



Herzlich willkommen
bei uns in der
JAGDHÜTTE

*Wie wär's mit einem **Glas Prosecco** 3.50
einem **Hugo** 4.90 oder einem **Aperol-Sprizz** 5.50
Sherry med / dry 3.90 Martini(rosso / bianco / dry 3.90
Campari Soda 5.50 Campari Orange 6.50*

*Haben Sie heute **Geburtstag?** (Bitte einen Beweis)
Gerne laden wir sie auf ein Glas Prosecco ein!*

Is it your birthday today? We'd like to invite you to a glass of prosecco! (please provide a proof)

Als Vorspeise oder für zwischendurch
Starters/appetizers

*eine Sünde wert: unser „Schmalztöpfel“ 6.50
hausgemacht: mit Knoblauch und Zwiebel gewürztes Schweineschmalz
mit viel Grammeln / Zwiebelringe / Bauernbrot vom Singerhof A L M
Tasty lard with a lot of crackling / fresh onion and farmhouse bread
„Goaser“ 9.80
lauwarmer Ziegenkäsetaler mit Waldhonig auf Zupfsalaten A G H M O
weißes Balsamico-Honig Dressing / Birnenspalten/Walnüsse / Bauernbrot
Goat cheese with honey on lettuce leaves/slices of pear/walnuts/ farmhouse bread
„Carpaccio“ 12.90
vom geeisten Rinderfilet mit Parmesanspänen und Ruccola
mariniert mit Olivenöl und Zitronensaft/ Toastbrot und Butter
beef carpaccio with parmesan cheese/marinated with olive oil and lemon juice/
rocket leaves / white toast/ butter A G O
½ Dutzend Weinbergschnecken 9.80
mit Knoblauchkräuterbutter im Haus serviert / Toastbrot A G R
6 snails served in the shell with garlic-herb butter / white toast*



lich gmiatlich guat

A-Gluten B-Krebstiere C-Ei D-Fisch E-Erdnüsse F-Soja G-Milch H-Schalenfrüchte L-Sellerie
M-Senf N-Sesam O-Sulfite P-Lupinen R-Weichtiere
!! Kreuzkontakte können nicht ausgeschlossen werden !!

Löffl für Löffl guat /

Soups for your soul

Kräftige Rindssuppe mit Nudeln/ clear bouillon with thin noodles A C L 4.00

- mit hausgemachten Frittaten/ with sliced savory pancake A C G L 4.20

- mit einem "Tiroler Speckknödel " 5.20

clear bouillon with one „Tyrolean dumpling“(bacon/bread dumpling) A C G L
(für unsere Suppe köcheln Rindsknochen, Rindfleisch und Wurzelgemüse über Nacht)
our hearty bouillon results from meat, vegetables and marrowbones simmering over night

Tomatencremesuppe mit einem Tupf Sahne / Grissini 4.60

tomato soup with a hint of whipped cream / Grissini A L G

Knoblauchbaguette 3.50
baguette toasted with garlic-herb butter A G

Bauernbrot vom Singerhof 1.00
farmhouse bread A

Salate / salads

„ Bauernsalat “ 12.80

knusprige Speckwürfel und Brotcroutons/ Eierspalten A C G M
auf gemischten Blattsalaten mit Kartoffeln /Tomaten /Gurken
roasted bacon / breadcroutons/ slices of boiled egg
on lettuce salad with potato salad / tomatoes / cucumber

„ Fitness –Salat“ 14.50

gemischter Salatteller mit gegrillten Hühnerbruststreifen / Baguette
mixed salad plate topped with slices of grilled chicken breast / baguette A G M O

„ Gourmetsalat “ 18.90

Gegrillte Rinderfiletstreifen auf Blattsalaten mit Balsamicodressing,
Gurken/ Cherrytomaten /Parmesanspäne / Baguette A G M O
grilled slices of beef fillet on lettuce salad with balsamicodressing
cherrytomatoes /parmesan cheese /baguette

“ Garnelensalat ” 18.50

5 Stk gegrillte Riesengarnelen auf gemischten Blattsalaten
mit Balsamicodressing / “ Cherrytomaten / Baguette A G M O
5 pcs grilled prawns on lettuce salad/ cherry tomatoes / balsamicodressing/ baguette

gemischter Salat/mixed salad M O G L 4.90 Blattsalat/ lettuce M O L 4.60
Kartoffelsalat L 4.20 Krautsalat 4.20

BESTE ZUTATEN – SAISONAL,EHRLICH UND UNGEKÜNSTELT.

