



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

Schön, dass Sie da sind!

Das Team vom Jägerhof freut sich, Ihr Gastgeber zu sein.

An der Rezeption: Claudia Rauch, Bianca Plangger und Elisa Müller
...geben gerne Auskunft über das Hotel und den Wellnessbereich sowie über Freizeitangebote in der Umgebung.

In der Küche: Hermann Gapp als Küchenchef | Steve Philipps als Sous-Chef | Barbara Hammerle | Matthias Glause | Mathias Walter | Mihai Luca | Karoline Pfeifer sowie unsere Lehrlinge Paul Schmitz und Felix Dapunt

Im Service: Lisi Scheiber als Serviceleiterin | Christine Pechtl | Rafael Boulescou | Katarina Gufler | Leijla Hussein | Mucahit Küpeli und Elisa Müller
...informieren Sie gerne persönlich über allergene Zutaten in unseren Gerichten

Landwirtschaft und Tourismus sind in Tirol eng verbunden.

Die Gastwirte begannen für die Landwirte den Weg zur Direktvermarktung zu ebnen, indem sie bewusst regionale Erzeugnisse direkt vom Bauern kaufen und in der Speisekarte integrieren.








Wir beziehen die Tiroler-Produkte von...

Eier	Andrée Fink, Schönwies
Milch/Joghurt	Thomas Traxl, Grist
Käse	Sennerei See, Gstrein Feinkost
Butter	Sennerei Grins
Almkäse	Serfaus, St. Anton
Kartoffeln	Waldhart Oberhofen, Pitztal Fam. Gabl, Fam. Regina Heiss
Schnäpse Edelbrände	Josef Nagele Rifenal; Maass Prutz; Kössler Stanz
Fleisch	ausschließlich Produkte aus Österreich,
Rind	2x im Jahr Ochs Grauvieh von Robert Kathrein und Eberle Stefan
Wild Hauswürste	Eigenjagd
Spargel	Mils/Faggen
Speck	Kaunerberg; geräuchert in der eigenen Räucherkuchl
Fisch	Familie Peer, Grisseemann
Sprossen	Tonis & Marias Sprossengarten, Landeck
Pralinen Schokolade	Schokoladen Haag Haag Hans
Kräuter	aus unserem eigenen Kräutergarten

Aperitif

 Glas Sekt	€ 3,50
 Jägerhof-Sprizz Rhabarbersirup 1 Glas Grüner Veltliner Erdbeeren	€ 5,20
 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	€ 5,20
 Aperol Sprizz	€ 5,80
 Preiselpeter Preiselbeersirup Prosecco Soda	€ 5,00
 Granta Sprizzer Preiselbeerlikör Soda Limette Minze	€ 5,40

Boutellenweine.....glasweise bestellen!

 Grüner Veltliner	€ 3,90
 Chardonnay	€ 3,90
 Riesling	€ 3,90
 Blauer Zweigelt WG Zach	€ 3,90
 Merlot	€ 4,50
 Cabernet Sauvignon	€ 4,90
 Appassimento kleiner Amarone	€ 5,20

Alle Weine enthalten Sulfite

Vorspeisen

 Carpaccio vom heimischen Wild mit eingelegten Pilzen  

Kürbis | marinierter Rucola | Almkäse | Macadamia-Nussöl € 14,90

 Tatar vom heimischen Rind

Zwiebelgelee | Toast | Butter | Riesenkapern | Trüffelmayonnaise

als Vorspeise (100 g) € 15,50

als Hauptspeise (200 g) € 23,50

 Roppener Schafskäse  

Artischocken-Oliventatare | Feige | Schüttelbrot | Zwiebelgelee € 12,50

Suppen

 Cremige Erdäpfelsuppe | schwarzer Trüffel | Erdäpfel-Speck-Strudel   € 5,90

 Rindsuppe | Frittaten € 4,50

 Rindsuppe | Kaspressknödel   € 4,50

 Kürbis-Cremesuppe vom Muskatkürbis | geröstete Kürbiskerne | Kernöl   € 5,90





WLAN-Code:

Benutzername: jaegerhof






Passwort: jaegerhof

Salat, Gemüse und Co.




