

Vorab zum Gustieren/Beforehand	€
Räucherforellentartare/Smoked trout tartare mit Sauerrahm und Apfel, dazu Toast, Butter/ <i>with sour cream , apple, toast, butter</i>	14,90
Gebackene Champignons /Baked mushrooms mit Sauce Tartare <i>/with sauce tataré</i>	9,90
Beef Tartare dazu Toast und Butter <i>/with toast and butter</i>	18,90
Räucherlachs/Smoked salmon salad auf Kartoffelrösti dazu Oberskren , Blattsalate/ <i>green salad with horseradishcream , hash browns</i>	15,90

Eine warme Grundlage/Soups

	€
Klare Rindsuppe /Clear soup with mit Kräuterfrittaten <i>/sliced pancakes</i> oder Kaspressknödel <i>/ baked cheese dumplings</i>	4,90 5,90
Tomatencremesuppe/Tomatoe cream soup mit Basilikumhaube <i>/ with cream and basil</i>	5,90
Salzburger Knoblauchsuppe/Garlic soup mit gerösteten Brotroutons <i>/with bread crumbs</i>	5,60
Flachauer Kartoffelrahmsuppe/Potato soup mit Speck <i>/with bacon</i>	6,50
Klare Zwiebelsuppe nach Art des Hauses/Onion soup mit Käsecroutons <i>/with cheese bread</i>	5,90

Aus unserer Naturküche /Vegetarian meals

„Almsalat“

Bunte Salate mit hausgemachten gebackenen Kaspressknödel
mixed salad with baked cheese dumplings 14,90

Thai-Pfandl (Vegan)/Thai-Pan

mit Gemüse, Pilze, süß saure Currysauce und Basmatireis
with vegetable, mushrooms, sweet currysauce, rice 15,90

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 5,90
Gemischter Salatteller /Mixed salad 5,20
Gemischter Blattsalat /Leaf salad 5,20

Cäsar Salat/ Ceasar salad

Blattsalate mit gebratenen Putenfilet, Croutons, Apfelstreifen, Parmesan
green salad with grilled turkeyfilet, croutons, apple slices, parmesan 15,90

Salat Jagdhof/Jagdhof salad

Salatplatte mit geröstetem Speck, Champignons, Zwiebel, Ei, Hausdressing
mixed salad with bacon, mushrooms, onions, fried egg 14,90

Fischer Salat/Fisher salad

Gegrillte Garnelen und Lachsfilet auf Blattsalat mit Tomaten-Mozzarella/
grilled scampi and salmon, green salad, tomatoes, mozzarella 17,90

Salat Amade/Amade salad

bunte Salate mit gebackenen Hühnerfilet in Sesampanade/
mixed salad with baked chickenfilet with sesam coat 14,90

Für alle Nudelfans/Pasta Hausgemacht

€

Pasta „Black Tiger“

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

17,90

Spaghetti a'la Bolognese

Spaghetti mit Fleischsauce / *spaghetti with meat sauce*

12,90

Linguini in Steinpilzsauce

mit Rucola, Parmesan

linguini with mushroomsauce, rucola, parmesan

16,90

Lasagne al forno

Nudelblätter mit Fleischsauce und Parmesan/

noodle leaves with meat sauce, parmesan

14,90

Spaghetti Florentina

Spaghetti in Rahmspinat, Schafskäse und Cherrytomaten

spaghetti, spinach cream, sheep cheese, tomatoes

15,90

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

20,90

Gebratenes Lachsfilet/Salmon filet

auf Rahmspinatnudeln, Rucola, Parmesan, Cherrytomaten

with spinach crema pasta, rucola, parmesan, tomatoes

21,90

Edelfischteller/Noble fish plate

Gegrilltes Zander- und Lachsfilet, Garnelen, Lachsrahmsauce

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

shrimps, salmoncreamsauce, parsley potatoes, vegetables

23,90

Geflügelspezialitäten/Chicken and turkey

Gegrilltes Truthahnschnitzel/Grilled turkey Schnitzel	€
mit Pfefferrahmsauce, Gemüse und Pommes frites/ <i>pepper cream sauce, vegetable, french fries</i>	17,90
Piccata milanese	
2 Putenschnitzel in Ei und Parmesan gebacken dazu Tomatenspaghetti/ <i>2 turkey filets baked in parmesan and eggs with spaghetti and tomato sauce</i>	18,90
Backhenderlsalat/Baked chicken breast	
gebackenes Hühnerbrüstchen auf Kartoffel- Vogerlsalat mit Kürbiskernöl/ <i>potatoes -salad and pumpkin oil</i>	15,90
Putengeschnetzeltes aus dem Wok/Turkey from the wok	
mit asiatischem Gemüse, in Süß-Sauer-Sauce (scharf) und Basmati-Reis / <i>with asian vegetable, sweet sour sauce (hot), rice</i>	17,90

Genießen Sie ein Steak/Steaks

Jagdhofsteak/ „Hunter Steak“	
Rindersteak mit geröstetem Speck, Champignons, Zwiebeln gratiniert mit Käse, dazu Pommes frites/ <i>grilled beef steak with bacon, onions, mushrooms, cheese gratinated, french fries</i>	21,90
Hühnerbruststeak/ Chicken breast steak	
vom Grill, mit Tomaten und Mozzarella überbacken, Röstgemüse dazu Petersilienkartoffeln/ <i>from the grill with tomato mozzarella and parsley potatoes</i>	18,90
Pfeffersteak vom Rind/Steak from the beef	
in Pfefferrahmsauce, dazu Kartoffelkroketten und buntem Gemüse/ <i>pepper cream sauce, potatoe-croquettes and mixed vegetable</i>	26,90

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*

20,90

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

19,90

Wiener Schnitzel

vom Schwein/ from the pork

mit Petersilienkartoffeln/*with parsley potatoes*

14,90

mit Pommes/*with french fries*

15,90

oder von der Pute/from the turkey

mit Petersilienkartoffeln/*with parsley potatoes*

15,90

mit Pommes/*with french fries*

16,90

dazu Preiselbeeren/*with cranberries*

Cordon bleu aus der Pfanne

vom Schwein/from the pork

mit Petersilienkartoffeln/*with parsley potatoes*

16,90

mit Pommes/*with french fries*

17,90

oder von der Pute/from the turkey

mit Petersilienkartoffeln/*with parsley potatoes*

17,90

mit Pommes/*with french fries*

18,90

dazu Preiselbeeren/*with cranberries*

Süßes aus unserer Mehlspeisenküche/Sweets and dessert

Flaumige Topfenknödel

mit Haselnussbrösel und Waldbeerragout/

fluffy curd dumplings with hazel crumbs and berries

8,90

Mohr im Hemd/ *hot chocolate cake*

mit Schokosauce, Vanilleeis

und Schlagobers (warmer Schokokuchen)/

with vanilla ice cream and chocolate sauce

7,90

Hausgemachtes Tiramisu

mit Früchten garniert/ *with fruits*

6,30

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*

5,90

oder Vanillesauce/*or vanilla sauce*

6,90

oder Vanillesauce/*or vanilla sauce*

6,90

Für Eisträume

fragen Sie bitte nach unserer

Eiskarte oder Kindereiskarte!