Spätzle und Knödel stellen wir mit viel Sorgfalt in Handarbeit her,
Sauerkraut und Blaukraut , alle Suppen und Salate , sowie unsere Marinaden und Saucen
werden bei **uns** in der Küche zubereitet.

Geben sie uns bitte **Zeit**, ihre Speisen werden frisch gekocht.

Please give us enough time to prepare your dishes fresh and thoroughly. Thanks !



lich gmiatlich guat

A-Gluten B-Krebstiere C-Ei D-Fisch E-Erdnüsse F-Soja G-Milch H-Schalenfrüchte L-Sellerie
M-Senf N-Sesam O-Sulfite P-Lupinen R-Weichtiere
!! Kreuzkontakte können nicht ausgeschlossen werden !!



?! Wild auf Wild !?

venison

Rehragout 18.90

in einer kräftigen Rotweinsauce / Serviettenknödel / Blaukraut **ACGL**

Stew of small deer in red wine sauce/ sliced bread dumpling / red cabbage

Medaillons vom Hirschrücken (200g) in Portweinsauce 34.90

mit hausgemachten Spätzle / Blaukraut **ACGL**

medaillons of venison saddle in port sauce/ spätzle (homemade pasta) / red cabbage

Klassiker

our classic main courses

Gebackenes Schnitzel "Wiener Art " 14.50

vom saftigen Schweinskarree' /pork, immer frisch paniert

Petersilienkartoffel und Preiselbeeren / *boiled potatoes with parsley/ cranberries*

"Cordon Bleu " 16.50

vom saftigen Schweinskarree' /Petersilienkartoffel oder Pommes frites **ACG**

(from pork) with french fries or boiled potatoes

"Jägerschnitzel " 15.90

gebratenes Schweineschnitzel mit herzhafter Pilzrahmsauce / hausgemachte Spätzle

*grilled pork escalope with tasty mushroomsauce / homemade pasta (spätzle) **L G***

Grillteller 18.50

Gegrilltes von Rind, Schwein und Huhn mit Pommes frites,

Würstelkrone /Speck/ Gemüse /Kräuterbutter /Chillidip

Mixed Grill (Pork, chicken beef) with sausage / bacon / vegetables /fries /chillidip

Bella Italia

Immer gut :

Spaghetti „ Pomodoro " 9.50

mit hausgemachtem Tomatenragout

*with homemade tomato sauce **ACL***

Spaghetti „al ragu " 10.90

Spaghetti mit Fleischsugo nach dem

Rezept der Seniorchefin –perfekt **ACL**

spaghetti with homemade meatsauce

" Piccata Milanese " 18.90

Hühnerbrustfilets in einer Hülle aus Parmesan und Ei gebacken

dazu Spaghetti mit Tomatenragout **ACG**

chicken breast coated with parmesan cheese and egg, spaghetti with tomato ragout



lich gmiatlich guat

A-Gluten **B**-Krebstiere **C**-Ei **D**-Fisch **E**-Erdnüsse **F**-Soja **G**-Milch **H**-Schalenfrüchte **L**-Sellerie

M-Senf **N**-Sesam **O**-Sulfite **P**-Lupinen **R**-Weichtiere

!! Kreuzkontakte können nicht ausgeschlossen werden !!

