



Restaurant Jagdhof

Fuschlsee · Salzburg

GRIAS DI GOD!

Bestes aus dem Salzburger Land erwartet Sie vor den Toren Salzburgs in unserem Restaurant Jagdhof. In gemütlicher Atmosphäre servieren wir Ihnen österreichische Spezialitäten und frische Fische aus der hauseigenen Schloss Fuschl Fischerei.

A WARM WELCOME!

Delightful vast array of Salzburg's finest local products featured at Restaurant Jagdhof. Experience the tastes of Savour fresh fish from Schloss Fuschl's own fishery or traditional Wiener Schnitzel. Finish with an authentic Kaiserschmarrn sweet treat in a cozy atmosphere.



WOS GREANS | SALAD

MARINIERTER BLATTSALAT

mit Kräuter und Croûtons, dazu Balsamico- oder Hausdressing

Leaf salad with herbs and croutons

served with creamy balsamic vinaigrette or house dressing

A, G, H, M

klein	groß
small	large
€ 4.50	7.50

WOS ZUM ANFANGA | STARTER

GEGRILLTE WASSERMELONE

geräucherte Entenbrust, karamellisierte Macadamianüsse

Grilled water melon, smoked breast of duck

macadamia nuts

C, L, H

€ 14.50

FUSCHLSEE-LACHSFORELLE

sanft gegart aus dem Buchenrauch

Sauerrahm, Apfelkren, Wildkräuter

Smoked Lake Fuschl trout,

sour cream, apple sauce with horseradish, wild herbs

D, G, L, O

€ 14.00

GERÖSTETES STEINOFENBROT

Hüttenkäse, rote Zwiebeln, hausgemachte Wildbratwurst

Cranberries und geriebener Kren

Roasted stone-baked bread, cottage cheese, red onions

homemade bratwurst of deer, cranberries, horseradish

A, G, L, O

€ 10.50



WOS ZUM LEFFE'N | SOUP

RINDSUPPE VOM HEIMISCHEN RIND

Grießnockerl, Frittaten oder Leberknödel,

Wurzelgemüse, Schnittlauch

Bouillon – regional organic beef stock

with semolina dumpling or sliced pancakes or liver dumpling

root vegetables, chives

A, C, G, L, O

€ 5.50

APFELMOSTSUPPE

mit Sommerkräuter und Saiblingstatar

Apple cider soup, herbs, tatar of char

D, G, L, O

€ 8.00

WOS AUS'M WÄSSER | 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

The Lake Fuschl Fishery is famous within the region and beyond for its excellent trout, salmon trout and char. "Fischermeister" Gerhard Langmaier and his team harvest the fish and deliver the catch of the day personally to our kitchen.

GEBRATENES ZANDERFILET

grüne Tomaten, Topinambur, Limette und Olive

Fried fillet of pikeperch, green tomatoes, Jerusalem artichoke

Lime, olives

D, G, L, O

€ 24.00

FORELLE ODER SAIBLING IM GANZEN

sautiertes Gemüse der Saison, Petersilienkartoffeln, Kräuterbutter

Whole trout or char

sautéed seasonal vegetables, parsley potatoes, herbal butter

A, D, G, L

€ 23.00



WOS OHNE VIECHA | VEGETARIAN

HAUSGEMACHTE TAGLIOLINI

Pfifferlingen, Frühlingslauch

auf Wunsch mit Knusperspeck

*Homemade Tagliolini, chanterelles, spring onion
with crispy bacon on request*

A, C, G, O

€ 17.50

DREIERLEI VON DER KICHERERBSE

Karfiol-Couscous, Avocado, sautierter Tofu

Variation of chickpea, cauliflower, avocado, sautéed tofu

F, G, L

€ 15.00

WOS GSCHEIDS | MAIN COURSE

GEBRATENES KALBSKARRÉE

Röstzwiebelpüree, Eierschwammerl, grüner Spargel

*Chop of veal, potato puree with fried onions
chanterelles, green asparagus*

G, L, O

€ 29.00

ROSA GEBRATENES RINDERFILET 200G

zweierlei vom Sellerie, Eierschwammerl, geschmorter Knoblauch, Erdäpfelstrudel

*200g beef fillet, medium roasted, celery, chanterelles,
braised garlic and potato strudel*

