



Salzburger Advent 2018

kulinarisch - musikalisch

Genießen Sie den Geschmack unserer Landschaften

Jagdhof und Salzburger Techtelmechtel


Kulinarische Werte – das Essen

Vorspeisen / Suppen:

Knackiger Vogerlsalat „alt österreichische Art“

Schmanddressing / Tiroler Alm-Speckwürfel / Croûtons / gehackte Eier
11,80 €

Jagdhofs Schneckenpfanne © - ein großer Klassiker -

mit Café de Paris-Butter gratiniert / frisches Baguette / Weintipp 
15,80 €

Kleines Bergkäse Trüffel-Fondue © Jagdhof Style √

Brotwürfel / Cornichons / Perlzwiebeln / *Stamperl Kirschwasser*
17,80 €

Carpaccio Cipriani © Jagdhof Style

...auf Crushed Ice serviert...
hauchdünn / Rucola / Tomate / Olive / Parmesan
19,00€
mit gehobeltem Trüffel +7,00€

Austern - fine de clair -

„auf Crushed Ice serviert - klassisch“
Schalottenvinaigrette / Chesterbrot / Zitrone
¼ duzend (3) 12,00€
½ duzend (6) 22,00€

Mondseer Erdäpfelsuppe

mit gerösteten Blunzen
7,50 €

Fisch & Seafood

Seezunge „la Rochelle“

...am Stück gebraten... so wie unsere Stammgäste es mögen...
mit Nussbutter, Blattspinat und Salzkartoffeln
nach Markteinkauf & Tagespreis

so nur
im Jagdhof

Filet vom Fuschelsee Fogosch

...kross auf der Haut in der Pfanne gebraten... großes Mittelstück...
mit Pommery – Senfjus, Gemüse und Salzkartoffeln
29,80 €

...Bauernstube...Fonduestube... von Dezember bis April

Genießen Sie ein **FONDUE – MENÜ** zu zweit, **nur** in der Urzelle des Jagdhofs
Romantik pur ...wie in den Schweizer Bergen...



...Fondue isch guet und git e gueti Luune...



...Hugo...Salzach Traum...Le Grand Marnier...Lantenhammer Obstbrände...Sporer Kräuterlikör...
...Seezunge...Foie Gras...Wild...Trüffel...Hummer...Austern...Edelfische...Maispoularde...Dorade...
nach Markteinkauf...



Steak-Kerntemperaturen: rare / blutig (45°C) / medium rare (52°C) / medium (55°C) / well done/durch (72°C)
 ...bei uns fühlt sich jedes Steak wie zu Hause...kein Gas-keine Lavasteine - wir grillen auf Original Holzkohle...

Alpenländisches Holzfällersteak
 „vom Almschwein aus dem Nacken geschnitten“
 -vom josper holzkohlengrill- mit BBQ - Beilagen
 15,80€

Glashütter Bratwurst Tachtelmechtel – auf Holzkohle gegrillt ^{© Jagdhof Style}
 beliebt und bekannt im Wittgensteiner Land – so, nur in Glashütte –
 Erdäpfelbratwurst und Wittgensteiner Wildbratwurst
 Grantensenf / Pilze / Röstzwiebeln
 19,00 €

Brust/Keule von der Bauernhof Poulade
 inklusive BBQ - Beilagen
 24,80€

Pinzgauer Advents-Kalbskotelette vom Bio Kalb - Veal Chop
 zartrosa, am Knochen gegrillt, wenig Fett, BIO
 Wirsinggemüse / Butter - Kartoffelstampf
 36,00 €

TOP Sirloin Premium Roastbeef - 280g - für Steak Liebhaber – ein Stück Lebenskraft
 mit Fettrand, saftig marmoriert – das Non plus Ultra im Geschmack – ein Stück Natur
 die klassische Verbeugung / inkl. BBQ - Beilagen
 39,00 €
 (400g für echte Fleisch Liebhaber 54,00 €)

Jagdhofs Christmas Rinderfilet - Advent 2018
 -TOP Prime Beef - cut 300g – vom Hochlandrind
 rosa gebratenes Top Beef
 inklusive BBQ - Beilagen
 49,00 €

als Lady's cut 180g 38,00€

Vegetarisch

Früchte + Käsegratin
 frische Früchte mit verschiedenen Käsespezialitäten gratiniert
 19,00 €

Hausgemachte Tagliatelle
 in Kräuterrahm
 19,80 €

mit gehobeltem Wintertrüffel + 7,00 €


Dessert & Käse:

Crème brûlée 8,00 €
 mit Nusseis

Oma Dornhöfers winterliche Beerengrütz 9,80 €
 edles Vanillerahmeis / Schlagobers

Parfait vom Weihnachtsapfel 10,00 €
 mit Haselnuss, Zimt und Rumtopf

Hausgemachtes dunkles Mousse au chocolate 15,80 €
 „Nach Schweizer Art“ aus der Kokotte am Tisch angerichtet
 mit Schlagobers

Alpenländische Hartkäse – Variation 1/2 Port. 13,50 € 18,50 €
 Nüsse / Ziberl / Williamsbirne / Chutneys / Kletzenbrot / Weintipp 

...an allen Tagen mit Live Musik, erlauben wir uns einen Musikkostenbeitrag von € 2,80/3,80€ p.P. zu erheben.
 Vielen Dank im Voraus!

Alle Gastronomiebetriebe sind verpflichtet, Ihnen Auskunft über enthaltene Allergene zu geben.
 Unsere Speisekarte variiert fast täglich. Eine Übertragung von Allergenen von Speise zu Speise können wir nicht ausschließen und daher auch keine Garantie für enthaltene Allergene übernehmen.
 Sprechen Sie diesbezüglich gerne mit unseren Servicemitarbeitern.