Tirol auf dem Teller

Traditional tyrolean

2 Stück *Tiroler Speckknödel* auf Sauerkraut mit Bratensauce **A C G L** 10.90
2 pcs of boiled bread/bacon dumplings on sauerkraut with gravy

„*Kasspatzln*“ 10.90 **A C G**

Hausgemachte Spätzle mit Biobergkäse und Rahm zubereitet/ Röstzwiebel
homemade "pasta" cooked with tasty artisan cheese / topped with crispy onions

„*Tiroler Zwiebelrostbraten*“ **O** 18.90

klassisch mit Sauce und knusprigem Zwiebel / Röstkartoffel **L O**
beef escalope with brown sauce and crispy onion / roast potatoes



Forellenfilets in Butter gebraten 19.50

aus Tiroler Gewässern, Petersilienkartoffel und Blattsalat **D G M O**
filets of trout seared in butter / boiled potatoes with parsley / lettuce salad

Einfach ein Genuss:

täglich / daily von **11.30 Uhr bis 14.00 Uhr und 17.00 Uhr bis 21. 00 Uhr**

Portion Ripperl (ca 500g) 17.50

herzhaft mariniert mit Knoblauch, Senf und Gewürzen **A C G M**
im Ofen frisch gegrillt / Knoblauchbaguette / Knoblauchdip
Rack of pork ribs marinated (dry) with mustard, garlic and spices
fresh from the oven with garlic baguette and garlic dip

für 2 Personen:

„**Hüttenplatte**“ 38,60

Ofenfrische Ripperl und knusprig gegrillte Hühnerflügel **A C G M**
Knoblauchdip / Chillidip / Knoblauchbaguette / gemischter Salat
for two: Ribs and chickenwings fresh from the oven / garlic and chilli dip
garlic baguette and mixed salads



Mass Bier oder Radler 8.20

täglich / daily von **11.30 Uhr bis 14.00 Uhr und 17.00 Uhr bis 21. 00 Uhr**

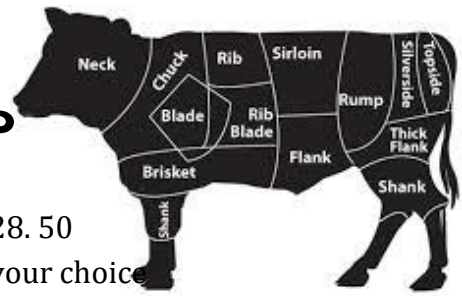
Für Beilagenänderungen verrechnen wir einen Aufpreis.



lich gmiatlich guat

A-Gluten **B**-Krebstiere **C**-Ei **D**-Fisch **E**-Erdnüsse **F**-Soja **G**-Milch **H**-Schalenfrüchte **L**-Sellerie
M-Senf **N**-Sesam **O**-Sulfite **P**-Lupinen **R**-Weichtiere
!! Kreuzkontakte können nicht ausgeschlossen werden !!

?! Wild auf Steak !?



Argentina

The Rumpsteak 250g 28.50

mit einer Beilage ihrer Wahl/ including one side dish of your choice
Kräuterbutter ist dabei/ herb butter comes with it **nur medium oder medium rare !!**

Argentina

Rinderfiletsteak / Beef filet

wenn die Angus Ochsen wirklich auf Weiden grasen dürfen

gibt es diese ausgezeichnete Qualität

mit einer Beilage ihrer Wahl/Kräuterbutter ist dabei

only free range bulls provide this quality of fillet /with one side dish of your choice

200g 28.80 300g 38.80

dazu **2 Stk Riesengarnelen** (6-8/lb) + € 6.50 / add **2pcs of King Prawns** + € 6.50

Beilagen/Sides:

Kartoffeln / Pommes frites / Reis	3.50	Spätzle / Röstkartoffel	3.80
boiled potatoes/ french fries /rice	3.50	spätzle / roast potatoes	3.80
grüne Bohnen / green beans	3.80	Pfannengemüse /pan fried vegetables	3.80
<i>Knoblauchbaguette / baguette toasted with garlic-herb butter</i>		<i>3.50</i>	

