



*Sehr verehrte Gäste,*

*Herzlich willkommen im Hotel Jägerhof Zams. Wir freuen uns, Sie bei uns im Haus zu wissen und begrüßen Sie gerne in unserem Restaurant. Bei der Auswahl unserer Produkte und Lieferanten haben wir äußersten Wert auf Qualität und Zuverlässigkeit gelegt, um Sie bestens zu umsorgen.*

*Deswegen dürfen wir auch die Auszeichnung „Bewusst Tirol“ mit stolz verwenden.*

*Genießen Sie Ihren Aufenthalt bei uns im Restaurant. Unser Speisenangebot bietet neben der internationalen Küche auch eine Auswahl von Gerichten, die typisch für unsere Heimat sind.*

*Zum Genuss eines guten Essens gehört auch ein gepflegter Wein. Unsere Auswahl edler Weine ergänzt unser Speisenangebot auf harmonische Weise. Verständlich, dass Weine aus unserer Heimat auf unserer Karte dominieren. Die Bereiche Burgenland und die Steiermark mit ihren Weissweinsorten sind ebenso vertreten wie die Wachau, die Thermenregion sowie das Carnuntum...*

*Besonders hinweisen möchten wir Sie auf unsere Weine aus Italien, Spanien, Chile sowie Südafrika.*
















*Gerne beraten wir Sie bei der Auswahl von korrespondierenden Weinen zu Ihren Speisen und freuen uns darauf, Ihre Wünsche erfüllen zu können.*

*Schon jetzt wünschen wir Ihnen einen guten Appetit und einen angenehmen Aufenthalt in Zams.*

*Mit den besten Wünschen aus Küche & Keller*

*Ihr Jägerhof-Team*

## Aperitif

 Glas Sekt	€ 3,50
 Hausaperitif „Sekt mit Rosenblütensirup“	€ 4,50
 Sekt mit Holunderblütensirup	€ 4,50
 Lillet Wild Berry	€ 5,20
 Portwein	€ 3,00
 Sherry	€ 3,00
 Campari Orange	€ 3,80
 Campari Soda	€ 3,40
 Martini mit Eis	€ 3,50
 Cynar	€ 3,50
 Pernod	€ 3,50
 Lillet Sprizz (Lillet blanc, Soda, Gurke, Holundersirup)	€ 5,00
 Aperol Sprizz	€ 5,80
 Preiselpeter (Preiselsirup, Prosecco, Soda)	€ 5,00
 Granta Sprizzer (Preiselsirup, Soda, Limette, Minze)	€ 5,40

## Boutellenweine.....glasweise bestellen!

 Chardonnay	€ 3,00
 Grüner Veltliner	€ 3,50
 Riesling	€ 3,50
 Grüvaner	€ 3,70
 Cuvée Spätlese	€ 3,00
 Blauer Zweigelt WG Zach	€ 3,00
 Zweigelt Blaufränkisch Spätlese	€ 3,00
 Merlot	€ 3,90
 Cabernet Sauvignon	€ 4,80
 Appassimento kleiner Amarone	€ 4,40

Alle Weine enthalten Sulphite.


## Vorspeisen

 Tatar vom heimischen Rind

Zwiebelmarmelade, Sellerie, Toast und Butter c.l.g.m.o

als Vorspeise (100 g) € 14,50


als Hauptspeise (200 g) € 22,50

 Seesaibling-Filet – gebeizt

Paprika-Ananas-Relish, Fenchel, Wasabi-Mayonnaise, Gurke C,M,F,R € 13,90


 Marinierte Hirschkeule – rosa gebraten

fruchtiger Dip, geräuchertes Hirschmousse, Kürbis, Walnuss , Pilze G,H,O,L € 14,90

 Tafelspitz – sauer mariniert

Brot-Chips, Kernöl, Junglauch, Sprossen, Kürbis-Vinaigrette L,O € 9,90

## Suppen

 Cremesuppe vom Muskatkürbis

Kernöl, geröstete Kürbiskerne G,L,O € 5,90

 Rindsuppe mit Tiroler Knödel A,C,G,F,L

€ 4,50

 Rindsuppe mit Frittaten A,C,G,L

€ 4,20

 Rindsuppe mit Kaspressknödel A,C,G,F,L

€ 4,50

## Pasta und Knödel

 Steinpilz-Schlutzkrapfen mit Kürbiskraut, Nussbutter und Almkäse A,G,C,L,O

€ 14,50

 Dreierlei Knödel – Spinat, Kaspress, Tiroler mit kräftiger Rindsuppe A,C,G,L


€ 13,90

 Kasspatzln mit Almkäse, Röstzwiebeln A,C,G

€ 10,50






 Spaghetti mit Knoblauch, Chili, Paprikawürfel, mariniertem Rucola A

€ 9,90



 Spaghetti Bolognese A,L,O

€ 9,90







## Salat, Gemüse und Co.








-  Kleiner gemischter Salatteller oder grüner Salat € 4,50
-  Großer gemischter Salatteller € 6,50
-  Hendlstreifen in Kürbispanade mit lauwarmen Kartoffelsalat und Vogersalat<sub>A,C,M</sub> € 14,00
-  Chefsalat, bestes Rinderfilet auf knackigen Blattsalatherzen und Parmesan<sub>M,O,G</sub> € 16,50
-  Kartoffellaibchen mit Speck, Gemüse und buntem Salatteller<sub>A,C,G</sub> € 9,90

