



Herzlich Willkommen

bei uns auf der Jaga-Alm (1.200m)

*Wir freuen uns, Sie in unserem Restaurant bewirten zu dürfen.
Unsere Wildspezialitäten beziehen wir aus heimischer Jagd,
einen Großteil der Fleisch- und Wurstwaren stellen wir in
unserer eigenen Landwirtschaft her.*

*Werfen Sie auch einen Blick auf unsere Tageskarte und
fragen Sie unser Team nach den aktuellen Gerichten unserer Küche.
Bei Wünschen und Anregungen stehen wir jederzeit gerne zur Verfügung.*

*Wir hoffen, dass Sie etwas Zeit mitbringen,
denn unsere Speisen werden alle frisch
mit regionalen und saisonalen Produkten zubereitet.
Vergessen Sie Ihren Alltag und lassen Sie sich von uns verwöhnen.*

*Darüber hinaus hoffen wir, dass Sie sich bei uns wohl fühlen
und Sie uns wieder einmal besuchen.
Über Weiterempfehlungen freuen wir uns sehr!*

Ihre Gastgeber

Familie Pfeffer & Team

Welcome at Jaga-Alm

*We look forward to serving you in our restaurant.
Our game specialties are provided by local hunting,
most of the meat and sausages are produced in our own agriculture.*

*Please also take a look at our menu of the day and
ask our team about the current dishes of our kitchen.
If you have any requests or suggestions, please let us know.*

*We hope you bring a little time as our dishes are all freshly prepared
with local and seasonal products.*

Forget your everyday life and let us pamper you.

*In addition, we hope that you will feel comfortable with us
and that you will visit us again.*

We would be very happy to receive recommendations.

*Your Hosts
Family Pfeffer & Team*

Suppen

KLARE KRÄFTIGE RINDSUPPE

CLEAR BEEF BROTH

MIT KRÄUTERFRITTATEN / with sliced herb pancake € 6,20

MIT KASPRESSKNÖDEL / with traditional cheese dumpling  € 8,20

TOMATENCREMESUPPE

mit Marille, Chili und Basilikum Pesto

€ 7,20

CREAM OF TOMATO SOUP with apricot, chili and basil pesto

HAUSGEMACHTE GULASCHSUPPE

€ 8,50

mit Gebäck

HOMEMADE GOULASH SOUP with bread

Für den kleinen Hunger

CARPACCIO VOM HIRSCH aus eigener Jagd 

€ 14,80

mit Salat Bouquet, Parmesan und Olivenöl

CARPACCIO OF VENISON

with salad bouquet, parmesan cheese and olive oil

GEBACKENER BERGKÄSE 

€ 13,50

auf mariniertem Salat mit Preiselbeersauce

FRIED LOCAL CHEESE

on marinated salad with cranberry sauce

SCHINKEN-KÄSE TOAST

€ 6,50

mit Ketchup und Mayonnaise

GRILLED HAM AND CHEESE TOAST with ketchup and mayonnaise

BUNT GEMISCHTER SOMMER-SALAT




klein € 6,80

mit Hausdressing

groß € 9,80

MIXED SUMMER SALAD with house dressing

Gutbürgerliche Küche

- PINZGAUER KASNOCK'N**  € 16,50
mit Zwiebeln, Schnittlauch und grünem Beilagen Salat
PINZGAUER CHEESE SPAETZLE special kind of noodles
with local cheese, onions, chives and green side salad
- HAMBURGER VOM WILD** aus heimischer Jagd € 18,80
(50% Wild / 50% Rind)
im Brioche-Brötchen mit Wildkräutersalat, Tomate, Essiggurke
und Zwiebelmarmelade dazu Pommes
HAMBURGER of venison in a brioche-bun with wild herb salad, tomato, gherkin,
onion chutney and fries
- BAUERN Salat „NACH ART DES HAUSES“** € 16,80
Tiroler Gröstl mit Spiegelei und gemischter Salat mit Hausdressing
FARMER SALAD "JAGA-ALM STYLE"
potato "gröstl" with fried egg and mixed salad with house dressing
 Vegetarische Variante: ohne Speck / vegetarian option: without bacon
- WIENER SCHNITZEL vom Schwein** € 18,50
in der Pfanne gebacken mit Pommes und Preiselbeeren
Wiener Schnitzel of pork with fries and cranberry jam
- RAGOUT VOM HIRSCH** aus heimischer Jagd  € 22,50
serviert mit Butterspätzle, Rotkraut und Preiselbeeren
Ragout of venison served with spaetzle, red cabbage and cranberry jam

Für unsere kleinen Gäste

- MICKEY MOUSE** € 10,50
Kleines Wiener Schnitzel vom Schwein mit Pommes, Ketchup und Mayonnaise
SMALL PAN FRIED ESCALOPE of pork with fries, ketchup and mayonnaise
- SPONGEBOB SCHWAMMKOPF** € 10,50
Kinder-Hamburger mit Pommes, Ketchup und Mayonnaise
KIDS HAMBURGER with fries, ketchup and mayonnaise
- BIENE MAJA**  € 9,80
Kleiner Kaiserschmarrn mit Apfelmus
SMALL „KAISERSCHMARRN“ (sliced sugared pancake) with apple sauce
- PORTION POMMES** mit Ketchup und Mayonnaise  € 7,-
FRIES with ketchup and mayonnaise