A, C, G, L, O

€ 36.00

GEBARTENE PERLHUHNBRUST

cremige Polenta, gebackene Zucchini, Wachauer Marille, Chili

Breast of guinea fowl, creamy polenta, zucchini

Wachau apricots, chili

G, L, O

€ 24.00



JAGDHOF KLASSIKER | SPECIALS

WIENER SCHNITZEL VOM MILCHKALB

in Butterschmalz gebacken, Petersilienkartoffeln, Preiselbeeren, Blattsalat

Wiener Schnitzel (veal), parsley potatoes, lingonberries, leaf salad

A, C, G

€ 24.50

TAFELSPITZ VOM WEIDERIND

Röstkartoffeln, Crèmespinat, Apfelkren, Schnittlauchsauce

Prime boiled beef, roasted potatoes, cream spinach

apple sauce with horseradish, chive sauce

G, L, M, O

€ 19.00

KURZ GEBRATENER ROSTBRATEN VOM JUNGRIND

sautierte Bratkartoffeln, Speckbohnen, Zwiebelsauce

Roasted joint of cattle, sautéed potatoes, green beans

with bacon, onion sauce

G, L, M, O

€ 23.00



SIASSE KLASSIKER | SWEET SPECIALS

MOHNSCHMARRN

mit Rhabarber (Vorbereitungszeit 25 Min.)

*“Kaiserschmarren” a local pancake specialty, poppy seeds, rhubarb
(preparation time 25 min.)*

A, C, G, O

€ 12.00

APFEL- ODER TOPFENSTRUDEL

mit Schlagobers oder Vanillesoße

Apple strudel or curd cheese strudel, whipped cream or vanilla sauce

A, C, G, H

€ 6.50

WOS SIASS | DESSERT

WEISSES TOBLERONE-MOUSSE

Macadamia-Crumbles, Himbeer-Coulis und Orangen-Tuille

*White mousse of Toblerone chocolate
raspberries, orange biscuits*

A, C, G, H

€ 11.00

HIMBEER-RHABARBER-SCHNITTE

Bauerntopfen, Schokoladenerde, Mokka, grüner Apfel

*Raspberry-rhubarb-cake,
curd, chocolate dust, espresso sauce, green apple*

A, C, G, H

€ 9.50

MARINIERTE ERDBEEREN

mit hausgemachtem Vanilleeis, Frischkäse,
Knusper-Crumbles und Baiser

*Marinated Strawberries, homemade vanilla ice cream
cream cheese, crumbles, meringue*

A, C, G, O

€ 8.50



AN KAS | CHEESE

KÄSEAUSSWAHL AUS ÖSTERREICH

Feigensenf, Bauernbutter, Trauben, Walnüsse

Assorted Austrian cheese, fig mustard, farmers butter, grapes, walnuts

€ 16.00

A, G, H, 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:

This menu is available:

12:00 - 14:00 Uhr

12:00 - 2:00 PM

18:30 - 21:30 Uhr (letzte Bestellung)

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

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben gekennzeichneten Zutaten, Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

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

Despite careful preparation of our dishes, in addition to labeled ingredients, there may be traces of other substances used in the production process in the kitchen.



SCHLOSS FUSCHL *Fischerei*



Die Schloss Fuschl Fischerei ist nur 800 m entfernt vom Sheraton Fuschlsee-Salzburg Hotel Jagdhof gelegen und grenzt direkt an Schloss Fuschl, A Luxury Collection Resort & Spa. 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 geräucherter 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 Sheraton Fuschlsee-Salzburg Hotel Jagdhof, immediately adjacent to Schloss Fuschl, A Luxury Collection Resort & Spa. Enjoy the beautiful scenery around Lake Fuschl and visit the fishery with its beer garden right on the shore. Savor freshly smoked fish and refresh with local beverages daily during summer season and weekdays during winter season. Or just simply buy the catch of the day for a Lake Fuschl feeling at home.

Öffnungszeiten

April – November:

Täglich 8:00 – 18:00

Dezember – März:

Montag – Freitag 8:00 – 18:00

Samstag 8:00 – 12:00

Sonn- & Feiertag geschlossen

Opening Hours

April – November:

Daily 8:00 – 18:00

December – March:

Monday – Friday 8:00 – 18:00

Saturday 8:00 – 12:00

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.

A voucher for Restaurant Jagdhof, Jagdhof Spa or Schloss Fuschl Fishery is the perfect gift for birthdays, anniversaries or just to say „Thank you“. Our colleagues at the reception are pleased to assist you.