



Herzlich willkommen
bei uns in der
JAGDHÜTTE

Wie wär's mit einem **Glas Prosecco** 3.30
einem **Hugo** 4.90 oder einem **Aperol-Sprizz** 4.90
Sherry med / dry 3.90 Martini(rosso / bianco / dry 3.90
Campari Soda 4.90 Campari Orange 5.50

*Haben Sie heute **Geburtstag?** (Bitte einen Beweis)*

Gerne laden wir sie auf ein Glas Prosecco ein!

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

Löffl für Löffl guat /

Soups for your soul

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

• mit hausgemachten Frittaten/ sliced savory pancake A C G L 4.00

• mit einem Tiroler Speckknödel 4.90

bouillon with one „Tyrolean dumpling“(bacon/bread dumpling) A C G L

Rindsknochen, Rindfleisch und Wurzelgemüse köcheln über Nacht

das ergibt unsere kräftige Bouillon

our hearty bouillon results from meat, vegetables

and marrowbones simmering over night

Tomatencremesuppe mit einem Tupf Sahne und Grissini 4.50

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

Knoblauchcremesuppe mit einem Tupf Sahne und krossen Browürfeln 4.50

garliccreamsoup with a hint of whipped cream and croutons A L G

Knoblauchbaguette 3.30

baguette toasted with garlic butter A G

Bauernbrot vom Singerhof 0.60

farmhouse bread A

***A wenn in der „Kuchl“ die Köche schwitzen,
und die Kellner und Kellnerinnen um die Tische flitzen,
is Kochen braucht sei Zeit , und wenn's voll ist , kann's a amal länger sein.
Please give us enough time to prepare your food thoroughly.***



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 !!

Preise in Euro inkl Mwst

Als Vorspeise oder für zwischendurch

Starters/ appetizers

eine Sünde wert: „Schmalztöpfel“ 5.90

hausgemacht: mit Knoblauch und Zwiebel gewürztes Schweineschmalz
mit viel Grammeln / Zwiebelringe / Bauernbrot vom Singerhof **ALM**
Tasty lard with a lot of crackling / fresh onion and farmhouse bread

„Goaser“ 9.80

lauwarmer Ziegenkäsetaler mit Waldhonig auf Zupfsalaten **AGHMO**
weißes BalsamicoHonig Dressing / Birnenspalten/Walnüsse / Bauernbrot
Goat cheese with honey on lettuce leaves/slices of pear/walnuts/ farmhouse bread

„Carpaccio“ 11.50

vom geeisten Rinderfilet mit frisch geriebenem Parmesan 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* **AGO**

„Tiroler Brettl“ 12.90

Karre'speck /Schinkenspeck und „Hirschwurzn“ (Metzgerei Stern)
Preiselbeerkrensenf / Kren / Bauernbrot
*Slices of 2 types of bacon speck/ hardcured sausage from venison
horseraddish / cranberrymustrard / farmhousebread*

½ Dutzend Weinbergschnecken 9.80

mit Knoblauchkräuterbutter im Haus serviert / Toastbrot **AGR**
6 snails served in the shell with garlic-herb butter / white toast

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 **AM** 4.80
boiled sausage (pork)/ mustard/ farmhouse bread

Immer gut:

Spaghetti „Pomodoro“ 9.50
mit hausgemachtem Tomatenragout
with homemade tomato sauce **ACL**

Spaghetti „Bolognese“ 10.50
Spaghetti mit Fleischsugo nach dem
Rezept der Seniorchefin –perfekt **ACL**
spaghetti with homemade meatsauce

guter Geschmack ist hausgemacht: unsere Spätzle und Knödel stellen wir
mit viel Sorgfalt in Handarbeit her,
Sauerkraut und Blaukraut, alle Suppen, sowie unsere Marinaden und Saucen
werden bei uns in der Küche frisch zubereitet.



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 !!

