



Landhotel & Restaurant Jagdhof / Wia'tzaus Platzhirsch
Familie Fakler

Vorspeisen

Marinierte Eierschwammerl mit Blattsalat ^{GLMO}	€ 9,50
Burrata ^{GLMO} Basilikumreis / bunte Tomaten / Crostini / Pinienkerne	€ 12,50
Entenstopfleber ^{ACGLMO} Litschi / Coca Cola	€ 12,50
Pulpo gebraten ^{BLMO} Bittersalate / Vinaigrette	€ 12,50
Jagdhof's Haussulz ^{ACGLMO} Kräutervinaigrette	€ 9,50
Almochsen Tartar ^{GLMO} Senfpofese / Nussbutter	€ 13,50

Suppen

Kräftige Rindsuppe ^{ACGLMO} / Fleischstrudel / Wurzelgemüse	€ 4,50
Eierschwammerlcremesuppe ^{ACGLMO} / Emmerberger Schinken chips	€ 5,80
Geeiste Gurkenkaltschale ^{BDGLMO} / Flusskrebse	€ 5,50

Zwischengerichte

Eierschwammerlrisotto ^{GLMO}	klein € 13,50	groß € 17,50
Eierschwammerl Gulasch ^{vegetarisch ACGO} Serviettenknödel / Crème fraîche	klein € 13,50	groß 17,50
Eierschwammerl-Kräuter Nudeln ^{ALMO}	klein € 13,50	groß 17,50
Eierschwammerl à la crème ^{vegetarisch ACGO} Brezelknödel / Crème fraîche	klein € 13,50	groß 17,50

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

Bachsaibling gebraten ^{DGLMO} cremige Quinoa / Fenchel / Tomaten	€ 23,00
Zander gebraten ^{DLMO} Eierschwammerl / Radieschen / Erbsencreme	€ 21,50

Hauptspeisen

Maishendl ^{ACGLMO} Maiscreme / Stangensellerie	€ 21,50
Geröstete Kalbsleber ^{ACGLMO} Im Ganzen gebraten / Kartoffelcreme	€ 18,50
Filet vom Bio Angus Rind ^{GLMO} Sommerliches Gemüse / Madeirajus	€ 29,50
Bio Beiried mit dreierlei Pfeffer ^{GLMO} Rahmerdäpfel / Kresse / Spinat	€ 25,50
Lammrücken ^{ACGLMO} Fregola Pasta / Thymiangemüse	€ 24,50

Unsere Klassiker

Gebackener Junghahn ^{ACGLMO} Erdäpfel-Gurkensalat	€ 18,50
Wiener Schnitzel ^{ACGLMO} vom Milchkalb / im Butterschmalz gebacken / Erdäpfel-Vogerlsalat	€ 19,50
Tomahawk Steak ^{LMO} für 2 Personen Rosmarinkartoffeln / Frühlingsgemüse / Madeirajus	pro Person € 33,50
Lammstelze ^{ACGLMO} Kartoffelpüree / geschmortes Gemüse	€ 23,50
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 / Preiselbeersauce / Vanilleeis ^{ACEFGHOP}	€ 10,50
Bitterschokoladen-Soufflé / Mousse / Praline ^{ACFGHOP}	€ 10,50
Buttermilchterrinen / Rhabarber-Erdbeer Ragout ^{ACEFGHOP}	€ 9,50
Erdbeercarpaccio / Pesto ^{ACEFGHOP}	€ 9,50
Sauerrahm-Topfenschmarren / Beerensauce ^{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

Chanterelles ^{GLMO} marinated / salad	€ 9,50
Burrata ^{GLMO} ice cream of basil / colorful tomatoes/ crostini / pine nuts	€ 12,50
Pulpo ^{BLMO} bitter salad / vinaigrette	€ 12,50
Duck liver ^{ACGLMO} lychee / Coca Cola	€ 12,50
Cured prime boiled beef in gelatine ^{ACGLMO} vinaigrette with herbs	€ 9,50
Beef Tartar ^{ACGLMO} French toast with mustard / nuts butter	€ 13,50

Soups

Viennese beef broth ^{ACGLMO} meat strudel / root vegetable	€ 4,50
Cream soup of chanterelles ^{ABCGMO} Smoked ham chips	€ 5,80
Iced cucumber cold dish ^{ABCGMO} Crayfish	€ 5,50

Entremets

Chanterelles risotto ^{ACGLMO} baked tomato / old balsamico / herbs	small € 13,50	large € 17,50
Chanterelles pasta with herbs ^{ACGLMO}	small € 13,50	large € 17,50
Chanterelles gulyas ^{ACGLMO} sliced bread dumplings / crème fraîche	small € 13,50	large € 17,50
Chanterelles à la crème ^{ACGLMO} plain pretzel dumpling / crème fraîche	small € 13,50	large € 17,50

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

Sauteed brookie ^{DLMO} creamy quinoa / fennel / tomatoes	€ 23,00
Sauteed pikeperch ^{BD} Chanterelles / radish / cream of peas	€ 21,50

Main dishes

Sauteed corn-fed chicken ^{GLMO} cream of corn / celery	€ 21,50
Sauteed veal liver ^{ACGLMO} potatocream	€ 18,50
Fillet of bio Angus beef ^{AGLMO} vegetables of the season / Madeira	€ 29,50
Bio sirloin with three sorts of pepper ^{GLMO} creamy potatoes / cress / spinach	€ 25,50
Roasted saddle of lamb ^{GLMO} Fregola Pasta / vegetables with thyme	€ 24,50

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 ^{LMO} for 2 persons rosemary potatoes / vegetable / gravy with Madeira	per person € 33,50
Knuckle of lamb ^{ACGLMO} corn / romana salad	€ 23,50
Cover ^{ABCDEFGLMOPR}	€ 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 / cranberry sauce / vanilla ice cream</i> ^{ACEFGHO}	€ 10,50
<i>Soufflé of dark chocolate / mousse / Praline</i> ^{ACEFGHOP}	€ 10,50
<i>Butter milk terrine / pieplant-strawberry ragoût</i> ^{ACFGHOP}	€ 9,50
<i>Strawberry carpaccio / pesto</i> ^{ACEFGHOP}	€ 9,50
<i>Sour cream – curd “Schmarren” (pancake cut up into small pieces)</i> ^{ACEFGHOP}	€ 9,50
<i>Jagdhof’s dessert variation</i> ^{ACEFGHOP}	€ 12,50
<i>Jagdhof – iced cofee</i> ^{ACEFGHOP}	€ 7,50
<i>Blochberger´s ice cream</i> 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!