...Salate auf Wunsch mit Erdäpfel-Kernöl-Dressing

-  Kleiner gemischter Salatteller oder grüner Salat € 5,50
-  Großer gemischter Salatteller € 9,50
-  Chefsalat | bestes Rinderfilet | bunte Salate | Parmesan € 18,50
-  Blattsalate | gegrillte Hühnerbrust | Currydip € 13,50

Pasta und Knödel

-  2 Stk. Kaspressknödel | gemischter Salat   € 12,50
-  Tiroler Käsespätzle | Almkäse | Röstzwiebeln   € 12,50
-  Hausgemachte Schlutzkrapfen | Braune Nussbutter | Parmesan   € 15,50
-  Spaghetti Bolognese € 12,50
-  Gebratene Polentascheibe mit Büffelmozzarella überbacken
Paprika-Zucchini-Gemüse | Kräutersauce € 14,50
-  Erdäpfel-Gnocchi  
Trüffelöl | Oliven | Cherrytomate | mariniertes Rucola € 15,50

Fischgerichte

-  In Zitronenöl gebratenes Filet vom Seesaibling  
junger Blattspinat | Petersilienkartoffeln € 25,50

Hauptspeisen

 Cordon Bleu vom Schwein	
Petersilienkartoffeln Preiselbeeren Salatteller	€ 19,50
 Tafelspitz Röstkartoffel junger Blattspinat Apfelkren  	€ 22,90
 Wiener Schnitzel vom Schwein	
Petersilienkartoffeln Preiselbeeren Salatteller	€ 16,50
 Kalbswangerl Kürbiskraut Erdäpfel-Gnocchi  	€ 20,90
 Zwiebelrostbraten vom heimischen Rind  	
Spätzle buntes Gemüse	€ 22,50
 Barbarie Entenbrust – rosa gebraten	
Kastanienblaukraut Erdäpfel-Gnocchi	€ 21,50
 250 g Filet-Steak vom heimischen Rind	
Pfeffersauce Kräuterbutter buntes Gemüse Kartoffellaibchen	€ 36,50
 200g Rumpsteak geschnitten	
Rucola Parmesanspäne Röstkartoffeln Balsamico-Reduktion	€ 31,50
 Hirschragout Kürbisgemüse Spätzle  	€ 20,50
 Wildrücken – rosa gebraten vom heimischen Wild  	
geschmorter Kürbis Kartoffel-Trüffelflan	€ 39,50
 Heimisches Hirschschnitzel gebacken mit Panko-Kürbiskern  	
Kartoffelsalat Preiselbeeren Sprossen	€ 18,50




Dessert

-  Rosmarin-Creme Brûlée | marinierte Früchte   € 6,90
-  Kastanien- und Nougatdessert | Haselnuss-Baiser | Quittenkonfit € 7,90
-  Kuchen | verschiedene Sorten € 4,00
-  Haag Praline | pro Stück   € 1,50
-  Schokomousse von der Haag Schokolade  
- Stanzer Zwetschkeneis, Früchte € 7,90
-  Apfelstrudel mit Sahne | Vanillesauce | Vanilleeis € 5,50 | € 6,50 | € 6,50

Für unsere kleinen Gäste bis 12 Jahre

Habt ihr Lust einmal etwas Neues zum Essen auszuprobieren? Dann sucht Euch einfach eine Hauptspeise von den „Erwachsenen“ aus und lasst Euch überraschen was da kommt!

Dieser Kinderteller kostet für Kinder bis 12 Jahre (außer Filetsteak) € 12,50

-  Kleines gebackenes Schweineschnitzel | Pommes frites € 8,50
-  Spaghetti | Tomatensauce € 7,20
-  Spaghetti | Fleischsauce € 7,50

Allergeninformation

Wir arbeiten in unserer Küche mit allen 14 allergenen Hilfsstoffen.
Trotz sorgfältiger Zubereitung können Kreuzkontakte nicht ausgeschlossen werden.
Bei Fragen wenden Sie sich bitte an das Service-Personal.

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