



BERGHOTEL

Zell am See

JAGA-ALM

Panoramablick



SUPPEN & VORSPEISEN

KLARE KRÄFTIGE RINDSUPPE € 3,90

mit Kräuterfrittaten, Backerbsen oder Nudeln

CONSOMMÉ

with sliced herb pancake, fried batter pearls or noodles

PINZGAUER KASPRESSKNÖDEL SUPPE € 5,50

CLEAR BEEF BROTH

with traditional cheese dumpling

HAUSGEMACHTE GULASCHSUPPE € 5,50

mit Gebäck

HOMEMADE GOULASH SOUP

with bread

6 STÜCK FALSCHER SCHNECKEN, € 9,50

mit Kräuterbutter und Käse überbacken

dazu servieren wir Toastbrot

6 PIECE OF BEEF FILET

gratinée with herb butter and cheese served with toast

CARPACCIO VOM HIRSCH aus eigener Jagd € 11,50

mit Salat Bouquet, Parmesan und Olivenöl

CARPACCIO OF VENISON

with salad bouquet, parmesan cheese and olive oil

MOZZARELLA IM SPECKMANTEL GEBRATEN € 8,50

auf mariniertem Salat

ROASTED MOZZARELLA CHEESE

Roasted Mozzarella cheese wrapped in bacon on marinated salad

SALATE & KLEINIGKEITEN

KLEINER SALAT VOM BUFFET € 5,50

SMALL SALAD

from the buffet

GROSSER SALAT VOM BUFFET € 8,30

LARGE SALAD

from the buffet

SCHINKEN-KÄSE-TOAST € 4,80

mit Ketchup und Mayonnaise

GRILLED HAM AND CHEESE TOAST

with ketchup and mayonnaise

BAUERNSALAT „NACH ART DES HAUSES“ € 12,80

mit Tiroler Gröstl, Spiegelei und Knoblauchdressing

FARMER SALAD "JAGA-ALM STYLE"

potatoe "groestl", fried egg and garlic dressing

OFENKARTOFFEL € 9,90

mit Knoblauch-Sauerrahm-Sauce und gerösteten

Gemüsestreifen auf Salatgarnitur

BAKED POTATO

with sour cream sauce , roasted vegetable stripes and salad

FÜR FREUNDE DER GUTBÜRGERLICHEN KÜCHE

PINZGAUER KASNOCKEN € 9,80

PINZGAUER CHEESE

spätzle (special kind of noodles with local cheese)

WIENER SCHNITZEL € 13,50

vom Schwein in der Pfanne gebacken mit Pommes
und Preiselbeeren

WIENER SCHNITZEL

of pork with french fries and cranberry jam

CORDON BLEU vom Schwein „nach Art des Hauses“ € 15,50

gefüllt mit Schinken und Käse dazu Petersilienkartoffel und Preiselbeeren

CORDON-BLEU

*of pork "Jaga-alm style" filled with ham and cheese
served with parsley potatoes*

HAMBURGER VOM WILD aus eigener Jagd € 10,80

mit Salat, Tomate, Zwiebel, Gurke und Cocktailsauce dazu Pommes

HAMBURGER OF VENISON

with salad, tomato, onion, cucumber, cocktail sauce and french fries

JAGA SCHNITZEL vom Schwein € 17,30

mit Pilzrahmsauce und Pommes

HUNTERS ESCALOPE

with creamy mushroom sauce and french fries

ROSA GEBRATENES ENTRECÔTE € 26,50

mit Ofenkartoffel und Sauerrahmsauce dazu Grillgemüse und Kräuterbutter

PINK ROASTED ENTRECÔTE

with baked potatoe, sour cream sauce, grilled vegetables and herb butter

HIRSCHBRATEN „HUBERTUS“ aus eigener Jagd serviert € 21,80

mit Butterspätzle, Rotkraut und Preiselbeeren

ROAST VENISON "HUBERTUS"

with spaetzle, red cabbage and cranberries

PIZZA

PIZZA MARGHERITA mit Tomatensauce und Käse <i>with tomato sauce and cheese</i>	€ 8,90
PIZZA SALAMI mit Tomatensauce, Käse und Salami <i>with tomato sauce, salami and cheese</i>	€ 9,90
PIZZA CAPRICCIOSA mit Tomatensauce, Käse, Schinken und Champignons <i>with tomato sauce, cheese, ham and mushroom</i>	€ 9,90
JAGA-ALM PIZZA mit Tomatensauce, Käse, Speck, Champignons, Pfefferoni, Knoblauch und Zwiebelringe <i>with tomato sauce, cheese, bacon, mushrooms, pepperoni, garlic and onion</i>	€ 12,90
PIZZA MEXICANA mit Tomatensauce, Käse, gegrillten Hühnerstreifen, Paprika, Mais, Champignons und Zwiebelringen <i>with tomato sauce, cheese, grilled chicken slices, bell pepper, sweet corn, mushrooms and onions</i>	€ 13,50

