



Der
Jägerwirt

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Knoblauch-Cremesuppe	4,40
Steirisches Cordon Bleu vom Huhn in Kürbiskernpanier gefüllt mit Gorgonzola und Schinken auf Salatbouquet	14,90
Hausplatte „Der Jägerwirt“ Gegrilltes vom Rind, Schwein und Huhn mit Pommes frites und mediterranem Grillgemüse	16,80
Fischplatte „Der Jägerwirt“ Scampi, Zander, Calamari mit Salzkartoffeln und mediterranem Gemüse	19,90
Salzburger Nockerl traditionell mit Preiselbeerfüllung und Preiselbeer-Obers p.P.	7,80
modern mit Preiselbeerfüllung und Preiselbeer-Obers p.P.	9,20
dazu BIO-Schafmilcheis „Zwetschgenröster“ vom Seegut Eisl	
<i>machen wir Ihnen gerne ab 2 Personen, bitten jedoch um ca. 30 min. Geduld</i>	

Alle Preise verstehen sich in € inklusive Service, sämtlicher Steuern und Abgaben.

SALATE

Grüner Salat	3,90
Kleine gemischte Salatschüssel	4,40
Große gemischte Salatschüssel	7,80
mit gegrillten Hühnerstreifen	12,90
mit gegrilltem Zanderfilet	14,90
Bunter Blattsalat mit Joghurtdressing	13,90
dazu Schafskäse vom Seegut Eisl im Speckmantel	
Kartoffel-Vogerl-Salat	14,20
mit ausgelöstem Backhendl	
Mediterrane Salatplatte	15,90
gemischter Salat mit Scampi, Olivenöl und Knoblauchbrot	
Knoblauchbrot	3,90

SUPPEN

Rindsuppe	
mit Fadennudeln	3,60
mit Frittaten	3,60
mit Kaspressknödel	4,80
mit Leberknödel	4,80
Wiener Suppentopf	7,40
klassisch mit Gemüse, Rindfleischstückchen, Fadennudeln und geschnittenem Würstl	

Alle Preise verstehen sich in € inklusive Service, sämtlicher Steuern und Abgaben.

ALS VOLLE MAHLZEIT

Ofenfrischer Schweinsbraten mit Semmelknödel und Krautsalat	12,80
Rindsgulasch von der Wade mit Semmelknödel	12,40
Salzburger Schnitzel von der Beiried gefüllt mit Selchspeck und Champignons a la creme dazu gemischter Salat und Röstkartoffeln	19,20
Wiener Schnitzel mit gemischtem Salat und Petersilienkartoffeln vom Schwein/Huhn	14,40
vom Kalb	18,40
Cordon Bleu mit gemischtem Salat und Pommes frites vom Schwein/Huhn	16,40
vom Kalb	19,40
Haustoast „Jägerwirt“ Schweinskarree mit Speck und Zwiebeln dazu Salatgarnitur	13,20
Rosa gebratenes Rumpsteak mit Bratkartoffeln, Speckbohnen und Kräuterbutter	19,40

Alle Preise verstehen sich in € inklusive Service, sämtlicher Steuern und Abgaben.

FISCH & VEGETARISCH

Forellenfilet	14,80
mit Petersilienkartoffeln und grünem Salat	
Zander	15,40
mit Kräuterrahmnudeln und Röstgemüse	
Gemüsestrudel	10,80
mit Kartoffeln und Schnittlauchsauce	
Kasnockn mit Bergkäse	11,20
dazu Röstzwiebeln und grüner Salat	
Spinatknödel	10,90
mit brauner Butter und geriebenem Bergkäse	

ABISSL WOASKLOANS

Frankfurter als Paar mit Senf, Kren und Brot	4,60
Würstl mit Saftl Frankfurter mit Gulaschsaftl	6,40
Kleines Rindsgulasch von der Wade mit Petersilienkartoffeln	8,90
Zwei Leberknödel in der Rindsuppe mit gemischtem Salat	9,60

UNSERER ZUKUNFT VORBEHALTEN

Kinder Wiener Schnitzel mit Pommes frites oder Kartoffeln	
vom Schwein / Huhn	7,20
vom Kalb	9,20
Semmelknödel oder Butterspätzle mit Sauce	5,70
Grillwürstel mit Pommes frites	7,20

Alle Preise verstehen sich in € inklusive Service, sämtlicher Steuern und Abgaben.

