

## *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 wohlühlende 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!*

*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*

## *Salzburger – Advent im Jagdhof*

### *Rôtisserie Jagdhofstuben*

*unsere Cocktailempfehlungen für einen gelungenen  
Start eines gemütlichen Abends*

<i>Winterzauber Le Grand Marnier</i>	<i>13,80</i>
<i>Grand Manier, Gewürz-Orangensaft und Champagner</i>	
<i>***</i>	
<i>Advents Techtelmechtel</i>	<i>10,80</i>
<i>Zwetschgensirup mit Rieslingssekt (Piccolo) aufgegossen - für zwei -</i>	
<i>***</i>	
<i>Steirer Weihnachtsengel</i>	<i>8,70</i>
<i>Alkoholfreier Sekt, Birnensaft, Ananassaft und Mandelsirup</i>	

## *Menüvorschläge – Winter 2019 - 2020*

### Menü I



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

*Knackfrischer Nüssli-Vogelsalat  
mit Speck und Einwürfel (11,80 EUR)*

*\*\*\**

#### **Brust und Keule vom Entenl**

*– 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)

\* \* \*

**Schlutzkrapfn mit geräuchertem Schotenkäse**  
 und Tiroler Speck (14,50 EUR)

\* \* \*

**Gebratenes 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*



*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*