

Vorab zum Gustieren/Beforehand	€
Räucherforellentartare/Smoked trout tartare mit Sauerrahm und Apfel, dazu Toast, Butter/ <i>with sour cream , apple, toast, butter</i>	12,90
Gebackene Champignons /Baked mushrooms mit Sauce Tartare / <i>with sauce tataré</i>	9,90
Beef Tartare (200g) dazu Toast und Butter / <i>with toast and butter</i>	16,90
Räucherlachs/Smoked salmon salad auf Kartoffelrösti dazu Oberskren , Blattsalate/ <i>green salad with horseradishcream , hash browns</i>	12,90

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>	5,20
Salzburger Knoblauchsuppe/Garlic soup mit gerösteten Brotroutons / <i>with bread crumbs</i>	4,80
Flachauer Kartoffelrahmsuppe/Potato soup mit Speck / <i>with bacon</i>	5,90
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 12,90

Thai-Pfandl (Vegan)/Thai-Pan

mit Gemüse, Pilze, süß saure Currysauce und Basmatireis
with vegetable, mushrooms, sweet currysauce, rice 13,90

Kartoffeltascherl/potato pockets

mit Frischkäse gefüllt auf Rahmspinat
filled with cream cheese, cream spinach 13,90

Knackige, leichte Salate/Salads

Zum Salat – Knoblauchbrot /garlic bread 3,90

Gemischter Salatteller /mixed salad 4,90

Gemischter Blattsalat /leaf salad 4,90

Cäsar Salat/ Ceasar salad

Blattsalate mit gebratenen Hühnerfilet, Croutons, Apfelstreifen, Parmesan
green salad with grilled chickenfilet, croutons, apple slices, parmesan 12,90

Salat Jagdhof/Jagdhof salad

Salatplatte mit geröstetem Speck, Champignons, Zwiebel, Ei, Hausdressing
mixed salad with bacon, mushrooms, onions, fried egg 12,90

Fischer Salat/Fisher salad

Gegrillte Garnelen und Lachsfilet auf Blattsalat mit Tomaten-Mozzarella/
grilled scampi and salmon, green salad, tomatoes, mozzarella 14,90

Salat Amade/Amade salad

bunte Salate mit gebackenen Hühnerfilet in Sesampanade/
mixed salad with baked chickenfilet with sesam coat 12,90

Für alle Nudelfans/Pasta Hausgemacht

€

Pasta „Black Tiger“

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

15,90

Spaghetti a'la Bolognese

Spaghetti mit Fleischsauce / *spaghetti with meat sauce*

11,90

Linguini in Steinpilzrahmsauce

mit Rucola, Parmesan

linguini with mushroomsauce, rucola, parmesan

14,90

Lasagne al forno

Nudelblätter mit Fleischsauce und Parmesan/

noodle leaves with meat sauce, parmesan

12,90

Spaghetti Florentina

Spaghetti in Rahmspinat, Schafskäse und Cherrytomaten

spaghetti, spinach cream, sheep cheese, tomatoes

13,90

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

18,90

Gebratenes Lachsfilet/Salmon filet

auf Rahmspinatnudeln, Rucola, Parmesan, Cherrytomaten

with spinach crema pasta, rucola, parmesan, tomatoes

18,90

Edelfischteller/noble fish plate

Gegrilltes Zander- und Lachsfilet, Garnelen, Lachsrahmsauce

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

shrimps, salmoncreamsauce, parsley potatoes, vegetables

20,90

Geflügelspezialitäten/Chicken and turkey

Gegrilltes Truthahnschnitzel/Grilled turkey Schnitzel	€
mit Pfefferrahmsauce, Gemüse und Pommes frites/ <i>pepper cream sauce, vegetable, french fries</i>	15,90
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>	15,90
Backhenderlsalat/Baked chicken breast	
gebackenes Hühnerbrüstchen auf Kartoffel- Vogerlsalat mit Kürbiskernöl/ <i>potatoes -salad and pumpkin oil</i>	13,90
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>	14,90

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>	19,90
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>	17,90
Pfeffersteak vom Rind/Steak from the beef	
in Pfefferrahmsauce, dazu Kartoffelkroketten und buntem Gemüse/ <i>pepper cream sauce, potatoe-croquettes and mixed vegetable</i>	23,90

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*

18,90

Schweinefilet im Speckmantel/Porkfilet in bacon coat

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

16,90

Grillteller/Grillplate

verschiedenes vom Grill,
mit Gemüse und Pommes frites

different meat from the grill with season vegetable, french fries

17,90

Wiener Schnitzel

vom Schwein/*from the pork*

13,90

oder von der Pute/*from the turkey*

15,90

dazu Petersilienkartoffeln oder Pommes frites
und Preiselbeeren/

with parsley potatoes or french fries, cranberries

Cordon bleu aus der Pfanne

vom Schwein/*from the pork*

15,90

oder von der Pute/*from the turkey*

17,90

mit Petersilienkartoffel und Preiselbeeren

with parsley potatoes, cranberries

Süßes aus unserer Mehlspeisenküche/Sweets and dessert

Banana Cubera	€
flambierte Bananen mit Mandeln in Cuba-Rum Sauce Früchten und Vanilleeis/ <i>flamed banana in cuba rum sauce with almonds, fruits and vanilla ice cream</i>	8,90
Flaumige Topfenknödel	
mit Haselnussbrösel und Waldbeerragout/ <i>fluffy curd dumplings with hazel crumbs and berries</i>	7,90
Mohr im Hemd/ <i>hot chocolate cake</i>	
mit Schokosauce, Vanilleeis und Schlagobers (warmer Schokokuchen)/ <i>with vanilla ice cream and chocolate sauce</i>	6,90
Hausgemachtes Tiramisu	
mit Früchten garniert/ <i>with fruits</i>	5,40
Waldbeerpalatschinken	
mit warmen Waldbeeren und Vanilleeis <i>pancakes with berries and vanilla ice cream</i>	8,90
2 Stück Eispalatschinken	
mit Schokosauce, Mandeln, Schoko- und Vanilleeis, Schlagobers <i>pancakes with vanilla ice cream and chocolate sauce, almonds</i>	8,90
Apfel-oder Topfenstrudel/<i>Apple- or curd strudel</i>	4,50
mit Schlagobers oder Vanilleeis/ <i>with cream or vanilla ice cream</i>	5,90
oder Vanillesauce/ <i>or vanilla sauce</i>	6,50

Für Eisträume

fragen Sie bitte nach unserer

Eiskarte oder **Kindereiskarte!**