



# 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 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 and fresh 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*  
C, M
- Bunter Blattsalat mit gebratenen Pilzen,** € 13.00  
karamellisiertem Ziegenkäse und Walnussöl  
*Mixed leaf salad, roasted mushrooms, caramelized goat cheese, walnut oil*  
C, E, M
- Bunter gemischter Salat** € 14.50  
mit marinierter Hühnerbrust, gebraten oder gebacken  
*Mixed salad with marinated chicken breast, roasted or pan-fried*  
A, C, M

## wos zum Anfänga | Starter

- Gebeizte Lachsforelle** mit Kohlrabi, Apfel und Miso-Mayonnaise € 13.00  
*Marinated salmon trout, turnip cabbage, apple and miso-mayonnaise*  
D, C, F, G, P
- Tartar vom Fuschlsee-Räucherfisch** € 12.00  
mit Kürbischutney und gepopptem Amaranth  
*Tartare of smoked Lake Fuschl fish, pumpkin chutney and popped amaranth*  
D, G, H
- Marinierter Kalbskopf** mit Schalotten- € 16.00  
Paradeiser-Vinaigrette und Wildfanggarnele  
*Marinated calf's head, shallots, tomato vinaigrette and wild caught shrimp*  
B, D, L, M



## wos zum Leffe'n | Soup

### **Kräftige Tafelspitzbouillon**

€ 5.50

wahlweise mit Kaspreßknödel, Speckknödel oder Frittaten

*Beef broth with cheese dumpling, bacon dumpling or sliced pancake*

A, C, G, L, M

### **Schaumsuppe vom kanadischen Hummer mit Blunznravioli**

€ 9.00

*Foam soup of Canadian lobster with black pudding ravioli*

A, B, C, D, G, L, M

## wos 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.*

### **Lachsforellenfilet**

€ 24.00

mit Safran-Cous Cous, Melanzani-Kaviar und gegrilltem Junglauch

*Filet of salmon trout, saffron-cous cous, egg plant caviar and grilled young leek*

A, D, G

### **Seesaiblingsfilet**

€ 28.00

mit Vanille-Zitronen-Risotto, Thai-Spargel und Schmortomaten

*Filet of char with vanilla-lemon risotto, Thai-style asparagus and braised tomatoes*

D, G



## wos ohne Viecha | Vegetarian

**3-erlei Kürbis** (Gnocchi | Crème | eingelegt) € 16.00  
mit geräuchertem Ricotta, Stundenei und gerösteten Kürbiskernen  
*3 kinds of pumpkin (Gnocchi | Cream | pickled) with smoked ricotta,  
perfectly poached egg, roasted pumpkin seeds*  
A, C, G, P

**Spinatknödel** mit Aberseer Schafskäse, € 14.00  
Tomatenkompott und brauner Butter  
*Spinach dumplings with Aberseer sheep cheese, tomato stew, brown butter*  
A, C, G, P

**Walnuss-Gorgonzola-Ravioli** € 15.00  
mit Selleriecrème und geschmorter Birne  
*Walnut-Gorgonzola cheese ravioli with celeriac cream and braised pear*  
A, C, E, G, L

## wos Gscheids | Main Course

**Filetsteak vom Jungstier** € 38.00  
mit konfierten Kartoffeln, Navetten und Sauce Bernaise  
*Filet steak of young beef, confited potatoes, turnips and Sauce Bernaise*  
C, G, L, M, O

**Maishendlbrust** € 18.00  
mit Perlgraupen, Wurzelgemüse und wildem Brokkoli  
*Breast of corn fed chicken with pearl barley, root vegetables and wild broccoli*  
G, H, L, P, O

**Knuspriger Schweinebauch Sous-Vide** € 19.00  
mit Tomaten-Ingwer-Kraut und Speck-Rucola-Gnocchi  
*Crispy pork sous vide with tomato-ginger-cabbage and bacon-rucola gnocchi*  
A, C, G, O

**Geschmorte Lammkeule für 2 Personen** € 38.00  
mit Rosmarinpolenta und geschmortem Paprika  
*Braised lamb leg for 2 persons, rosemary polenta and braised bell pepper*  
G, L, P



## Jagdhof Klassiker | Jagdhof Specials

- Forelle oder Saibling "Müllerin"** € 22.50  
mit glasiertem Gemüse und Petersilienkartoffeln  
*Roasted trout or char, glazed vegetables and parsley potatoes*  
A, D, G
- Tafelspitz vom Weiderind** mit Röstkartoffeln, € 18.50  
Crèmespinat, Apfelkren & Schnittlauchsauce  
*Prime boiled beef, cream spinach, roast potatoes, apple horseradish, chive sauce*  
A, C, G, L, M
- Wiener Schnitzel vom Milchkalb** € 22.50  
mit Petersilienkartoffeln und buntem Blattsalat  
*"Wiener Schnitzel", breaded escalope, parsley potatoes, mixed leaf salad*  
A, C, G, M

