

Willkommen im
Gasthaus
Jägersee

*Wir freuen uns, Sie in unserem Haus
bewirten zu dürfen.*

*Es ist uns besonders wichtig, Sie mit heimischen,
hausgemachten Produkten zu verwöhnen.*

*In unserer Küche verwenden wir ausschließlich
österreichisches Schweine- und Rindfleisch,
heimisches Wild und frische Forellen aus der Region.*

*Neben Geschmack und Qualität legen wir vor allem
Wert auf ein sehr gutes Preis-Leistungs-Verhältnis.*

*Wir wünschen Ihnen einen gemütlichen Aufenthalt und
guten Appetit!*

Familie Sepp Kaitzmann und Mitarbeiter



Zur Jause oder Zwischendurch ***Euro***

Hirschgeräuchertes (hausgemacht) mit Butter und Brot (AGLMO) ***11,80***

Jägerjause mit Butter und Brot (AGMO)
(Hausgeräucherter Karreespeck, Bio-Schnittkäse, ***12,80***
Chili-Cabanossi und Hauselchwüstel vom Hirsch)

Hauselchwüstel vom Hirsch, fein garniert, Brot (AGM) ***9,40***

Speckbrot (AGM) ***7,80***

Käsebrot (Schnittkäse Bio aus dem Tal, Tilsiter) (AG) ***8,10***

1 Stk. Brot (AG), 1 Stk. Semmel (AF) ***1,10***

Knoblauchbrot (AG) ***3,80***

Suppen

Leberknödelsuppe (ACGLN) ***5,40***

Frittatensuppe (ACGL) ***4,80***

Nudelsuppe (ACGL) ***4,60***

Kaspressknödelsuppe (ACGLN) ***5,40***

Salzburger Knoblauchsuppe (ACFGL) ***5,60***

Karotten-Orangen-Ingwersuppe (vegetarisch/vegan) (G) ***5,60***

Warme Zwischengerichte

Schinken-Käse-Toast mit gemischtem Salat (ACFGLM) ***8,60***

Hirschkrainer mit Senf und Kren, Brot (AFGMO) ***7,50***

Hirschkäsekrainer mit Senf und Kren, Brot (AFGMO) ***8,00***

Hirschbratwüstl mit Senf und Kren, Brot (AFGMO) ***8,00***

1 Paar Wüstl mit Senf und Brot (AFGM) ***5,80***

Grillwüstl (1 Paar) mit Pommes ***9,80***

Portion Pommes ***5,20***

KARTENZAHLUNG AB € 25,00 MÖGLICH

Wildspezialitäten

Euro

<i>Wild „Spezial“ nach Art des Hauses (Hirschfilet) mit Krokette, Broccoli u. Preiselbeeren (ACGLO)</i>	<i>34,80</i>
<i>Hirschschnitzel gebacken nach Wiener Art mit Kartoffeln und Preiselbeeren (ACGN)</i>	<i>18,80</i>
<i>„Jagdherrnschnitzel“ mit Spätzle (gebratenes Hirschschnitzel in Steinpilzsauce (ACGLO)</i>	<i>20,80</i>
<i>Wildragout mit Semmelknödel und Rotkraut, Preiselbeeren (ACGLNO)</i>	<i>17,80</i>
<i>Wildgulasch mit Semmelknödel (ACGLMN)</i>	<i>15,20</i>
<i>Hirschkrainer gegrillt mit Kartoffeln und Sauerkraut (GLM)</i>	<i>13,60</i>

Aus der heimischen Küche

<i>Wiener Schnitzel v. Schwein m. Salzkartoffeln und Preiselbeeren (ACGN)</i>	<i>14,90</i>
<i>Schweinebraten mit Semmelknödel und Sauerkraut (ACGLMN)</i>	<i>16,20</i>
<i>Blutwurst mit Kartoffeln und Sauerkraut (AFGLM)</i>	<i>12,80</i>
<i>Leberkäse mit Spiegelei, Kartoffeln und gemischtem Salat (CFGLM)</i>	<i>12,80</i>
<i>Grillteller mit Gemüse und Pommes frites (AGL)</i>	<i>17,80</i>

Fleischlose Kost

<i>Spinatknödeln mit Butter und Parmesan, grüner Salat (ACGLMN)</i>	<i>12,80</i>
<i>Kasnocken mit grünem Salat (ACGMO)</i>	<i>12,80</i>
<i>Linsen-Kichererbsen-Eintopf mit Joghurt, gerösteten Nüssen und Weißbrot (AEGHL)</i>	<i>11,80</i>
<i>mit gerösteten Nüssen und Basmatireis (vegan) (EHL)</i>	<i>13,80</i>

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlungen:

A) glutenhaltiges Getreide; B) Krebstiere; C) Ei; D) Fisch; E) Erdnuss; F) Soja; G) Milch oder Laktose;
H) Schalenfrüchte; L) Sellerie; M) Senf; N) Sesam; O) Sulfite; P) Lupinen; R) Weichtiere

