



# 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 Lefse'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.*