## Siasse Klassiker | Dessert Specials

- Salzburger Nockerl \*** mit Preiselbeerschlag € 11.00  
*"Salzburger Nockerl" with whipped cream and lingonberries*  
A, C, G
- Kaiserschmarrn \*** mit Zwetschkenröster € 14.00  
*"Kaiserschmarrn" served with plum ragout*  
A, C, G
- Schloss-Fuschl-Torte** € 5.00  
gefüllt mit Marc-de-Champagne- und Schokoladencreme, Schlagobers  
*Schloss Fuschl cake filled with Marc de Champagne and chocolate cream served with whipped cream*  
A, C, E, G
- Apfelstrudel** mit Schlagobers € 4.50  
*Apple strudel with whipped cream*  
A, C, E, G
- Topfenstrudel** mit Vanillesauce € 4.50  
*Curd cheese strudel with vanilla sauce*  
A, C, G

\* Zubereitungszeit min. 25 min, letzte Bestellung um 21:30 Uhr  
*Preparation time min. 25 min, last order 9:30 PM*



## wos Siass | Dessert

**Birnen-Topinambur-Tarte** mit Nougateis € 12.00

*Pear-Jerusalem artichoke tarte with nougat ice cream*

A, C, G

**Crème brûlée von der Tahiti-Vanille** € 12.00

mit Balsamico-Himbeeren und Zitronenthymian-Eis

*Crème brûlée of the Tahitian vanilla, balsam-raspberries and lemon thyme ice cream*

A, C, G

## an Kas | Cheese

**Käseauswahl** aus Österreich mit Feigensenf und Butter € 14.00

*Austrian cheese assortment with fig mustard and butter*

A, G, M

**Gedeckpreis Mittag € 2.00 pro Person**

**Cover charge lunch € 2.00 per person**

**Gedeckpreis Abend € 3.50 pro Person**

**Cover charge dinner € 3.50 per person**

Diese Karte bieten wir an:  
12:00–14:00 Uhr und 18:30–21:30 Uhr  
(letzte Bestellung)

*This menu is available:  
12:00-2:00 PM and 6:30-9:30 PM  
(last order)*

### ALLERGENINFORMATION

A-Glutenhaltiges Getreide / B-Krebstiere / C-Eier / D-Fisch / E-Erdnuss / F-Soja / G-Milch /  
H-Schalenfrüchte / L-Sellerie / M-Senf / N-Sesam / O-Sulfite / P-Lupinen / R-Weichtiere

### Allergenic information

*A-gluten / B-crustaceans / C-eggs / D-fish / E-peanut / F-soy / G-milk / H-edible nuts L-celery /  
M-mustard / N-sesame / O-sulfites / P-lupines / R-molluscs*



SCHLOSS FUSCHL  
*Fischerei*



Die Schloss Fuschl Fischerei ist nur 800 m entfernt vom Sheraton Fuschlsee-Salzburg Hotel Jagdhof gelegen und gehört neben dem Schloss Fuschl A Luxury Collection Resort & Spa zu den Schloss Fuschl Betrieben. Genießen Sie die herrliche Landschaft rund um den Fuschlsee und besuchen Sie die direkt am Ufer gelegene Fischerei mit seinem Biergarten. Sie können in der Sommerzeit täglich und im Winter wochentags frisch geräucherten Fisch und Getränke vor Ort genießen sowie fangfrische und geräucherte Fische im Fischereiladen kaufen.

The Schloss Fuschl Fishery is located only 800 meters away from the Sheraton Fuschlsee-Salzburg Hotel Jagdhof and belongs to the Schloss Fuschl Betriebe besides the Schloss Fuschl A Luxury Collection Resort & Spa. Enjoy the beautiful scenery around the lake Fuschl and visit the fishery with its beer garden right on the shore. You can enjoy freshly smoked fish and beverages daily on the spot during the summer season and weekdays in the winter season, as well as purchase freshly caught and smoked fish for take away.

**Öffnungszeiten | Opening hours:**

April – November täglich | daily 8:00–18:00

Dezember – März | December – March:

Montag – Freitag | Monday – Friday 8:00–18:00

Samstag | Saturday 8:00–12:00

Sonn- & Feiertag geschlossen | Sunday & local public holidays closed

## Geschenkgutscheine | Gift Vouchers

Ob Geburtstag, Jubiläum oder einfach um Danke zu sagen. Verschenken Sie einen Gutschein für das Restaurant Jagdhof, den Jagdhof Spa oder die Fischerei. Unsere Mitarbeiter an der Rezeption beraten Sie gerne.

Whether birthday, anniversary or just to say „Thank you“. Give away a voucher for the restaurant Jagdhof, the Jagdhof Spa or the fishery. Our colleagues at the reception are pleased to assist you.