JAUSN KARTE

SPECKBROT Hausgemachter Karreespeck auf selbstgebackenem Brot HOMEMADE BACON <i>with self-made bread</i>	€ 7,80
KÄSEBROT mit Butter und zweierlei Käsesorten auf selbstgebackenem Brot SELF-MADE BREAD <i>with butter and two kind of cheese</i>	€ 7,80
HAUSGEMACHTE SULZE in Essig und Öl dazu servieren wir Bratkartoffeln HOMEMADE ASPIC <i>with vinegar and oil served with fried potatoes</i>	€ 9,80
JAGA ALM JAUS´N mit hausgemachten Produkten mit Speck, Sulze, Käse, kalter Schweinebraten, Essiggemüse und Gebäck „JAGA-ALM“ PLATTER <i>with homemade products ham - aspic, cheese, sausage and bread</i>	€ 13,50

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

MICKEY MOUSE	€ 7,80
Kinderwiener vom Schwein mit Pommes und Ketchup <i>Kids Wiener Schnitzel of pork with french fries and ketchup</i>	
MAX UND MORITZ	€ 6,80
Grillwürstchen mit Pommes, Ketchup / Mayonnaise <i>1 grilled sausage with french fries, ketchup and mayonnaise</i>	
SPONGEBOB SCHWAMMKOPF	€ 7,80
Kinder-Hamburger mit Pommes, Ketchup und Mayonnaise <i>Kids Hamburger with french fries, ketchup and mayonnaise</i>	
FIX UND FOXI	€ 6,80
2 Stk. Palatschinken mit Marmelade gefüllt <i>2 pancakes stuffed with apricot jam</i>	
PETER PAN	€ 6,80
Kleiner Kaiserschmarrn mit Apfelmus <i>Small „Kaiserschmarrn“ (sliced sugared pancake) with apple sauce</i>	

DESSERTS

KAISERSCHMARRN	€ 9,80
serviert mit Apfelmus <i>„Kaiserschmarrn“ (sliced sugared pancake) with apple sauce</i>	
HAUSGEMACHTER APFEL- ODER TOPFENSTRUDEL	€ 3,80
<i>Homemade apple- or curd cheese strudel</i> mit Schlagobers oder Vanilleeis <i>with whipped cream or vanilla ice cream</i>	
mit Vanillesauce	€ 5,30
<i>with vanilla sauce</i>	
EISPALATSCHINKE	€ 6,50
1 Stück gefüllt mit Vanilleeis dazu Schlagobers und Schokosauce <i>One pancake filled with vanilla ice cream, served with whipped cream and chocolate sauce</i>	
SCHOKOGUGELHUPF MIT EIS	€ 6,50
Schokoladen-Nuss-Küchlein mit Vanilleeis, Schlagobers und Schokosauce <i>Chocolate - nut cake with vanilla ice cream, whipped cream and chocolate sauce</i>	

ZAHLREICHE EISBECHER ENTNEHMEN SIE BITTE AUS UNSERER EISKARTE.

*You will find our selection of ice cream sundaes
in our ice cream menu.*

AUF VORBESTELLUNG

AB 2 PERSONEN

SAFTIG GEBRATENE SCHWEINS-HAX`N mit Semmelknödel, pro Person
Bratkartoffeln und Sauerkraut € 16,80

JUICY ROASTED LEG

of pork with bread dumplings fried potato and sauerkraut

RIPPERL IM OFEN GEBRATEN dazu Folienkartoffel pro Person
mit Sauerrahmsauce und Salat vom Buffet € 16,80

SPARE RIBS

of pork, served with baked potato and sour cream sauce to it salad from the buffet

FONDUE „BOURGUIGNONNE“ mit dreierlei Fleischsorten pro Person
fünf verschiedenen Saucen, Pommes, Weißbrot und Salat € 29,-
vom Buffet

Fondue „Bourguignonne“

*with 3 different types of meat, selection of 5 sauces, french fries,
white bread and salad from the buffet*

„JAGA HUT ESSEN“ mit Fleisch von Schwein, Huhn, Rind und Wild pro Person
dazu servieren wir fünf verschiedene Saucen, Weißbrot, € 31,-
Folienkartoffeln mit Sauerrahm und Salat vom Buffet

Jaga Hut

*meal with meat of pork, chicken, beef and venison served
with 5 different sauces, white bread, baked potato with sour cream sauce
and salad from the buffet*