## Fischgerichte







-  Riesengarnelen gebraten in Kräuterbutter, asiatisches Gemüse, Reis<sub>A,D,F,L,O,G</sub> € 23,50
-  Filet vom Seesaibling mit Zitronenöl gebraten,  
cremige Polenta, geschmorte Tomaten, Fenchel<sub>G,L,O</sub> € 23,50

## Hauptspeisen

-  Wiener Schnitzel vom Schwein mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren<sub>A,C,G</sub> € 14,50
-  Wiener Schnitzel vom Kalb mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren<sub>A,C,G</sub> € 21,00
-  Kalbswangerl mit cremiger Polenta und Kürbiskraut<sub>G,L,N,O</sub> € 18,50
-  Hirschschnitzel gebacken  
Pankobrösel, Kürbiskerne, Preiselbeeren und Kartoffelsalat<sub>A,C,G,L</sub> € 18,50
-  Rostbraten vom heimischen Rind  
mit Zwiebelsauce, Röstzwiebeln, Spätzln und buntem Gemüse<sub>A,C,G,L,O</sub> € 18,50
-  Kalbsleber gebraten

Rahmsauce, Kartoffel-Specklaibchen, Zwiebelmarmelade <small>A,C,G,L,O</small>	€ 22,50
 Lammschulter sous vide gegart	
Thymiansauce, Polenta, mediterranes Gemüse <small>G,L,M,O</small>	€ 18,90
 Schweinefilet rosa gebraten	
Spatzln, Rahmwirsing, Pfefferrahmsauce <small>A,C,G,L,O</small>	€ 17,50
 Gekochter Tafelspitz mit Röstkartoffeln, Cremespinat und Apfelkren <small>G,L</small>	€ 19,90
 200 g Filet-Steak vom heimischen Rind	
Pfeffersauce, Kräuterbutter, buntes Gemüse, Pommes frites <small>A,G,L,O</small>	€ 32,50
 300 g Filet-Steak vom heimischen Rind	
Pfeffersauce, Kräuterbutter, buntes Gemüse, Pommes frites <small>A,G,L,O</small>	€ 36,50
 300 g Rib Eye Steak vom österreichischen Rind	
Pfeffersauce, Kräuterbutter, buntes Gemüse, Pommes frites <small>A,G,L,O</small>	€ 28,50
 200 g Steak vom Hirschrücken	
Morchelsauce, Rahmwirsing, Kartoffel-Specklaibchen <small>A,C,G,L,O</small>	€ 32,50

## Dessert

 Schokoladen-Mousse von der Haag Schokolade	
Zwetschkensorbet von der Stanzer Zwetschke <small>C,G,O</small>	€ 6,50
 Rosmarin Creme Brûlée mit Beerenragout <small>A,C,G</small>	€ 7,00
 Schokoladen Fondue mit frischen Früchten und Vanilleeis <small>G</small>	€ 9,00
 Apfelstrudel	
mit Sahne <small>A,C,G,O</small>	€ 4,00
mit Vanillesauce <small>A,C,G</small>	€ 4,50
mit Vanilleeis <small>A,C,G</small>	€ 5,50
 Haag Praline Stk.	€ 1,20
 Regionaler Käseteller – 100 g	

mit hausgemachtem Feigen-Chutney, Gebäck, Butter G.M.O

€ 9,90

## *WLAN-Code:*

Benutzername: jaegerhof

Passwort: jaegerhof



Wir arbeiten in unserer Küche mit allen 14 allergenen  
Hilfsstoffe (wie in der Speisekarte aufgeführt).  
Trotz sorgfältiger Zubereitung können Kreuzkontakte  
nicht ausgeschlossen werden.

Gluten

**A**

Milch

**G**

Krebstiere	<b>B</b>	Schalenfrüchte	<b>H</b>
Eier	<b>C</b>	Sellerie	<b>L</b>
Fisch	<b>D</b>	Senf	<b>M</b>
Erdnuss	<b>E</b>	Sesam	<b>N</b>
Soja	<b>F</b>	Sulphite	<b>O</b>
Weichtiere	<b>R</b>	Lupinen	<b>P</b>