

*Herzlich Willkommen  
bei uns auf der Jaga-Alm (1.200m)*

*Schön, dass du bei uns bist!  
Genieß deine Zeit in unserem Restaurant – während wir dich  
mit frisch zubereiteten Gerichten verwöhnen.*

*Unsere Wildspezialitäten stammen aus unserer Gemeinschaftsjagd,  
viele Fleisch- und Wurstwaren stellen wir mit viel Liebe  
und Sorgfalt in unserer eigenen Landwirtschaft her.*

*Werfe gerne auch einen Blick auf die Tageskarte  
oder frag unser Team nach den Empfehlungen aus der Küche.*

*Weil uns Qualität wichtig ist, bereiten wir alle Speisen  
frisch und mit regionalen sowie saisonalen Zutaten zu.  
Nimm dir Zeit zum Genießen – und lass den Alltag  
bei uns am Berg einfach hinter dir.*

*Bei Allergien oder Unverträglichkeiten  
informiert dich unser Team gerne über die Inhaltsstoffe.*

*Deine Gastgeber  
Familie Pfeffer & Team*

*Welcome at Jaga-Alm (1.200m)*

*Great to have you with us!  
Enjoy your time in our restaurant – while we treat you  
to freshly prepared dishes.*

*Our game specialties come from our hunting community,  
and many of our meat and sausage products are lovingly  
crafted on our family farm.*

*Feel free to check out our daily specials  
or ask our team for the kitchen's recommendations.*

*Because quality matters to us, we prepare all our dishes  
fresh and using regional and seasonal ingredients.  
Take your time to enjoy – and leave the everyday behind  
while you're up here on the mountain.*

*If you have allergies or intolerances,  
our team will be happy to inform you about the ingredients.*

*Your hosts  
The Pfeffer Family & Team*

# 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:

### **Schweine- & Rindfleisch**

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

### **Wildfleisch**

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

### **Bergkäse & Bauernbutter**

Augut – Fam. Pichler, Zell am See

### **Gemüse, Obst**

Früchte Maier, Kitzbühel

### **Brot & Gebäck**

Naturbäckerei Lagler, Klagenfurt

### **Schnaps**

zum großen Teil aus eigener Brennerei  
sowie vom Weingut Schmidt, Niederösterreich

### **Hauswein**

Weingut 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.

# Hausgemachte Suppen

---

## Klare kräftige Rindsuppe

Clear beef broth

mit **Kräuterfrittaten** / with sliced herb pancake

€ 6,50

mit **Käspressknödel** / with traditional cheese dumpling



€ 8,80

## Gulaschsuppe serviert mit Gebäck

Tasty goulash soup served with bread

€ 9,50

## Für den kleinen Hunger

---

### Carpaccio vom Hirsch aus eigener Jagd



€ 16,80

mit Salat Bouquet, Parmesan und Olivenöl dazu Toastbrot

Carpaccio of venison with salad bouquet, parmesan and olive oil to it toast

### Knusprig gebackener Bergkäse



€ 14,50

auf mariniertem Salat dazu Preiselbeeren

Crispy fried local cheese on marinated salad and served with cranberry jam

### Jaga-Alm Toast

Hausgemachtes Bauernbrot mit Butter, Speck und Käse überbacken

obendrauf ein Spiegelei

homemade bread gratinée with butter, bacon and cheese, on top one fried egg

BERGHOTEL

Zell am See € 11,80

JAGA-ALM

Panoramablick

### Bunt gemischter Salat mit Hausdressing



Mixed salad with house dressing

klein / small € 7,50

groß / large € 10,50

## Für unsere kleinen Gäste

---

### König der Löwen



€ 10,80

kleine Pizza Margherita / small pizza margherita

### Mickey Mouse

€ 12,80

Kleines Wiener Schnitzel vom Schwein mit Pommes, Ketchup und Mayo

Small pan fried escalope of pork with fries, ketchup and mayo

### SpongeBob Schwammkopf

€ 13,80

Kinder-Hamburger mit Pommes, Ketchup und Mayo

Kids hamburger with fries, ketchup and mayo

### Portion Pommes mit Ketchup und Mayo




€ 7,-

Fries with ketchup and mayo

# Gutbürgerliche Küche

---

**Hausgemachte Bratwurst**  € 16,80  
serviert mit Röstkartoffeln und Sauerkraut  
Homemade "Bratwurst" served with roasted potatoes and sauerkraut

**Pinzgauer Kasnock'n**  € 17,50  
Hausgemachte Spätzle mit Zwiebeln und Bergkäse  
obendrauf Röstzwiebeln und Schnittlauch dazu servieren wir einen grünen Salat  
Local cheese „spatzle“ special kind of noodles  
with onions, mountain cheese, roasted onions and chives