Einen guten Appetit

wünscht Ihnen Familie Pfeffer mit Team

***Family Pfeffer hopes that you will enjoy your meal
and thanks you for your visit***

**Unser Service- & Küchenteam gibt Ihnen sehr gerne jederzeit Auskunft
über die enthaltenen Allergene in unseren Speisen.**

***Our service and kitchen team will be happy to inform you
about allergic ingredients in our dishes.***

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

COLA, SPEZI, FANTA, EISTEE, ZITRONE 0,3 l	€ 2,80
COLA, SPEZI, FANTA, EISTEE, ZITRONE 0,5 l	€ 4,60
ALMDUDLER, COLA LIGHT 0,33 l Flasche	€ 2,90
APFELSAFT, ORANGENJUICE, JOHANNISBEERSAFT 0,3 l	€ 2,90
APFELSAFT, ORANGENJUICE, JOHANNISBEERSAFT 0,5 l	€ 4,60
MULTIVITAMINSAFT 0,2 l	€ 2,80
SCHWASSER 0,3 l	€ 2,60
SCHWASSER 0,5 l	€ 3,80
RED BULL 0,25 l Flasche	€ 3,60
SCHWEPPE TONIC WATER ODER BITTER LEMON 0,2 l Flasche	€ 3,-
APFELSAFT, ORANGENSAFT ODER JOHANNISBEERSAFT GESPRITZT 0,3 l	€ 2,60
APFELSAFT, ORANGENSAFT ODER JOHANNISBEERSAFT GESPRITZT 0,5 l	€ 3,90
MINERALWASSER still oder prickelnd 0,3 l Flasche	€ 2,80
MINERALWASSER still oder prickelnd 0,7 l Flasche	€ 4,90
BERGQUELLWASSER 0,5 l	€ 0,50

APERITIF

MARTINI BIANCO ODER ROSSO	€ 3,20
SHERRY BRANDY	€ 3,20
CAMPARI SODA	€ 3,60
CAMPARI ORANGE	€ 4,10

BIERE

PFIFF VOM FASS 0,2 l	€ 2,90
SEIDEL VOM FASS 0,3 l	€ 3,50
HALBE VOM FASS 0,5 l	€ 4,70
WEIZENBIER VOM FASS 0,3 l	€ 3,80
WEIZENBIER VOM FASS 0,5 l	€ 4,90
ALKOHOLFREIES BIER 0,5 l Flasche	€ 4,70
ALKOHOLFREIES WEIZENBIER 0,5 l Flasche	€ 4,90
RADLER 0,3 l	€ 3,50
RADLER 0,5 l	€ 4,70

HEISSE GETRÄNKE

KLEINER ESPRESSO	€ 2,80
TASSE KAFFEE	€ 2,90
HAFERL KAFFEE	€ 3,20
CAPPUCCINO	€ 3,60
LATTE MACCHIATO	€ 3,90
HEISSE SCHOKOLADE MIT SAHNE	€ 3,90
LUMBUMBA (Heiße Schokolade mit Rum) MIT SAHNE	€ 5,90
TASSE TEE Früchte-, Pfefferminz-, Kräuter-, Schwarzer-, Kamillen-, Hagebutten-, Grüner Tee	€ 2,90
TASSE TEE MIT RUM	€ 4,90
EXKLUSIVE TEE SORTEN Ginseng-Ingwer, Maracuja-Orange, Tulsi Relax (ayurvedische Kräutermischung)	€ 4,50
IRISH COFFEE	€ 8,30

WEINE OFFEN

WEISS

- GRÜNER VELTLINER "HAUSWEIN"** 1/8 l € 3,10
Landwein - spritzig, trocken
- RIESLING** 1/8 l € 3,60
Weingut Müller, Niederösterreich
fruchtig, leichte Pfirsichnoten, klare Mineralik

ROT

- ZWEIGELT "HAUSWEIN"** 1/8 l € 3,10
trocken, mild, gehaltvoll
- BLAUFRÄNKISCH "JAGA-ALM" EDITION** 1/8 l € 3,60
Weingut Lehrner, Burgenland
trocken, sortenrein, harmonisch, im Eichenfass ausgebaut
- WEISSWEIN/ ROTWEIN GESPRITZT SAUER** 0,25 l € 3,60
- WEISSWEIN/ ROTWEIN GESPRITZT SÜSS** 0,25 l € 3,80
- APEROL GESPRITZT** 0,25 l € 5,40