Pizza

- PIZZA MARGHERITA**  € 12,20
mit Tomatensauce und Käse
with tomato sauce and cheese
- PIZZA SALAMI** € 13,50
mit Tomatensauce, Käse und Salami
with tomato sauce, cheese and salami
- PIZZA CAPRICCIOSA** € 13,80
mit Tomatensauce, Käse, Schinken und Champignons
with tomato sauce, cheese, ham, and mushrooms
- JAGA-ALM PIZZA**  € 14,50
mit Tomatensauce, Käse, Speck, Champignons, Pfefferoni, Knoblauch und Zwiebel
with tomato sauce, cheese, bacon, mushrooms, pepperoni, garlic and onions

Jaus 'n Karte

- SPECKBROT** € 9,50
Hausgemachter Karree Speck auf selbstgebackenem Brot
HOMEMADE BACON on self-made bread
- KÄSEBROT**  € 9,50
mit Butter und zweierlei Käsesorten auf selbstgebackenem Brot
SELF-MADE BREAD with butter and two kinds of cheese
- JAGA-ALM JAUS'N mit hausgemachten Produkten**  € 18,50
Speck, Sulze, Käse, kalter Braten, Leberstreichwurst,
Essiggemüse und selbstgebackenem Brot
„JAGA-ALM“ PLATTER with homemade products bacon, ham, meat aspic,
cheese, cold roast, liver spread, pickled vegetables and bread

Desserts

KAISERSCHMARRN  (kurze Wartezeit von ca. 15 min) € 13,50
serviert mit Apfelmus
SLICED SUGARED PANCAKE with apple sauce

HAUSGEMACHTER APFEL- ODER TOPFENSTRUDEL € 5,80
HOMEMADE APPLE- OR CURD CHEESE STRUDEL

mit Schlagobers oder Vanilleeis | with whipped cream or vanilla ice cream € 8,-

mit Vanillesauce | with vanilla sauce € 8,50

Zahlreiche Eisbecher entnehmen Sie aus unserer Eiskarte
You will find our selection of ice cream sundaes in our ice cream menu

Auf Vorbestellung

(ab 2 Personen)

SAFTIG GEBRATENE SCHWEINS- HAX'N pro Person
mit Semmelknödel, Bratkartoffeln und Sauerkraut € 24,-
JUICY ROASTED LEG of pork
with bread dumplings, fried potatoes and "sauerkraut"

RIPPERL im Ofen gebraten nach Art des Hauses pro Person
dazu Folienkartoffel mit Sauerrahmsauce und gemischter Salat € 24,-
SPARE RIBS of pork
served with baked potato and sour cream sauce to it mixed salad

FONDUE „BOURGUIGNONNE“ pro Person
(mit Fleisch von Schwein, Huhn, Rind und Wild) € 35,-
dazu servieren wir 5 verschiedenen Saucen, Pommes und hausgemachtes Weißbrot
served with meat of pork, chicken, beef and deer, 5 different sauces,
fries and homemade white bread

„JAGA - HUT“ pro Person
(mit Fleisch von Schwein, Huhn, Rind und Wild) € 38,-
dazu servieren wir 5 verschiedene Saucen, hausgemachtes Weißbrot,
Folienkartoffeln mit Sauerrahmsauce und gemischten Salat
served with meat of pork, chicken, beef and deer, homemade white bread
5 different sauces, baked potato with sour cream sauce and mixed salad



Vegetarisch / vegetarian



Unser Geheimtipp / Our recommendation

Lieber Gast,

wir wissen unsere Region sehr zu schätzen. Ein verantwortungsvoller und bewusster Umgang mit der Natur liegt uns besonders am Herzen.

Zahlreiche einzigartige Köstlichkeiten finden wir, je nach Saison in unserer direkten Umgebung, nur wenige Kilometer von unserer Haustüre entfernt. Lange und unnötige Transportwege lassen sich damit vermeiden und schonen die Umwelt.

Nachstehend stellen wir euch ein paar unserer Partner und Lieferanten vor:

Schwein, Rind

zum großen Teil aus unserer eigenen liebevoll und familiär geführten Landwirtschaft und über die Metzgerei Schultes, Zell am See

Wild

zu 100% aus eigener heimischer Jagd (im Umkreis von max. 10 km)

Pinzgauer Käse, Bauernbutter

Augut – Fam. Pichler, Zell am See

Gemüse, Obst

Früchte Maier, Kitzbühel

Kartoffeln, Hauswein

Weingut + Erdäpfelbauer Schmidt, Niederösterreich

Eis

Eskimo, Bruck a. d. Glstr.

Bier

Kaiser Bier – Brauunion, Saalfelden
Pinzga'Bier – Pinzgau Bräu, Bruck a. d. Glstr.

Getränke

Hörl Getränke, Viehofen

Kaffee

Dallmayr, München

Allgemein

Eurogast Sinnesberger, St. Johann i. T.