Preise in Euro inkl Mwst



?! Wild auf Wild !?

venison

Rehragout A C G L O 17.90

in einer kräftigen Rotweinsauce / Serviettenknödel / Blaukraut A C G L O
Stew of small deer in red wine sauce/ sliced bread dumpling / red cabbage

Medaillons vom Hirschrücken (200g) in Portweinsauce 32.50

mit hausgemachten Spätzle / Blaukraut A C G L O
medaillons of venison saddle in port sauce/ spätzle (homemade pasta) / red cabbage

Tirol auf dem Teller

Traditional tyrolean

2 Stück *Tiroler Speckknödel* auf Sauerkraut mit Bratensauce A C G L 9.90
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 and cream / topped with fried onions

„Tiroler Zwiebelrostbraten“ o 18.90

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



Forellenfilets in Butter gebraten 18.90

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) 15.90

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“ 36,60

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 8.00

täglich / daily von **11.30 Uhr bis 14.00 Uhr** und **17.00 Uhr bis 21.00 Uhr**



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 !!

Preise in Euro inkl Mwst

Salate / salads

gemischter Salat/mixed salad **MO G** 4.80 Blattsalat/ lettuce **MO** 4.50

„ Bauernsalat “ 12.50

gebratene Speckwürfel /knusprige Brotroutons/ 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“ 13.80

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

„ Gourmetsalat “ 18.90

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

“ Garnelensalat ” 19.50

5 Stk gegrillte Riesengarnelen auf gemischten Blattsalaten
mit Balsamicodressing / “ semidried “ Tomaten / Baguette **A G MO**
5 pcs grilled prawns on lettuce salad/ semidried tomatoes / balsamicodressing/ baguette

Klassiker

our classic main courses

Gebackenes Schnitzel “Wiener Art “ 14.20

vom saftigen Schweinskarree’ /pork, immer frisch paniert
Petersilienkartoffel und Preiselbeeren / *boiled potatoes with parsley/ cranberries*

“ Cordon Bleu “ 15.20

vom saftigen Schweinskarree’ /Petersilienkartoffel oder Pommes frites **A C G**
(from pork) with french fries or boiled potatoes

“Jägerschnitzel” 14.90

natur gebratenes Schweineschnitzel/ herzhafte Pilzrahmsauce /Petersilienkartoffel
grilled escalope of pork with hearty mushroom sauce /potatoes with parsley

“ Piccata Milanese “ 17.50

Hühnerbrustfilets in einer Hülle aus Parmesan und Ei gebacken
dazu Spaghetti mit Tomatenragout **A C G**
chicken breast coated with parmesan cheese and egg, spaghetti with tomato ragout

Grillteller 17.90

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



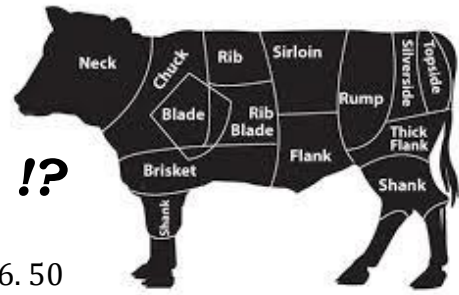
lich gmiatlich guat

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 !!

Preise in Euro inkl Mwst

?! Wild auf Steak !?



Argentina **The Rumpsteak 250g** 26.50
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 den 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 26.80 **300g** 36.80

dazu **2 Stk Riesengarnelen** (6-8/lb) + € 6.00 / add **2pcs of King Prawns** + € 6.00

Beilagen/Sides:

Kartoffeln / Pommes frites / Reis	3.00	Spätzle / Röstkartoffel	3.50
boiled potatoes/ french fries /rice	3.00	spätzle / roast potatoes	3.50
grüne Bohnen / green beans	3.50	Pfannengemüse /pan fried vegetables	3.50
<i>Knoblauchbaguette / baguette toasted with garlic-herb butter</i>		3.30	

Saucen/Dips: Pfefferrahmsauce / Pilzrahmsauce g L 2.00 Knoblauchdip/ Chilledip c g 0.80
Pepper cream sauce/mushroom sauce *garlicdip / chilli dip*
Preiselbeerenmarmelade / cranberries 1.00

