

Menüs zur Adventsromantik im Jagdhof

Staunen - Genießen – Feiern

*Weihnachten und die Zeit davor –
Ob besinnlich, nostalgisch oder
nüchtern modern.*

*Es ist ein besonderes Fest.
Das Wetter ist so richtig
schön melancholisch.*

*Die Tage werden kürzer, der Nebel hüllt die Landschaft ein und die
Temperaturen fallen.*



*Die Schaufenster in der Stadt sind bunt dekoriert ...
und hell erleuchtet.*



*Zu dieser Zeit möchten wir Sie einladen. – Einladen,
um beim Duft von Tannen, Zimt & Orangen
die Ruhe & Entspannung und
die wohlfühlende Wärme des Kamins zu genießen.*

*Lassen Sie sich von unseren
mit Sorgfalt zusammengestellten Menüs verwöhnen.*

Es ist eine wunderbare Zeit – Es wird Weihnachten!

Genießen Sie die Zeit mit uns im Jagdhof!

Salzburger – Advent im Jagdhof **Rôtisserie Jagdhofstuben**

*unsere Cocktailempfehlungen für einen gelungenen
Start eines gemütlichen Abends*

Winterzauber Le Grand Marnier
Grand Manier, Gewürz-Orangensaft und Champagner
13,80

* * *

Advents Techtelmechtel
Zwetschgensirup mit Rieslingssekt (Piccolo) aufgegossen - für zwei -
10,80

* * *

Steirer Weihnachtsengel
Alkoholfreier Sekt, Birnensaft, Ananassaft und Mandelsirup
8,70

Menüvorschläge – Winter 2020

Menü I



Advent in Wittgenstein ***Frisch aus der Entenbraterei***

Knackfrischer Nüssli-Vogerlsalat
mit Speck und Eiwürfel (11,80 EUR)

* * *

Brust und Keule vom Entel
– knusprig, frisch aus dem Backofen –
rustikale Tunke, Bauernrotkohl, Maronen, Preiselbeeren und
kleinen handgeriebenen Knödeln mit Bröselbutter (29,80 EUR)

Menüpreis: 35,80 Euro
Sie sparen 5,80 Euro

*An den Wochenenden und an ausgewählten Abenden haben wir für Sie
alpenländische Stuben-Live-Musik.
Hierfür berechnen wir einen Musikkostenbeitrag von 2,80 Euro pro Person*

Menü II

Salzburger Liebelei – Menü

Vorarlberger Ziegenfrischkäse
Honig / Walnüsse / Feldsalat (11,50 EUR)
* * *

Mondseer Erdäpfelsuppe
mit gerösteten Blunzen (7,50 EUR)
* * *

Salzburger Liebelei
Die Ente – Die Gans
Zweierlei Geflügel
rustikale Tunke, Bauernrotkohl, Maronen, Preiselbeeren und
handgeriebenen Knödeln mit Brotröstelbutter (34,80 EUR)



Menüpreis: 48,80 Euro
Sie sparen 5,00 Euro

Menü III

..... Geschichten von der Salzach

Marone
Schaumsuppe mit Cognac (11,00 EUR)
* * *

Schlutzkrapf'n mit geräuchertem Schotenkäse
und Tiroler Speck (14,50 EUR)
* * *

Gebrautes Filet vom Zander
Winterliches Gemüse / kleine Kartoffeln / Safranschaum (29,80 EUR)
oder

Rosa gebratener Hirschrücken
Bohnen und Preiselbeerspätzle (34,80 EUR)

Menüpreis: 53,80

Euro

Sie sparen 3,50 Euro

