

Vorab zum Gustieren/Beforehand

€

Räucherforellentartare/Smoked trout tartare

mit Sauerrahm und Apfel, dazu Toast, Butter/
with sour cream , apple, toast, butter

15,90

Gebackene Champignons /Baked mushrooms

mit Sauce Tartare /*with sauce tataré*

10,90

Beef Tartare (180 g)

dazu Toast und Butter /*with toast and butter*

18,90

Räucherlachs/Smoked salmon salad

auf Kartoffelrösti dazu Oberskren , Blattsalate/
green salad with horseradishcream , hash browns

16,90

Eine warme Grundlage/Soups

Klare Rindsuppe /Clear soup with

mit Kräuterfrittaten /*sliced pancakes*

5,90

oder Kaspressknödel / *baked cheese dumplings*

6,90

Tomatencremesuppe/Tomatoe cream soup

mit Basilikumhaube / *with cream and basil*

6,40

Salzburger Knoblauchsuppe/Garlic soup

mit gerösteten Brotcroutons /*with bread crumbs*

6,40

Flachauer Kartoffelrahmsuppe/Potato soup

mit Speck /*with bacon*

6,90

Klare Zwiebelsuppe nach Art des Hauses/Onion soup

mit Käsecroutons /*with cheese bread*

6,40

Aus unserer Naturküche /Vegetarian meals

€

„Almsalat“

Bunte Salate mit hausgemachten gebackenen Kaspressknödel
mixed salad with baked cheese dumplings

15,90

Thai-Pfandl (Vegan)/Thai-Pan

mit Gemüse, Pilze, süß saure Currysauce und Basmatireis
with vegetable, mushrooms, sweet currysauce, rice

16,90

Kartoffeltascherl/Potato pockets

mit Frischkäse gefüllt auf Rahmspinat
filled with cream cheese, cream spinach

15,90

Knackige, leichte Salate/Salads

Zum Salat -Knoblauchbrot /Garlic bread

3,90

-Pizzabrot /Pizza bread

6,90

Gemischter Salatteller /Mixed salad

5,90

Gemischter Blattsalat /Leaf salad

5,90

Cäsar Salat/ Ceasar salad

Blattsalate mit gebratenen Putenfilet, Croutons, Apfelstreifen, Parmesan
green salad with grilled turkeyfilet, croutons, apple slices, parmesan

16,90

Salat Jagdhof/Jagdhof salad

Salatplatte mit geröstetem Speck, Champignons, Zwiebel, Ei, Hausdressing
mixed salad with bacon, mushrooms, onions, fried egg

15,90

Fischer Salat/Fisher salad

Gegrillte Garnelen und Lachsfilet auf Blattsalat mit Tomaten-Mozzarella/
grilled scampi and salmon, green salad, tomatoes, mozzarella

19,90

Salat Amade/Amade salad

bunte Salate mit gebackenen Hühnerfilet in Sesampanade/
mixed salad with baked chickenfilet with sesam coat

15,90

Für alle Nudelfans/*Pasta Hausgemacht*

€

Pasta „Black Tiger“

mit Garnelen in Lachsrahmsauce / *pasta with shrimps in salmoncreamsauce*

18,90

Spaghetti a'la Bolognese

Spaghetti mit Fleischsauce / *spaghetti with meat sauce*

14,90

Linguini in Eierschwammerlsauce (Pfifferlinge)

