



Restaurant Jagdhof

Fuschlsee · Salzburg

Grias di God!

Bestes aus dem Salzburger Land erwartet Sie vor den Toren von Salzburg in unserem Restaurant Jagdhof. In gemütlicher Atmosphäre servieren wir Ihnen österreichische Spezialitäten, Wild und die im Ganzen geräucherten Forellen und Saiblinge aus der hauseigenen Schloss Fischerei.

Gerne erwarten wir sie auch in den Restaurants des Schloss Fuschl. Unsere Restaurants sind Nichtraucherrestaurants.

Sehr geehrte Gäste, unser Servicepersonal informiert Sie gerne über allergene Zutaten in unseren Speisen.

A warm welcome!

The finest products of the state of Salzburg await you on Salzburg's doorstep in our Restaurant Jagdhof. We serve you Austrian specialties, fresh game and whole smoked trout and char from the hotel's own castle fishery in a cozy atmosphere.

Restaurants at Schloss Fuschl are also available to all of our guests. All restaurants are non-smoking establishments.

Dear Guests, our employees inform you about the allergenic ingredients in our dishes upon request



wos Greens / Salad

- Bunter Blattsalat** (klein / groß) EUR 4.50 / 7.50
Mixed leafs salad (small / large)
- Bunter Blattsalat mit gebratenen Pilzen** EUR 13.00
Walnussöl und karamellisiertem Ziegenkäse
Leaf salad, fried mushroom, walnut oil, caramelized goats cheese
- Bunter gemischter Salat** EUR 14.50
mit marinierter Hühnerbrust gebraten oder gebacken
Mixed salad with marinated breast of chicken (breaded or roasted)

wos zum Anfänga / Starter

- Gebeizte Fuschlsee Lachsforelle** mit Erbse und Melone EUR 12.50
Marinated Lake Fuschl salmon trout, peas and melon
- Cremiges Blunztörtchen**, Tomaten, Rucola und Paulaner Biersaft'l EUR 10.50
Creamy cake of black pudding, tomato, rocket salad and Paulaner beer sauce
- Zweierlei geräucherter Fuschlseeefische**, Oberskren EUR 12.00
Duet of smoked Lake Fuschl fish, creamy horse radish

wos zum Laffe'n / Soup

- Kräftige Tafelspitzbouillon** EUR 5.50
wahlweise mit Grießnockerl, Frittaten oder Speckknödel
Beef broth with semolina dumpling, sliced pancakes or dumpling with bacon
- Weißer Tomatenschaumsuppe** mit Räuchersaiblingsravioli EUR 8.00
White cream soup of tomato with smoked char stuffed ravioli



was ohne Viecha / Vegetarian

Steinpilzravioli

EUR 12.50 / 16.50

mit Trüffelrahmsoße und Rucola (klein / groß)

*Ravioli stuffed with porcini, creamy truffle sauce and rocket salad
(small / large)*

Was aus'm Fuschlsee / Lake Fuschl fish

Fangfrisch aus der Schlossfisherei

Über die Region hinaus bekannt sind Forellen, Lachsforellen und Saiblinge aus dem Fuschlsee. Die Trinkwasserqualität und das ökologische Gleichgewicht des Sees wird von Fischermeister Gerhard behütet, der die Köstlichkeiten meist selbst in unsere Küche liefert.

Fresh fish from our castle fishery

We are famous throughout Salzburg for our excellent trout, salmon trout and chars. Our fishery master Gerhard is taking care of the drinking water quality and the ecological balance of Lake Fuschl. Mostly he personally delivers the delicacies to our kitchen.

Fuschlsee Forelle oder Saibling gebraten nach "Müllerin Art"

EUR 22.50

mit buntem Gemüse, Petersilienerdäpfel und Zitronen-Knoblauchbutter
*Roast Lake Fuschl trout or char as a whole, with vegetables,
parsley potatoes and lemon – garlic butter*

Lachsforellenfilet

EUR 24.00

mit Gartenkresserisotto und Muskatkürbis

Salmon trout fillet with cress risotto and nutmeg pumpkin

Seeforellenfilet

EUR 24.00

mit Selleriecreme, Radieschen und Butternockerl

Sea trout with celery cream, radish and butter dumplings



was Gscheids / Main Course

Österreichischer Tafelspitz Cremespinat & Rösterdäpfel, Apfelkren & Schnittlauchsauce <i>Austrian prime boiled beef, cream spinach, roast potatoes, apple horseradish, chive sauce</i>	EUR 18.50
Wiener Schnitzel vom Milchkalb Petersilienerdäpfel & Preiselbeeren, Blattsalat <i>“Wiener Schnitzel”, breaded escalope parsley potatoes, lingonberry jam, mixed salad</i>	EUR 22.50
Filetsteak vom argentinischen Weiderind Ratatouille und Salbeignocchi <i>Fillet steak with ratatouille and sage gnocchi</i>	EUR 34.00
Gebackene Stubenküken Erdäpfel-Gurken-Salat und Preiselbeeren <i>Breaded spring chicken with potato cucumber salad and lingonberries</i>	EUR 14.90
Kalbsrahmgulasch vom Milchkalb Topfenockerl und Sauerrahm <i>Creamy goulash of calf with curd dumplings and sour cream</i>	EUR 16.80



was Süss / Dessert

- Schloss Fuschl Torte** EUR 5.00
gefüllt mit Marc de Champagne und Schokoladencreme, Schlagobers
Schloss Fuschl Cake filled with Marc de Champagne and chocolate served with whipped cream
- Mascarponeörtchen** EUR 9.50
mit Erdbeeren und Pistazieneis
Mousse of mascarpone with strawberries and pistachio ice cream
- Salzburger Nockerl** EUR 10.50
mit Preiselbeerschlag (Zubereitungszeit ca. 20 Minuten)
“Salzburger Nockerl” with lingonberry (preparation time 20 minutes)
- Kaiserschmarrn** mit Zwetschkenröster (klein / groß) EUR 9.00 / 14.00
“Kaiserschmarrn” served with plum ragout (small / large)
- Apfelstrudel** mit Vanillesoße und Schlagobers EUR 4.50
Apple strudel with vanilla sauce and whipped cream
- Gebackener Topfenkuchen** mit frischen Beeren EUR 5.50
Baked curd cake with fresh mixed berries

an Kas / Cheese

- Käsesortiment** aus Österreich mit Feigensenf und Butter EUR 13.50
Austrian cheese assortment with fig mustard and butter

Diese Karte bieten wir in unserem Restaurant von 12:00 – 14:00 Uhr und von 18:30 – 21:30 Uhr (letzte Bestellung) an. Gedeckpreis € 3.00 pro Person. Unser Servicepersonal informiert Sie gerne auf Anfrage über allergene Zutaten in unseren Speisen.

This menu is available in our Restaurant from 12:00 till 2:00 pm and from 6:30 pm till 9:30 pm (last order). Cover charge is € 3.00 per person. Our employees inform you about the allergenic ingredients in our dishes upon request.