<u>Saucen/Dips:</u> Pfefferrahmsauce / Pilzrahmsauce g L	2.00	Knoblauchdip/ Chillidip c g	0.80
<i>Pepper cream sauce/mushroom sauce</i>		<i>garlicdip / chilli dip</i>	
<i>Preiselbeermarmelade / cranberrie marmelade</i>		<i>1.00</i>	

Herzhaftes zu jeder Tageszeit

eine Sünde wert: unser „Schmalztöpfel“ 6.50

hausgemacht: mit Knoblauch und Zwiebel gewürztes Schweineschmalz

mit viel Grammeln / Zwiebelringe / Bauernbrot vom Singerhof **A L M**

Tasty lard with a lot of crackling / fresh onion and farmhouse bread

“ Duo von Speck mit Hirsch “ 12.90

Karre'speck /Schinkenspeck und „Hirschwurzn“ Preiselbeerkrensenf / Bauernbrot

Slices of 2 types of speck/ hardcured sausage from venison

cranberrymustard / farmhousebread

Gebackener Camembert 9.80

4 Stk panierte gebackene Camembertecken / Preiselbeerbirne / Toastbrot

4 triangles of Camembert /breadcrumbed and deepfried / cranberries on pear /toast

Frankfurter Würstl mit Senf / Bauernbrot A M 4.90

boiled sausage (pork)/ mustard/ farmhouse bread



A-Gluten B-Krebstiere C-Ei D-Fisch E-Erdnüsse F-Soja G-Milch H-Schalenfrüchte L-Sellerie

M-Senf N-Sesam O-Sulfite P-Lupinen R-Weichtiere

!! Kreuzkontakte können nicht ausgeschlossen werden !!

Für Naschkatzen und – kater

Sweet temptations

„Affogato“ al caffè´ 3.50

Espresso mit 1 Kugel Vanilleeis / espresso with one ball of vanilla ice cream G

2 Kugeln **Vanilleeis mit echtem steirischem Kürbiskernöl** 4.20

ein Tupf Sahne / selbstgemachtes Kürbiskrokant G

2 balls of vanilla ice cream with nutty pumpkinseed oil and pumpkinseeds brittle

Hausgemachter Apfelstrudel 3.80 Apfelstrudel mit Sahne 4.50
homemade Apfelstrudel with whipped cream

Gebackene „ Apfelradln “ 5.20

Apfelringe im Backteig mit Vanilleeis

backed slices of apple in dough, vanilla icecream

Schokoladesoufflee´ mit flüssigem Kern ,1 Kugel Vanilleeis 5.90

chocolate “ Lava cake “with 1 ball of icecream A CGH F

„ Eispalatschinke “ 6.50

mit 2 Kugeln Vanilleeis , darüber Schokoladesauce und geröstete Mandelplättchen A CGH F

pancake with vanilla ice cream, chocolate sauce ,whipped cream, roasted almond flakes

eigentlich eine süße Hauptspeise: “ Kaiserschmarrn “ 10.90

mit Apfelmus und Pflaumenröster / mit einer Kugel Eis 12.20

*immer frisch in der Pfanne zubereitet / dauert meist 20min/ manchmal **leider nicht** erhältlich
fluffy cut up thick pancake with applesauce and plumstew/ + vanillaicecream € 12.20)*

Warme Getränke



Tasse Kaffee 2.70
Cappuccino G 3.00
Latte Macchiato G 3.50
Espresso 2.20
Doppelter Espresso 3.60
Kakao mit Sahne G 3.50

Schwarztee 2.40
Kamille/Früchte/Kräuter/Grün
Tee mit Rum 38% 3.80
Heiße Zitrone natur 3.00
Irish Coffee /4cl Whisky 7.50
Lumumba(Kakao mit Rum) 4.80



A-Gluten B-Krebstiere C-Ei D-Fisch E-Erdnüsse F-Soja G-Milch H-Schalenfrüchte L-Sellerie
M-Senf N-Sesam O-Sulfite P-Lupinen R-Weichtiere

!! Kreuzkontakte können nicht ausgeschlossen werden !!