mit Rucola, Parmesan

linguini with mushroomsauce, rucola, parmesan

16,90

Lasagne al forno

Nudelblätter mit Fleischsauce und Parmesan/

noodle leaves with meat sauce, parmesan

16,90

Spaghetti Florentina

Spaghetti in Rahmspinat, Schafskäse und Cherrytomaten

spaghetti, spinach cream, sheep cheese, tomatoes

16,90

Fisch für Genießer/*Fish meals*

Bachforelle aus hauseigenem Fischwasser/Trout fish

mit Knoblauchbutter, Petersilienkartoffeln und Blattsalat/

from the grill with garlic butter, parsley potatoes , green salad

21,90

Gebratenes Lachsfilet/Salmon filet

auf Rahmspinatnudeln, Rucola, Parmesan, Cherrytomaten

with spinach crema pasta, rucola, parmesan, tomatoes

22,90

Edelfischteller/Noble fish plate

Gegrilltes Zander- und Lachsfilet, Garnelen, Lachsrahmsauce

mit Petersilienkartoffeln und Röstgemüse /*grilled zander- and salmonfilet,*

shrimps, salmoncreamsauce, parsley potatoes, vegetables

25,90

Geflügelspezialitäten/Chicken and turkey

€

Gegrilltes Truthahnschnitzel/Grilled turkey Schnitzel

mit Pfefferrahmsauce, Gemüse und Pommes frites/

pepper cream sauce, vegetable, french fries

17,90

Piccata milanese

2 Putenschnitzel in Ei und Parmesan gebacken

dazu Tomatenspaghetti/2 turkey filets baked in parmesan and eggs

with spaghetti and tomato sauce

19,90

Backhendlsalat/Baked chicken breast

gebackenes Hühnerbrüstchen

auf Kartoffel- Vogerlsalat mit Kürbiskernöl/

potatoes -salad and pumpkin oil

16,90

Putengeschnetzeltes aus dem Wok/Turkey from the wok

mit asiatischem Gemüse, süß-saure Currysauce (scharf), Basmatireis /

with asian vegetable, sweet sour sauce (hot), rice

18,90

Genießen Sie ein Steak/Steaks

Jagdhofsteak/ „Hunter Steak“

Rindersteak mit geröstetem Speck, Champignons, Zwiebeln

gratiniert mit Käse, dazu Pommes frites/ *grilled beef steak with bacon,*

onions, mushrooms, cheese gratinated, french fries

24,90

Pfeffersteak vom Rind/Steak from the beef

in Pfefferrahmsauce, dazu Kartoffelkroketten und buntem Gemüse/

pepper cream sauce, potatoe-croquettes and mixed vegetable

29,90

Vom Grill und aus der Pfanne /from the grill

€

Wiener Zwiebelrostbraten/onion roast beef

in der Pfanne serviert, Knoblauchspeckbohnen, Röstkartoffeln
Röstzwiebel / *with garlic bacon beans and roast potatoes*

22,90

Schweinefilet im Speckmantel/Porkfilet in bacon coat

auf Cognac-Pfefferrahmsauce, Kroketten, Gemüse/
cognac-peppercreamsauce, potato-croquettes and vegetables

18,90

Grillteller/Grill-plate

verschiedenes vom Grill,
mit Gemüse und Pommes frites

different meat from the grill with season vegetable, french fries

20,90

Wiener Schnitzel

vom Schwein/ from the pork

mit Petersilienkartoffeln/*with parsley potatoes*

15,40

mit Pommes/*with french fries*

16,40

oder von der Pute/from the turkey

mit Petersilienkartoffeln/*with parsley potatoes*

16,90

mit Pommes/*with french fries*

17,90

dazu Preiselbeeren/*with cranberries*

Cordon bleu aus der Pfanne

vom Schwein/from the pork

mit Petersilienkartoffeln/*with parsley potatoes*

17,40

mit Pommes/*with french fries*

18,40

oder von der Pute/from the turkey

mit Petersilienkartoffeln/*with parsley potatoes*

18,90

mit Pommes/*with french fries*

19,90

dazu Preiselbeeren/*with cranberries*

Süßes aus unserer Mehlspeisenküche/Sweets and dessert

€

Toblerone- Mousse (Schokomousse)

mit Marillen Röster und essbarer Erde

Toblerone- Mousse with apricot

9,90

Flaumige Topfenknödel

mit Haselnussbrösel und Waldbeerragout/

fluffy curd dumplings with hazel crumbs and berries

9,90

Mohr im Hemd/ hot chocolate cake

mit Schokosauce, Vanilleeis

und Schlagobers (warmer Schokokuchen)/

with vanilla ice cream and chocolate sauce

8,90

Hausgemachtes Tiramisu

mit Früchten garniert/ *with fruits*

7,90

Waldbeerpalatschinken

mit warmen Waldbeeren und Vanilleeis

pancakes with berries and vanilla ice cream

9,90

2 Stück Eispalatschinken

mit Schokosauce, Mandeln, Schoko- und Vanilleeis, Schlagobers

pancakes with vanilla ice cream and chocolate sauce, almonds

9,90

Apfel-oder Topfenstrudel/Apple- or curd strudel

mit Schlagobers oder Vanilleeis/ *with cream or vanilla ice cream*

6,90

oder Vanillesauce/ *or vanilla sauce*

7,90

Für Eisträume

fragen Sie bitte nach unserer

Eiskarte oder Kindereiskarte!