

## Vorspeisen & Salate | *Appetizers & salads*

<b>Beef Tatar</b> , Toast & Butter <i>Beef tartar, toast &amp; butter</i>	€ 12,00	<b>Räucherfischtatar</b> mit Rahmgurken <i>Smoked fish tartar with creamy cucumbers</i>	€ 12,00
<b>Knackige Blattsalate</b> (klein   groß) <i>Leaf salad (small   large)</i>	€ 4,50   7,50	<b>Gemüselasagne</b> mit Mozzarella <i>Vegetable Lasagna with smoked Mozzarella</i>	€ 12,50
<b>Caesar Salat</b> mit Maishendl oder karamellisiertem Ziegenkäse (klein   groß) <i>Caesar salad with chicken or caramelized goat cheese (small   large)</i>			€ 7,50   15,50

## Vom Holzkohlegrill | *From the charcoal grill*

<b>Jagdhof Angus-Rind Burger</b> – Bergkäse, Südtiroler Schinkenspeck Romanasalat, Barbecue-Sauce <i>Jagdhof Angus beef Burger – mountain cheese, bacon, lettuce, barbecue sauce</i>			€ 13,00
<b>Fuschlsee-Lachsforellenfilet</b> (200 g) <i>Lake Fuschl salmon trout</i>	€ 17,50	<b>Black Tiger Garnelenspieß</b> <i>Grilled King prawns</i>	€ 16,50
<b>Stroh-Schweinsripperl</b> <i>Pork spare ribs</i>	€ 11,00	<b>Karree vom Iberico Schwein</b> (250g) <i>Rack of Iberico pork</i>	€ 19,50
<b>Hüftsteak</b> (250 g   160 g) <i>Prime beef point steak</i>	€ 22,00   15,00	<b>Ribeye Steak</b> (350 g   200 g) <i>CULT Beef ribeye steak</i>	€ 34,00   20,00
<b>Maishendlbrust</b> <i>Chicken breast</i>	€ 8,50	<b>Frankfurter</b> mit Ofenkartoffel <i>Sausages with baked potato</i>	€ 7,50

## Beilagen | *Side dishes*

<b>Ofenkartoffel mit Kräuterrahm</b> <i>Baked potato with herb dip</i>	€ 4,50	<b>Gegrilltes Gemüse</b> <i>Grilled vegetables</i>	€ 3,50	<b>Coleslaw</b> <i>Coleslaw</i>	€ 4,00
<b>Süßkartoffelpüree</b> <i>Sweet potato puree   burnt butter</i>	€ 4,50	<b>Knoblauchbaguette</b> <i>Garlic baguette</i>	€ 3,50	<b>Speckfisolen</b> <i>Beans with bacon</i>	€ 3,50

### Saucen zur Auswahl:

<b>Pfefferrahmsauce</b> <i>Pepper sauce</i>	<b>Cocktailsauce</b> <i>Cocktail sauce</i>	<b>Jagdhof-Barbecue-Sauce</b> <i>Jagdhof barbecue sauce</i>	<b>Chimichurri</b> <i>Chimichurri</i>
--	---	--	--

**Knoblauch-Zitronen-Thymian-Butter**  
*Garlic-lemon-thyme-butter*

## Desserts

<b>Warmer Schokokuchen mit Himbeersorbet</b> <i>Warm chocolate cake with raspberry sorbet</i>	€ 8,50
<b>Zitronengras-Crème Brûlée</b> <i>Lemon grass crème brûlée</i>	€ 6,00