



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	€ 4,00
 Sherry	€ 4,00
 Campari Orange	€ 4,80
 Campari Soda	€ 4,40
 Martini mit Eis	€ 4,00
 Cynar	€ 4,00
 Pernod	€ 4,00
 Lillet Sprizz (Lillet blanc, Soda, Gurke, Holundersirup)	€ 5,00
 Aperol Sprizz	€ 5,80
 Preiselpeter (Preiselbeersirup, Prosecco, Soda)	€ 5,00
 Granta Sprizzer (Preiselbeerlikör, Soda, Limette, Minze)	€ 5,40

Boutellenweine.....glasweise bestellen!

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

Alle Weine enthalten Sulphite.

Vorspeisen

 Büffelmozzarella mit Tomaten, Tomateneis dazu Feigen-Balsamico-Dressing € 10,80

 Sauer marinierter Tafelspitz mit Kernöl-Dressing und Sprossen  € 10,90

 Knödelcarpaccio mit eingelegten Pilzen, Speck

und Kernöl-Vinaigrette  € 10,90


 Tatar vom heimischen Rind

Zwiebelmarmelade, Toast und Butter C,L,G,M,O

als Vorspeise (100 g) € 15,50

als Hauptspeise (200 g) € 23,50








Suppen

 Pfifferlingcremesuppe mit Kartoffel-Pilzstrudel  € 5,20









 Rindsuppe mit Frittaten A,C,G,L € 4,20

 Rindsuppe mit Kaspressknödel ,A,C,G,F,L  € 4,50



Salat, Gemüse und Co.

 Kleiner gemischter Salatteller oder grüner Salat	€ 4,50
 Großer gemischter Salatteller	€ 6,50
 3 Stk. Riesengarnelen mit Knoblauchbutter gebraten	
dazu bunte Salate	€ 21,90
 Blattsalate mit gebratenen Hühnerstreifen	€ 13.--
 Chefsalat, bestes Rinderfilet auf bunten Salaten und Parmesan <small>M.O.G.</small>	€ 17,50
 Bunte sommerliche Salate mit gebratenen Pilzen und Kräutercroutons <small>A.C.G.</small>	€ 11,50
 Bunte sommerliche Salate mit 3 Stk. Gebratenen Kartoffel-Gemüselaiabchen	€ 11,50












Pasta und Knödel

 2 Stk. Kaspressknödel mit Speckkrautsalat 	€ 12,50
 Tiroler Käsespätzle mit Almkäse und Röstzwiebeln 	€ 11,50
 Pfifferling-Rahmgulasch mit Semmelknödel 	€ 15,50
 Spaghetti mit Knoblauch, Chili, Paprikawürfel und mariniertem Rucola	€ 11,50
 Spaghetti Bolognese	€ 11,50
 Gebratene Polentascheiben mit mediterranem Gemüse und Mozzarella	
an Sauce mit Kräutern vom Jägerhof	€ 14,50
 Pfifferlingsrisotto mit mariniertem Rucola 	€ 12,50


Fischgerichte

-  In Kräuterbutter gebratene Riesengarnelen mit asiatischem Gemüse und Reis € 22,90
-  In Zitronenöl gebratenes Filet vom Seesaibling mit Gemüserisotto € 24,50

Hauptspeisen

-  Wiener Schnitzel vom Schwein mit Petersilienkartoffeln,
Preiselbeeren und Salatteller A,C,G € 15,50
-  Kalbswangerl mit cremiger Polenta und Ratatouille-Gemüse € 19,50
-  Rostbraten vom heimischen Rind
mit Pilzsauce, Spätzle und buntem Gemüse A,C,G,L,O  € 21,50
-  Gekochter Tafelspitz mit Kartoffellaibchen, Cremespinat und Apfelkren € 20,90
-  Rosa gebratenes Schweinefilet mit Pilzrisotto und Brokkoli € 19,50
-  200 g Filet-Steak vom heimischen Rind
Pfeffersauce, Kräuterbutter, buntes Gemüse, Pommes frites A,G,L,O € 34,50
-  300 g Rib Eye Steak vom österreichischen Rind
Pfeffersauce, Kräuterbutter, buntes Gemüse, Pommes frites A,G,L,O  € 30,50
-  Max Burger 200 g Rindfleisch-Burger mit Salat, Sprossensalat,
Rotweinzwiebeln, Räucherdip und Pommes frites  € 15,80

Dessert

 Kaiserschmarren mit Zwetschkenröster (Dauer ca. 30 min)	€ 13,50
 2 Stk. Palatschinken mit Vanilleeis und Schokoladensauce	€ 7,50
 Kaiserschmarren-Parfait mit Rhabarber und Erdbeeren	€ 7,50
 Apfelstrudel	
mit Sahne <small>A,C,G,O</small>	€ 5,00
mit Vanillesauce <small>A,C,G</small>	€ 5,50
mit Vanilleeis <small>A,C,G</small>	€ 6,50
 Haag Praline Stk.	€ 1,20
 Regionaler Käseteller – 100 g	
mit hausgemachtem Feigen-Chutney, Gebäck, Butter <small>G,M,O</small>	€ 10,90

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	Schalenfrüchte	H
Eier	C	Sellerie	L
Fisch	D	Senf	M
Erdnuss	E	Sesam	N
Soja	F	Sulphite	O
Weichtiere	R	Lupinen	P