FLASCHENWEINE

WEISSWEINE

- GRÜNER VELTLINER "LÖSS"** 0,75 l € 28,-
Schlosskellerei Gobelsburg, Langenlois / Niederösterreich
trocken, frisch, pffiffig, passender Fruchtschliff –
Grüner Apfel und Grapefruit
- PINOT BLANC "KLASSIK"** 0,75 l € 26,-
Weingut Wohlmuth, Südsteiermark
trocken, frisch, fruchtig, Steinobstklönge, zarte Extrasüße,
vielseitiger Speisenbegleiter
- RIESLING FEDERSPIEL** 0,75 l € 29,-
Domäne Wachau, Niederösterreich
trocken, elegant, Steinobstnoten, dezente Limette, saftig frischer
Pfirsich, pikante Säure
- CHARDONNAY "GÖTTWEIGER BERG"** 0,75 l € 28,-
Weingut Josef Dockner, Kremstal / Niederösterreich
trocken, typische Burgunderfrucht, feine Vanillenoten durch Holzeinsatz,
Fruchtsüße im Nachhall

CHARDONNAY "HEIDEBODEN" 0,75 l € 28,-
Weingut Gebrüder Nittnaus, Gols / Burgenland
trocken, Zitrusfrucht mit floralen Noten, feine Fruchtaromen,
lebendiges Säurespiel, lang im Abgang

SPÄTROT-ROTGIPFLER 0,75 l € 26,-
Gumpoldskirchner Königswein, Thermenregion / Niederösterreich
lieblich, feine – elegante Duftnote von Ananas und Birne,
perfekte Harmonie, gehaltvoll

ROTWEINE

BLAUFRÄNKISCH "EDELGRUND" 0,75 l € 28,-
Weingut Nittnaus, Gols / Burgenland
trocken, elegant, frisch, würzig, feine Brombeernase, gute Balance
zwischen Säure, Frucht und Tannin

ZWEIGELT "RUBIN CARNUNTUM" 0,75 l € 28,-
Weingut Markowitsch, Carnuntum / Niederösterreich
trocken, saftig duftend nach Kirschen und dunklen Beeren, Hauch von Schoko,
langer Abgang

ZWEIGELT "HEIDEBODEN" 0,75 l € 28,-
Weingut Gebrüder Nittnaus, Gols / Burgenland
trocken, Duftend nach Weichseln und Nougat,
Fruchtcharme am Gaumen, zarte Röstung im Abgang

PINOT NOIR "ESTOGRAS" 0,75 l € 29,-
Weingut Esterhazy, Burgenland
trocken, feine Burgundernoten nach Erdbeeren
und Weichseln in der Nase, elegant und feingliedrig

ST. LAURENT "ZEISSL" 0,75 l € 29,-
Weingut MAD, Burgenland
trocken, tiefe Schokonase, einprägsames Bukett von dunklen Beeren,
Zwetschken und Weichseln

K+K CUVÉE 0,75 l € 27,-
(Blaufränkisch, Merlot, Cabernet, Zweigelt, Syrah)
Weingut Kirnbauer, Deutschkreutz / Burgenland
trocken, fruchtig-mineralische Nase, Brombeere am Gaumen,
weich im Abgang, im Eichenfass ausgebaut

SÜSSWEINE

SPÄTLESE CUVÉE 0,75 l € 26,-
(Riesling, Scheurebe)
Weingut Payer, Burgenland

SEKT

SCHLUMBERGER PICCOLO 0,2 l	€ 9,80
SCHLUMBERGER 0,75 l	€ 36,-
PROSECCO PICCOLO 0,2 l	€ 8,50
PROSECCO 0,75 l	€ 29,-

SPIRITUOSEN

HAUSGEBRANNTER OBSTLER 2 cl	€ 2,40
SCHNÄPSE 2 cl Kriecherl, Zwetschke, Marille, Birne, Nuss, Holunder-Apfel oder Zirbe	€ 2,90
HAUSGEBRANNTES SCHNÄPSE 2 cl Mirabelle, Himbeer oder Traubenkirsch	€ 4,80
LIKÖRE 2 cl Kirsch-, Nuss- oder Eierlikör	€ 2,90
WILLIAMS MIT BIRNE 2 cl	€ 3,20
UNDERBERG, JÄGERMEISTER, AVERNA, FERNET BRANCA 2 cl	€ 2,90
RAMAZOTTI 4cl	€ 3,90
BAILEYS, MALIBU, AMARETTO, GRAND MARNIER 2 cl	€ 2,90
SAURER APFEL ODER APFELKORN 2 cl	€ 2,80
STROH RUM 2 cl	€ 2,-
VODKA ODER BACARDI 2 cl	€ 2,60
BOMBAY GIN 2 cl	€ 2,80
REMY MARTIN 2 cl	€ 3,80
JOHNNY WALKER, JIM BEAM, JACK DANIELS, JAMESON 4 cl	€ 5,20
BAUERN COGNAC 4 cl	€ 4,80

**In unseren Preisen sind sämtliche Steuern und Abgaben enthalten,
exklusive Trinkgeld für unser Service- & Küchenteam**

All our prices include taxes and fees.
Tip for service and kitchen staff is not included