Alkoholfreie Getränke

	0.25l	0.5l		0.25l	0.5l
Orange / Apfel	2.80	4.20	Cola/Fanta	2.70	4.00
Mango	2.80	4.20	Spezi/Sprite	2.70	4.00
Johannisbeer	2.80	4.20	Eistee Pfirsich	2.70	4.00
Säfte mit Wasser	2.20	3.20	Soda	1.50	2.60
Säfte mit Soda	2.60	3.60	Bitter Lemon/Tonic	0.2l	2.80
Römerquelle Mineralwasser			Almdudler	0.33l	3.00
prickelnd oder still			Coca Cola zero	0.33l	3.00
	0.33l	2.50	/ 0.75l	4.90	

Holunderblütensirup mit Wasser oder Soda	0.3l	2.50	0.5l	3.50
Preiselbeersirup mit Wasser oder Soda	0.3l	2.50	0.5l	3.50
Soda Zitron (frisch gepresst)	0.3l	2.50	0.5l	3.50

Wir servieren ihnen auch gerne unser

Neustifter Trinkwasser aus der Eibachquelle im Pinnistal 1l 1.60

Bier

<i>Vom Fass:</i>	0.2l	0.3l	0.5l
Gösser Bier A	2.50	2.90	4.20
Gösser Natur Radler A	2.50	2.90	4.20
Maß Bier oder Maß Radler A	8.20		
Maß Weihenstephaner Weizen	8.60		
Weihenstephaner Weizen hell A		3.10	4.50
<i>Flaschenbier 0,5l</i> : Gösser Stiftsbräu dunkel A			4.50
Weihenstephaner Weizen dunkel oder Alkoholfrei A			4.50
Zipfer alkoholfrei A			3.90

Schnaps

Hausschnaps Marille 34%	2.50	Zirbenschknaps 33%	3.00
Obstler 38%	2.50	Enzian 38%	3.50
Williams 36%	3.30	Jägermeister	3.00
Williams mit Birne	3.50	Ramazotti	3.00
Zwetschke 38%	3.50	Fernet Branca	3.30
Himbeer / Kirsch 38%	3.50	Tequila silber/gold	3.00
Vogelbeer 38%	3.90	Amaretto	3.00
Haselnuss 38%	3.50	Baileys / Kahlua	3.00
		Sambucca	3.00
Grappa Nonino 41%	3.50		



Flying Hirsch 3.60 *Flügerl* 2.80

A Gluten Unsere Weine enthalten Sulfite,
!! Kreuzkontakte können nicht ausgeschlossen werden !!
 Preise in Euro inkl Mwst

Hausapotheke 2cl

Sprenger Walter: aus handverlesenem Tiroler Obst

Spänling (Wildpflaume) 5.90 Alte Pflaume 6.50

Aus dem Eichenfass / Brennerei Prinz: Alter Williams 4.20 Alte Zwetschke 4.20
Alte Marille 4.20

RUM : 2CL Ron Zacapa Centenario 23 6.50

Longdrinks 4 cl

Peach / Multivitamin 6.50 Wodka/ Lemon 7.50
Baccardi/ Cola 7.50 Whisky /Cola 7.50
Jack Daniels / Cola 8.50 Captain Morgan / Cola 7.50

Whisky 4cl Four Roses 5.50 Jack Daniels 6.50
Ballentines 5.50 BlackBush Irish 5.50

Gin 4cl Gordons 5.50 Bombay Sapphire 6.50 **BULLDOG** 7.50
Tanqueray 6.50 Hendricks 8.00 Blue Gin 8.50 London No1 8.50

Vorsicht : Oxley Gin 47% 9.50 Tanqueray10 47.3% 8.50

& Tonic: Schweppes Indian Tonic 2.80 Fever Tree Indian 3.50 **1724** 3.80

Es gibt immer einen Grund zu feiern :

Valdo Prosecco superiore Marca Oro /Valdobbiadene 27.00

Röderer Brut Premier Champagne 78.00