ABISSEL WAS SÜSSES

Ofenfrischer Apfel- oder Topfenstrudel

mit Schlag	4,60
mit Vanilleeis und Schlag	6,20

Palatschinken

2 Stück Marille oder Preiselbeere	7,20
2 Stück Schokolade mit Vanilleeis	8,80
1 Stück Schokolade mit Vanilleeis	6,60

Topfenknödel mit Zimt-Zwetschgenröster 8,20

Kaiserschmarrn 11,20

machen wir Ihnen gerne, bitten jedoch um ca. 20 min. Geduld

KAFFEE & TEE

Verlängerter 3,40

Kleiner Brauner / Großer Brauner 3,10 / 3,90

Cappuccino 3,90

Latte Macchiato 4,20

Häferlkaffee mit Schlag 4,10

Tee verschiedene Sorten 3,90

Schwarz, Grün, Früchte, Pfefferminz, Kamille, Kräuter

Kakao / mit Schlag / mit Rum 4,10 / 4,40 / 5,80

GEGENDENDURST

Stiegl Goldbräu vom Fass

0,3l	3,60
0,5l	4,20

Stiegl Radler

0,3l	3,60
0,5l	4,20

Stiegl Weiße

0,3l	3,60
0,5l	4,20

Weißbier-Spezial

0,5l Dunkel	4,40
0,3l AlkFrei	3,80

Rauch Eistee

0,3l Zitrone	3,40
--------------	------

Alkoholfreies Bier

0,3l	3,60
------	------

Römerquelle

Mineralwasser

0,33l mit	2,90
0,33l ohne	2,90
0,70l mit	5,80
0,70l ohne	5,80

Rauch Fruchtsäfte

Apfel, Johannisbeere, Marille,
Mango, Erdbeer

0,2l pur	3,40
0,3l Wasser	3,50
0,3l Soda	3,60
0,5l Wasser	3,80
0,5l Soda	4,20

Coca Cola, Cola Zero, Almdudler, Fanta, Mezzo Mix

0,33l	3,40
-------	------

WEISSWEINE

Schankwein vom Weingut Norbert Bauer

1/8l	2,80	1/4l	4,80
------	------	------	------

Hauswein „Wiener Gemischter Satz DAC“ vom Mayer am Pfarrplatz

1/8l	3,60	1/4l	6,40
------	------	------	------

Flasche 0,7l	21,20
--------------	-------

Grüner Veltliner „Stockwerk“ vom Weingut Geyerhof

Flasche 0,7l	26,20
--------------	-------

Riesling vom Weingut Gruber Röschitz

Flasche 0,7l	24,40
--------------	-------

Muskateller „MU-MO“ vom Weingut Sommer

Flasche 0,7l	24,70
--------------	-------

Sauvignon Blanc vom Weingut Brolli-Arkadenhof

Flasche 0,7l	29,80
--------------	-------

Weißer Spritzer vom Weingut Norbert Bauer

1/4l	3,30
------	------

Aperol

4,40

ROTWEINE

Schankwein vom Weingut Norbert Bauer

1/8l 2,80 1/4l 4,80

Hauswein „Zweigelt“ vom Weingut Paul Kerschbaum

1/8l 3,60 1/4l 6,40

Flasche 0,7l 21,20

Blaufränkisch vom Weingut Beck

Flasche 0,7l 23,70

Carnuntum Cuvée vom Weingut Netzl

Flasche 0,7l 24,90

Merlot vom Weingut G&R Triebaumer

Flasche 0,7l 28,60

Roter Spritzer vom Weingut Norbert Bauer

1/4 3,30