

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 Haustür entfernt. Lange und unnötige Transportwege lassen sich damit vermeiden und schonen die Umwelt.

Nachstehend stellen wir 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.



Vegetarisch / vegetarian



Unser Geheimtipp / Our recommendation

Suppen

KLARE KRÄFTIGE RINDSSUPPE

mit Kräuterfrittaten oder Nudeln

CLEAR BEEF BROTH with sliced herb pancake or noodles

€ 5,80

TOMATENCREMESUPPE

mit Sahnehäubchen

CREAM OF TOMATO SOUP with whipped cream

€ 6,50

PINZGAUER KASPRESSKNÖDEL SUPPE

CLEAR BEEF BROTH with Traditional Cheese dumpling

€ 7,80

HAUSGEMACHTE GULASCHSUPPE

mit Gebäck

HOMEMADE GOULASH SOUP with bread

€ 8,50



Salate & für den kleinen Hunger

KLEINER SALAT VOM BUFFET / small salad from the buffet 

€ 6,50

GROSSER SALAT VOM BUFFET / large salad from the buffet 

€ 9,50

SCHINKEN - KÄSE TOAST

mit Ketchup und Mayonnaise

GRILLED HAM AND CHEESE TOAST

with ketchup and mayonnaise

€ 6,50

POMMES

mit Ketchup und Mayonnaise

FRENCH FRIES

with ketchup and mayonnaise

€ 6,50




Für Freunde der gutbürgerlichen Küche

TIROLER-GRÖSTL € 14,50

Geröstete Kartoffelscheiben mit Zwiebel, geschnittenem Braten und Speck sowie Petersilie und darauf ein Spiegelei


FRIED POTATOES with onion, minced meat of pork, bacon, parsley and on top a fried egg

JAGA-SCHNITZEL Naturschnitzel vom Schwein  € 19,50

in cremiger Pilzrahmsauce dazu Grillgemüse und Pommes


JAGA-ESCALOPE from pork

in creamy mushroom sauce with grilled vegetables and french fries

PINZGAUER KASNOCK'N  € 14,50

Hausgemachte Spätzle mit Zwiebel und Bergkäse, darauf Röstzwiebeln und Schnittlauch

PINZGAUER CHEESE „SPAETZLE“ special kind of noodles with local cheese, roasted onions and chives

RAGOUT VOM HIRSCH aus unserer Gemeinschaftsjagd  € 21,80

serviert mit Butterspätzle und gegrilltem Gemüse

RAGOUT OF LOCAL VENISON served with spaetzle and grilled vegetables

HAUSGEMACHTES KARTOFFELGULASCH  VEGAN € 13,50

mit gegrillter Tomate und Gebäck

HOMEMADE POTATO GOULASH with grilled tomato and bread

WILD-HAMBURGER aus unserer Gemeinschaftsjagd € 18,50

(50% Wild / 50% Rind)

im Brioche-Brötchen mit Salat, Tomaten, Zwiebel, Salatgurke und Cocktailsauce dazu Pommes

HAMBURGER OF VENISON

(50% venison / 50% beef)

in a brioche-bun with salad, cocktail sauce, onion, cucumber, tomatoes and french fries

WIENER SCHNITZEL vom Schwein € 17,80

in der Pfanne gebacken mit Pommes und Preiselbeeren

WIENER SCHNITZEL from pork

with french fries and cranberry jam

Wir erlauben uns für Beilagen Änderungen € 1,- zu berechnen.

We charge € 1,- for sidedish changes.



Vegetarisch / vegetarian



Unser Geheimtipp / Our recommendation

Pizza

- PIZZA MARGHERITA**  € 11,80
mit Tomatensauce und Käse / with tomato sauce and cheese
- PIZZA SALAMI** € 12,80
mit Tomatensauce, Käse und Salami / with tomato sauce, cheese and salami
- PIZZA CAPRICCIOSA** € 13,50
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 onion
- PIZZA VEGGIE**  € 13,80
mit Tomatensauce, Käse, frischen Tomaten, Mais, Paprika und Champignons
with tomato sauce, cheese, fresh tomatoes, corn, pepper and mushrooms

Für unsere kleinen Gäste


- KÖNIG DER LÖWEN**  € 8,80
kleine Pizza Margherita / small pizza margherita
- MICKEY MOUSE** € 9,50
Kinderwiener vom Schwein mit Pommes, Ketchup und Mayonnaise
kids „Wiener Schnitzel“ of pork with french fries, ketchup and mayonnaise
- SPONGEBOB SCHWAMMKOPF** € 9,50
Kinder-Hamburger mit Pommes, Ketchup und Mayonnaise
kids hamburger with french fries, ketchup and mayonnaise
- BIENE MAJA**  € 9,80
kleiner Kaiserschmarrn mit Apfelmus / sliced sugared pancake with apple sauce


Abendkarte

ZUSÄTZLICH AB 17:00 UHR / ADDITIONALLY FROM 5 P.M.

