

Vorab zum Gustieren/Beforehand	€
Räucherforellentartare/Smoked trout tartare mit Sauerrahm und Apfel, dazu Toast, Butter/ <i>with sour cream , apple, toast, butter</i>	11,90
Gebackene Champignons /Baked mushrooms mit Sauce Tartare / <i>with sauce tataré</i>	8,90
Beef Tartare (200g) dazu Toast und Butter / <i>with toast and butter</i>	14,90

Eine warme Grundlage/Soups

	€
Klare Rindsuppe /Clear soup with mit Kräuterfrittaten / <i>sliced pancakes</i> oder Kaspresknödel / <i>baked cheese dumplings</i>	4,20 4,60
Tomatencremesuppe/Tomatoe cream soup mit Basilikumhaube / <i>with cream and basil</i>	4,60
Salzburger Knoblauchsuppe/Garlic soup mit gerösteten Brotroutons / <i>with bread crumbs</i>	4,20
Flachauer Kartoffelrahmsuppe/Potato soup mit Speck / <i>with bacon</i>	5,20

Man soll dem Leib

etwas Gutes

bieten, damit die Seele Lust hat

darin zu wohnen.

Winsten Churchill

Aus unserer Naturküche /Vegetarian meals

„Almsalat“

Bunte Salate mit hausgemachten gebackenen Kaspressknödel
mixed salad with baked cheese dumplings 11,90

Thai-Pfandl (Vegan)/Thai-Pan

mit Gemüse, Pilze, süß saure Currysauce und Basmatireis
with vegetable, mushrooms, sweet currysauce, rice 12,90

Kartoffeltascherl/potato pockets

mit Frischkäse gefüllt auf Rahmspinat
filled with cream cheese, cream spinach 12,90

Knackige, leichte Salate/Salads

Zum Salat – Knoblauchbrot /garlic bread 3,50

Gemischter Salatteller /mixed salad 4,60

Cäsar Salat/ Ceasar salad

Blattsalate mit gebratenen Hühnerfilet, Croutons, Apfelstreifen, Parmesan
green salad with grilled chickenfilet, croutons, apple slices, parmesan 10,90

Räucherlachs/Smoked salmon salad

auf Kartoffelrösti dazu Oberskren , Blattsalate/
green salad with horseradishcream , hash browns 11,90

Salat Jagdhof/Jagdhof salad

Salatplatte mit geröstetem Speck, Champignons, Zwiebel, Ei, Hausdressing
mixed salad with bacon, mushrooms, onions, fried egg 10,90

Fischer Salat/Fisher salad

Gegrillte Garnelen und Lachs auf Blattsalat, Tomaten, Mozzarella/
grilled scampi and salmon, green salad, tomatoes, mozzarella 12,90

Salat Amade/Amade salad

bunte Salate mit gebackenen Hühnerfilet in Sesampanade/
mixed salad with baked chickenfilet with sesam coat 11,90

Für alle Nudelfans/Pasta Hausgemacht

€

Pasta „Black Tiger“

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

13,90

Spaghetti a'la Bolognese

Spaghetti mit Fleischsauce / *spaghetti with meat sauce*

9,90

Spaghetti Mediteran

Spaghetti mit Rucola, Kirschtomaten, Basilikum-Pesto, Parmesan und Knoblauch

spaghetti with rucola, tomatoes, basil-pesto, parmesan, garlic,

9,90

Lasagne al forno

Nudelblätter mit Fleischsauce und Parmesan/

noodle leaves with meat sauce, parmesan

10,90

Spaghetti Florentina

Spaghetti in Rahmspinat, Schafskäse und Cherrytomaten

spaghetti, spinach cream, sheep cheese, tomatoes

12,90

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

17,90

Gebratenes Lachsfilet/Salmon filet

auf Rahmspinatnudeln, Rucola, Parmesan, Cherrytomaten

with spinach crema pasta, rucola, parmesan, tomatoes

16,90

Edelfischteller/noble fish plate

Gegrilltes Zander- und Lachsfilet, Garnelen, Lachsrahmsauce

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

shrimps, salmoncreamsauce, parsley potatoes, vegetables

19,90

Geflügelspezialitäten/Chicken and turkey

- Gegrilltes Truthahnschnitzel/Grilled turkey Schnitzel** €
mit Pfefferrahmsauce, Gemüse und Pommes frites/
pepper cream sauce, vegetable, french fries 14,90
- Piccata milanese**
2 Putenschnitzel in Ei und Parmesan gebacken
dazu Tomatenspaghetti/2 turkey filets baked in parmesan and eggs
with spaghetti and tomato sauce 14,90
- Backhenderlsalat/Baked chicken breast**
gebackenes Hühnerbrüstchen
auf Kartoffel- Vogerlsalat mit Kürbiskernöl/
potatoes -salad and pumpkin oil 13,90
- Putengeschnetzeltes aus dem Wok/Turkey from the wok**
mit asiatischem Gemüse, in Süß-Sauer-Sauce und Reis (scharf)/
with asian vegetable, sweet sour sauce, rice (hot) 13,90

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* 18,90
- Hühnerbruststeak/ Chicken breast steak**
vom Grill, mit Tomaten und Mozzarella überbacken, Röstgemüse
dazu Petersilienkartoffeln/ *from the grill with tomato mozzarella
and parsley potatoes* 16,90
- Pfeffersteak vom Rind/Steak from the beef**
in Pfefferrahmsauce, dazu Kartoffelkroketten und buntem Gemüse/
pepper cream sauce, potatoe-croquettes and mixed vegetable
22,90

Vom Grill /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

15,90

Wiener Schnitzel

vom Schwein/*from the pork*

12,90

oder von der Pute/*from the turkey*

14,50

dazu Petersilienkartoffeln oder Pommes frites
und Preiselbeeren/

with parsley potatoes or french fries, cranberries

Cordon bleu aus der Pfanne

vom Schwein/*from the pork*

13,90

oder von der Pute/*from the turkey*

15,50

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>	8,40
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>	7,90
2 Stück Eispalatschinken	
mit Schokosauce, Mandeln, Schoko- und Vanilleeis, Schlagobers <i>pancakes with vanilla ice cream and chocolate sauce, almonds</i>	7,90
Apfel-oder Topfenstrudel/<i>Apple- or curd strudel</i>	3,90
mit Schlagobers oder Vanilleeis/ <i>with cream or vanilla ice cream</i>	4,20
oder Vanillesauce/ <i>or vanilla sauce</i>	4,90

Für Eisträume

fragen Sie bitte nach unserer

Eiskarte oder Kindereiskarte!