**Wild-Hamburger aus heimischer Jagd** (50% Wild & 50% Schwein) € 20,50  
im Brioche-Brötchen mit Salatblatt, Tomate, Essiggurke und Zwiebel-Chutney  
dazu Pommes, Ketchup und Mayo  
Hamburger of local game (50% venison / 50% pork)  
in a brioche-bun with salad, tomato, gherkin, onion chutney  
served with fries, ketchup and mayo

**Bauernsalat „nach Art des Hauses“** € 17,80  
Bunt gemischter Salat mit Tiroler Gröstl und Spiegelei  
Farmer salad "jaga-alm style"  
mixed salad served with potato groestl with bacon and fried egg

  **Vegi Option:** Gröstl mit buntem Gemüse / groestl with vegetables

**Wiener Schnitzel vom Schwein** € 18,80  
in der Pfanne gebacken dazu Pommes und Preiselbeeren  
Wiener Schnitzel of pork served with fries and cranberry jam

**Ragout vom Hirsch aus heimischer Jagd**  € 24,50  
serviert mit Butterspätzle, Grillgemüse und Preiselbeeren  
Ragout of venison served with spaetzle, red cabbage and cranberry jam

## Pizza

---

**Pizza Margherita**  € 12,80  
mit Tomatensauce und Käse / with tomato sauce and cheese

**Pizza Salami** € 13,80  
mit Tomatensauce, Käse und Salami / with tomato sauce, cheese and salami

**Pizza Capricciosa** € 14,10  
mit Tomatensauce, Käse, Schinken und Champignons  
with tomato sauce, cheese, ham, and mushrooms

**Jaga-Alm Pizza** € 14,80  
mit Tomatensauce, Käse, Speck, Champignons, Pfefferoni, Knoblauch und Zwiebel  
with tomato sauce, cheese, bacon, mushrooms, pepperoni, garlic and onions

 **Vegetarisch/ vegetarian**


  **Vegan/ vegan**

 **Unser Tipp / our recommendation**

# Jaus 'n Karte

**Speckbrot** € 11,80  
Hausgemachter Karree Speck auf selbstgebackenem Brot  
Homemade bacon on self-made bread

**Käsebro**t**** € 11,80  
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**  (kurze Wartezeit von ca. 20 min.) € 24,-  
für 2 Personen: Speck, Wurst, Sulze, kalter Braten, Leberstreichwurst, Bergkäse,  
Butter, Essiggemüse und selbstgebackenem Brot  
„Jaga-alm“ platter with homemade products for 2 pers.: bacon, sausage, ham, meat aspic,  
cold roast, liver spread, cheese, butter, pickled vegetables and homemade bread

## Desserts

**Kaiserschmarrn** serviert mit Apfelmus  (kurze Wartezeit von ca. 20 min.) € 16,50  
„Kaiserschmarrn“ sliced sugared pancake with apple sauce

**Hausgemachter Apfel- oder Marillen Strudel** € 6,50  
Homemade apple strudel or apricot strudel  
mit Schlagobers oder Vanilleeis | with whipped cream or vanilla ice cream € 8,70  
mit Vanillesauce | with vanilla sauce € 9,40

Gerne informieren dich unsere Mitarbeiter auch über hausgemachte Kuchen  
von unserer Konditorin. Zahlreiche Eisbecher finden sich in unserer Eiskarte.

Feel free to ask us about the homemade cakes from our pastry chef!  
You'll find a variety of ice cream sundaes on our ice cream menu.

## Auf Vorbestellung

ab 2 Personen

**Saftig gebratene Schweins- Hax`n** pro Person  
mit Semmelknödel, Bratkartoffeln, Sauerkraut und Natursauce (eine Haxe für 2 Pers.) € 26,-  
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 € 26,-  
Spare Ribs of pork served with baked potato and sour cream sauce and mixed salad

**Fondue „Bourguignonne“** (mit Fleisch von Schwein, Huhn, Rind und Wild) pro Person  
dazu servieren wir 5 verschiedenen Saucen, Pommes und hausgemachtes Weißbrot € 38,-  
served with meat of pork, chicken, beef and deer,  
to it 5 different sauces, french fries and white homemade bread

**„Jaga – Hut“** (mit Fleisch von Schwein, Huhn, Rind und Wild) pro Person  
dazu servieren wir 5 verschiedene Saucen, hausgemachtes Weißbrot, € 42,-  
Folienkartoffeln mit Sauerrahmsauce und gemischten Salat  
Jaga Hut meal (with meat of pork, chicken, beef and venison) served with 5 different sauces,  
baked potato with sour cream sauce, white bread and mixed salad