VORSPEISEN

CARPACCIO VOM HIRSCH aus eigener Jagd € 14,80
mit Salat Bouquet, Parmesan und Olivenöl
CARPACCIO OF VENISON with salad bouquet, parmesan and olive oil


6 STÜCK FALSCHER SCHNECKEN  € 13,50
Rinderfilet-Würfel mit Kräuterbutter und Käse überbacken
dazu servieren wir Toastbrot
6 PIECE OF BEEF FILET gratinee with herb butter and cheese served with toast

GEBACKENER BERGKÄSE  € 12,80
auf mariniertem Salat mit Preiselbeersauce
FRIED LOCAL CHEESE on marinated salad with cranberry sauce

HAUPTSPEISEN

HAUSGEMACHTE SPINATKNÖDEL  € 17,50
mit Zwiebelbutter, Parmesan und grünem Beilagensalat
HOMEMADE SPINACH DUMPLING
with onion butter, parmesan cheese and green side salad

CORDON BLEU vom Schwein € 19,80
in der Pfanne gebacken „nach Art des Hauses“ gefüllt mit Schinken und Käse,
dazu Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren
CORDON BLEU from pork „Jaga -Alm Style“ filled with ham and cheese
served with parsley potatoes and cranberry jam

SCHWEINEBRATEN AUS DEM OFEN an Natursaft  € 17,80
serviert mit Sauerkraut und Semmelknödel
JUICY ROAST PORK FROM THE OVEN on its own juice
served with Sauerkraut and bread dumpling

GRILLTELLER (*Hühnerbrust, Rind und Schwein*) € 24,50
mit Cocktailsauce, Grillgemüse, Pommes und Kräuterbutter
MIXED GRILL PLATTER (turkey, venison and beef)
with cocktail sauce, grilled vegetables, french fries and herb butter

ROSA GEBRATENER HIRSCHRÜCKEN
aus unserer Gemeinschaftsjagd 200g  € 35,50
auf cremiger Pilzsauce dazu servieren wir Rotkraut, Erdäpfelniddei und Preiselbeeren
PINK ROASTED LOIN OF VENISON 200g
on creamy mushroom sauce and served with red cabbage,
fried potato gnocchi and cranberries



Vegetarisch / vegetarian



Unser Geheimtipp / Our recommendation

Desserts

KAISERSCHMARRN  € 13,50

mit oder ohne Rosinen - dazu servieren wir Apfelmus
sliced sugared pancake with or without raisins - served with apple sauce

HAUSGEMACHTER APFEL- ODER TOPFENSTRUDEL € 5,80

HOMEMADE APPLE- OR CURD CHEESE STRUDEL

MIT SCHLAGOBERS ODER VANILLEEIS /whipped cream or vanilla ice cream € 7,80

MIT VANILLESAUCE / with vanilla sauce € 8,50

EISPALATSCHINKE € 9,80

1 Stk gefüllt mit Vanilleeis dazu Schlagobers und Schokosauce
one pancake filled with vanilla ice cream, whipped cream and chocolate sauce

Zahlreiche Eisbecher entnehmen Sie bitte aus unserer Eiskarte.
You will find our selection of ice cream 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 from pork „Jaga-Alm style“

served with baked potato with sour cream and mixed salad

FONDUE „BOURGUIGNONNE“ pro Person

(mit Fleisch vom Schwein, Huhn, Rind und Wild)

dazu servieren wir 5 verschiedene Saucen, Pommes und Weißbrot € 34,-

meat of pork, chicken, beef and deer, 5 different sauces, french fries and white bread

„JAGA HUT ESSEN“ pro Person

(mit Fleisch vom Schwein, Huhn, Rind und Wild)

dazu servieren wir 5 verschiedene Saucen, Weißbrot, € 38,-

Folienkartoffeln mit Sauerrahmsauce und gemischter Salat

JAGA HUT MEAL (with meat of pork, chicken, deer and beef)

served with 5 different sauces, white bread, baked potato with sour cream sauce and mixed salad