlägel aus Heiligenkreuz ^{CGLMO} Schupfnudeln / Maroni / Rotkraut / Kohlsprossen	€ 26,50

Unsere Klassiker

Gebackener Junghahn ^{ACGLMO} Erdäpfel-Gurkensalat	€ 18,50
Wiener Schnitzel ^{ACGLMO} vom Milchkalb / im Butterschmalz gebacken / Erdäpfel-Vogerlsalat	€ 19,50
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

Mohnschnitte / Butterkürbis / Kernöleis ^{ACEFGHOP}	€ 10,50
Lauwarmes Hollerkoch / Rotweibirne / Marzipan ^{ACEFGHOP}	€ 9,50
Apfelterrine / Nusssauce / eingelegte Preiselbeere ^{ACEFGHOP}	€ 9,50
Bitterschokoladen-Soufflé / Mousse / Praline ^{ACFGHOP}	€ 10,50
Zwetschkensüppchen / Zitronenbiskuitwürfel / Zimt ^{ACEFGHOP}	€ 9,50
Birnenkuchen / Portweifeigen / süßer Rahm ^{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

Gemischter Käseteller / Oliven / Weintrauben ^{EFGHOP}	€ 10,50
Bergkäse / Holler-Zwetschken Chutney ^{EFGHOP}	€ 10,50



Landhotel & Restaurant Jagdhof / Wia'tzaus Platzhirsch
Familie Fakler

Starters

Tartar of tunafish ^{DLMO} Crispy / avocado	€ 13,50
Sauteed liver of duck ^{ACGLMO} parsnip / nuts / portwine	€ 13,50
Carpaccio of venison ^{LM} onion jam / water-cress	€ 14,30

Soups

Viennese beef broth ^{ACGLMO} sliced pancakes / root vegetable / prime boiled beef	€ 4,90
Foam soup of chestnuts ^{ACGMO} dices of brioche	€ 5,50

Entremets

Red turnips risotto ^{vegetarian G}	small € 10,50	large € 14,50
Crepinette of pheasant ^{ACGLMO} semolina dumpling / cabbage in cream	small € 15,50	large € 19,50
Homemade tagliatelle ^{vegetarian G} goat cheese / tomatoes / scallions	€ 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	€ 21,00
Breadcrumbs and fried spicy filled Christmas carp ^{BD} potato salad with lettuce	€ 22,50

Main dishes

Sauteed chicken breast ^{GLMO} truffle puree / glazed (iced) vegetable	€ 20,50
Sauteed stripes of beef fillet ^{LO} pumpkin risotto / ginger	€ 23,50
Beef steak ^{LMO} truffle cream / carrots	€ 29,50
Venison stew ^{ACGLMO} sautéed slices of bread dumpling / cranberries	€ 19,90
Braised haunch of venison ^{ACGLMO} Schupfnudeln (Austrian noodles) / chestnuts / red cabbage / Brussel sprouts	€ 26,50

Classics

Young rooster ^{ACGLMO} breadcrumbs and fried / potato-cucumber salad	€ 18,50
Viennese Schnitzel ^{ACGLMO} sucking calf / sautéed in clarified butter / field salad with potatoes	€ 19,50
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

<i>Slice of poppy seed cake / butternut pumpkin / pumpkin oil</i> ^{ACEFGHO}	€ 10,50
<i>Lukewarm elder compote / red wine pear / marzipan</i> ^{ACEFGHOP}	€ 9,50
<i>Apple terrine / nut sauce / marinated cranberries</i> ^{ACFGHOP}	€ 9,50
<i>Soufflé of dark chocolate / mousse / Praline</i> ^{ACEFGHOP}	€ 10,50
<i>Plum soup / dice of lemon biscuit / cinnamon</i> ^{ACEFGHOP}	€ 9,50
<i>Slice of pear cake / figs marinated in portwine / sweet cream</i> ^{ACEFGHOP}	€ 9,50
<i>Jagdhof's dessert variation</i> ^{ACEFGHOP}	€ 12,50
<i>Jagdhof – iced coffee</i> ^{ACEFGHOP}	€ 7,50
<i>Blochberger's ice cream</i> ^{ACEFGHOP} various flavours ^{ACEFGHOP} per scoop	€ 2,30

Cheese

<i>Mixed cheese plate / olives / grapes</i> ^{EFGHOP}	€ 10,50
<i>Cheese produced in the Alps / elder-plum chutney</i> ^{EFGHOP}	€ 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!