



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 Fische aus der hauseigenen Schloss Fuschl Fischerei.

Gerne begrüßen wir Sie auch im Restaurant des Schloss Fuschl.

A warm welcome!

The finest products of the Salzburger Land are waiting for you on Salzburg's doorstep in our Restaurant Jagdhof. We serve Austrian specialties, fresh game and fish from the hotel's own Schloss Fuschl fishery in a cozy atmosphere.

The Restaurant at Schloss Fuschl is also available to all of our guests.



wos Greens | Salad

- Bunter Blattsalat** klein | groß € 4.50 | 7.50
Mixed leaf salad small | large
- Bunter Blattsalat mit gebratenen Pilzen,** € 13.00
karamellisiertem Ziegenkäse und Walnussöl
Mixed leaf salad, roasted mushrooms, caramelized goat cheese, walnut oil
- Bunter gemischter Salat** € 14.50
mit marinierter Hühnerbrust, gebraten oder gebacken
Mixed salad with marinated chicken breast, roasted or pan-fried

wos zum Å"fånga | Starter

- Gebeizte Lachsforelle** mit Fenchel, Orangen und Salty Fingers € 12.50
Marinated salmon trout, fennel, oranges, Salty Fingers
- Geräucherter Fuschlsee-Fisch** mit Oberskren, Gebäck und Butter € 12.00
Smoked Lake Fuschl fish, creamy horseradish, bread, butter
- Getrüffeltes Carpaccio vom Weiderind** mit Rucola, Parmesan € 13.50
und Tomatenmarmelade
Truffled beef carpaccio, rocket salad, parmesan, tomato jam

wos zum Laffe'n | Soup

- Kräftige Tafelspitzbouillon** € 5.50
wahlweise mit Kaspreßknödel, Speckknödel oder Frittaten
Beef broth with cheese dumpling, dumpling with bacon or sliced pancake
- Schaumsuppe von der roten Rübe** mit Räucherfischtatar € 8.00
Foam soup of beetroot with tartar of smoked fish



was ohne Viecha | Vegetarian

Trüffelravioli

€ 13.50 | 17.50

mit Schwarzwurzeln und Saubohnen klein | groß

Ravioli stuffed with truffle, salsify and broad beans small | large

Spinatknödel mit Aberseer Schafskäse,

€ 12.80

Tomatenkompott und brauner Butter

Spinach dumplings with Aberseer sheep cheese, tomato stew, brown butter

Was aus'm Fuschlsee | Lake Fuschl fish

Fangfrisch aus der Schloss Fuschl Fischerei

Über die Region hinaus bekannt sind Forellen, Lachsforellen und Saiblinge aus dem Fuschlsee. Auf die Trinkwasserqualität und das ökologische Gleichgewicht des Sees achtet Fischermeister Gerhard Langmaier, der die fangfrischen Fische meist selbst in unsere Küche liefert.

Fresh fish from our Schloss Fuschl fishery

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

Forelle oder Saibling "Müllerin"

€ 22.50

mit glasiertem Gemüse, Petersilienerdäpfel und flüssiger Kräuterbutter

Roasted trout or char, glazed vegetables, parsley potatoes and liquid herb butter

Lachsforellenfilet

€ 24.00

mit roten Rüben-Kren-Risotto und Ofenkürbis

Fillet of salmon trout with beetroot horseradish risotto and pumpkin



wos Gscheid's | Main Course

- Tafelspitz** mit Röstkartoffeln, € 18.50
Crèmespinat, Apfelkren & Schnittlauchsauce
*Prime boiled beef, cream spinach, roast potatoes,
apple horseradish, chive sauce*
- Wiener Schnitzel vom Milchkalb** € 22.50
mit Petersilienerdäpfel und buntem Blattsalat
*“Wiener Schnitzel”, breaded escalope
parsley potatoes, mixed leaf salad*
- Filetsteak vom österreichischen Weiderind** € 36.00
mit getrüffeltem Kartoffelpüree und geschmorten Winterrüben
Fillet steak of Austrian beef, truffled mashed potatoes, braised beet
- Gebratene Perlhuhnbrust** € 15.90
Selleriecrème, Belugalinsen, Speck und Nußbutter-Jus
*Roasted breast of guinea fowl, celeriac cream, Beluga lentils,
bacon and brown butter jus*
- Rahmgulasch vom Milchkalb** € 16.80
Serviettenknödel und glasiertem Gemüse
Creamy veal goulash, dumpling roll and glazed vegetable



was Dessert

- Schloss-Fuschl-Torte** € 5.00
gefüllt mit Marc-de-Champagne- und Schokoladencrème, Schlagobers
Schloss Fuschl cake filled with Marc de Champagne and chocolate cream served with whipped cream
- Tarte vom Hokkaidokürbis** € 9.50
mit Ingwereis und Physalis
Pumpkin tarte with ginger ice cream and physalis
- Mozartknödel** mit Muscovadoeis und Nussbrösel € 8.90
Mozart dumplings with Muscovado ice cream and kumquats
- Salzburger Nockerl** € 10.50
mit Preiselbeeren und Schlag (Zubereitungszeit ca. 20 Minuten)
“Salzburger Nockerl” with lingonberries and whipped cream (preparation time app. 20 minutes)
- Kaiserschmarrn** mit Zwetschkenröster klein | groß € 9.00 | 14.00
“Kaiserschmarrn” served with plum ragout small | large
- Apfelstrudel** mit Vanillesoße oder Schlagobers € 4.50
Apple strudel with vanilla sauce or whipped cream

an Was | Cheese

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

Gedeckpreis € 3.00 pro Person

Diese Karte bieten wir an:
12:00–14:00 Uhr und 18:30–21:30 Uhr
(letzte Bestellung)

Unser Servicepersonal informiert Sie gerne
über allergene Zutaten in unseren Speisen.

Cover charge € 3.00 per person

This menu is available:
12:00-2:00 PM and 6:30-9:30 PM
(last order)

*Our employees inform you about the
allergenic ingredients in our dishes.*