Für Naschkatzen und – kater

Sweet temptations

„Affogato“ 3.50

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

2 Kugeln **Vanilleeis mit echtem steirischem Kürbiskernöl** 3.90

ein Tupf Sahne / Kürbiskrokant g

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

Hausgemachter Apfelstrudel a c g 3.60

mit Sahne/with whipped cream 4.30 mit Eis und Sahne / icecream and cream 4.90

Schokoladesoufflee´mit flüssigem Kern 5.10

„Lava cake“ chocolate a c g h f (+ 1 Kugel Eis 6.10)

Germknödel 6.50

mit Butter und Mohn oder mit Vanillesauce und Mohn

yeastdumpling with plumfilling topped with custard or butter and poppyseeds

„Eispalatschinke“ 6.50

mit 2 Kugeln Vanilleeis , darüber Schokoladesauce und geröstete Mandelplättchen a c g h f
pancake with vanilla ice cream, chocolate sauce ,whipped cream, roasted almond flakes



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 !!

Preise in Euro inkl Mwst

Warme Getränke

Tasse Kaffee		2.70	Tee mit Zitrone oder Milch g	2.20
Cappuccino G		3.00	Kamille/Früchte/Kräuter/Grün/	
Latte Macchiato G		3.30	Tee mit Rum 38%	3.80
Espresso		2.20	Heiße Zitrone natur	2.80
Doppelter Espresso		3.60		
Kakao mit Sahne G		3.50	Lumumba(Kakao mit Rum) G	4.80
Jagatee	0.25l	4.80	Glühwein 0.25l	4.00
			Irish Coffee (4cl Whisky)	7,50

Alkoholfreie Getränke

	0.25l	0.5l		0.25l	0.5l
Orange / Apfel	2.70	4.00	Cola/Fanta	2.70	4.00
Mango / Multivit	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	3.00	Soda	1.50	2.60
Säfte mit Soda	2.50	3.60	Bitter Lemon/Tonic	0.2l	2.80
Römerquelle Mineralwasser			Almdudler	0.33l	3.00
prickelnd oder still			Coca Cola light/zero	0.33l	3.00
	0.33l	2.50	/ 0.75l	4.80	

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	8.00		
Weihenstephaner Weizen hell A		3.00	4.40
<i>Flaschenbier 0,5l :</i> Gösser Stiftsbräu dunkel A			4.50
Weihenstephaner Weizen dunkel oder Alkoholfrei A			4.40
Zipfer alkoholfrei A			3.90



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 !!

Preise in Euro inkl Mwst

Schnaps

Hausschnaps Marille 34%	2.50	Zirbenschknaps 33%	3.00
Obstler 38%	2.50	Enzian 38%	3.50
Williams 36%	3.00	Jägermeister	2.80
Williams mit Birne	3.30	Ramazotti	2.80
Zwetschke 38%	3.30	Fernet Branca	3.30
Himbeer / Kirsch 38%	3.50	Tequila silber/gold	2.80
Vogelbeer 38%	3.90	Amaretto	3.00
Haselnuss 38%	3.50	Baileys / Kahlua	3.00
		Sambucca	2.80

Grappa Nonino 41% 3.50



Flying Hirsch 3.60 *Flügerl* 2.80

Hausapotheke 2cl

Sprenger Walter: handverlesenes Obst und Früchte

Spänling (Wildpflaume) 5.70 Alte Pflaume 5.90

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

Alte Marille 4.20 **Nonino :** Grappa Chardonnay 5.90

RUM : 2CL DIPLOMATICO Riserva esclusiva 12 YO 5.90

Ron Zacapa Centenario 23 6.50

Longdrinks 4 cl

Peach / Multivitamin 6.50 Wodka/ Lemon 7.50

Wodka/ Red Bull 8.50 Baccardi/ Cola 7.50 Whisky /Cola 7.50

Jack Daniels / Cola 8.50 Captain Morgan / Cola 6.50

Whisky 4cl

Four Roses 5.50 Jack Daniels 6.00

Ballentines 5.50 BlackBush Irish 5.50

Gin 4cl

Gordons 5.50 Bombay Sapphire 6,50

PlymouthGin 6.50 BULLDOG 7.50 Tanqueray10 7.50

Hendricks 8.50 Blue Gin 8.50 London No1 8.50

The Botanist 8,50 Brockmanns 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

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