Fisch

Euro

<i>Zanderfilet gegrillt mit Kräuterbutter mit Kartoffeln u. grünem Salat (ACDGM)</i>	<i>17,80</i>
<i>Frische Forelle gebraten mit Kartoffeln u. gem. Salat (ACDGLM) (auf Wunsch mit Knoblauch oder gerösteten Mandeln (H))</i>	<i>€ 0,60 / 10 Gramm</i>

Für unsere kleinen Gäste

<i>Tapferes Schneiderlein (Wiener Schnitzel mit Pommes frites) (ACGN)</i>	<i>8,80</i>
<i>Micky Maus (Grillwürstel mit Pommes frites)</i>	<i>6,90</i>
<i>SpongeBob (Schinken-Käse-Toast) (AFGLM)</i>	<i>6,20</i>
<i>Grillwürstl (1 Paar) mit Pommes</i>	<i>9,80</i>
<i>Portion Pommes</i>	<i>5,20</i>

Salate

<i>Gemischter Salat (CGLM)</i>	<i>5,40</i>
<i>Blattsalat (CM)</i>	<i>4,40</i>
<i>Almsalat (Salatschüssel mit Kaspressknödeln) (ACGMN)</i>	<i>13,20</i>
<i>Fitnesssalat (gegrillte Hühnerbruststreifen auf gem. Salatteller) (CGLM)</i>	<i>15,80</i>

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlungen:

A) glutenhaltiges Getreide; B) Krebstiere; C) Ei; D) Fisch; E) Erdnuss; F) Soja; G) Milch oder Laktose;
H) Schalenfrüchte; L) Sellerie; M) Senf; N) Sesam; O) Sulfite; P) Lupinen; R) Weichtiere

Süßigkeiten zum Nachtisch

	<i>Euro</i>
<i>Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster (ACG)</i>	<i>11,60</i>
<i>Palatschinken (2 Stück mit Marillenmarmelade) (ACG)</i>	<i>6,90</i>
<i>Germknödel mit Mohn und Butter (ACGH)</i>	<i>6,80</i>
<i>Germknödel mit hausgemachter Vanillesauce und Mohn (ACGH)</i>	<i>7,80</i>
<i>Apfelstrudel (ACFGHLNO)</i>	<i>4,80</i>
<i>Topfenstrudel (ACFGHLO)</i>	<i>4,80</i>
<i>Apfelstrudel mit Schlagobers (ACFGHLNO)</i>	<i>5,70</i>
<i>Topfenstrudel mit Schlagobers (ACFGHLO)</i>	<i>5,70</i>
<i>Apfel- oder Topfenstrudel mit hausgemachter Vanillesauce (ACFGHLNO)</i>	<i>6,80</i>
<i>Apfelstrudel mit Eis (ACFGHLNO)</i>	<i>6,80</i>
<i>Sachertorte (ACFG)</i>	<i>4,50</i>
<i>Sachertorte mit Schlagobers (ACFG)</i>	<i>5,40</i>

Eis

<i>Heiße Liebe (ACEFGH)</i>	<i>7,50</i>
<i>Bananensplit (ACEFGH)</i>	<i>7,50</i>
<i>Coupe Dänemark (ACEFGH)</i>	<i>7,10</i>
<i>Eiscafe (ACEFGH)</i>	<i>7,30</i>
<i>Gemischtes Eis (ACEFGH)</i>	<i>4,90</i>
<i>Gemischtes Eis mit Sahne (ACEFGH)</i>	<i>5,80</i>
<i>Kindereisbecher (ACEFGH)</i>	<i>4,60</i>

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlungen:

A) glutenhaltiges Getreide; B) Krebstiere; C) Ei; D) Fisch; E) Erdnuss; F) Soja; G) Milch oder Laktose;
H) Schalenfrüchte; L) Sellerie; M) Senf; N) Sesam; O) Sulfite; P) Lupinen; R) Weichtiere

Warme Getränke

Euro

<i>Großer Espresso (G)</i>	<i>4,10</i>
<i>Kleiner Espresso (G)</i>	<i>3,10</i>
<i>Espresso macchiato (G)</i>	<i>3,10</i>
<i>Tasse Kaffee (G)</i>	<i>3,40</i>
<i>Cappuccino (G)</i>	<i>3,80</i>
<i>Cappuccino mit Schlagobers (GF)</i>	<i>3,80</i>
<i>Latte macchiato (G)</i>	<i>4,20</i>
<i>Häferl Kaffee schwarz</i>	<i>4,20</i>
<i>Häferl Kaffee mit Milch (G)</i>	<i>4,20</i>
<i>Tee mit Zitrone (Schwarztee, Früchte, Kräuter, Ingwer-Zitrone, Kamille)</i>	<i>3,00</i>
<i>Tee mit Rum</i>	<i>4,80</i>
<i>Heiße Schokolade mit Schlagobers 0,25 l (GF)</i>	<i>4,20</i>
<i>Heiße Schokolade mit Schlagobers und Rum 0,25 l (GF)</i>	<i>6,00</i>
<i>Orangepunsch 0,25 l (alkohol.) (O)</i>	<i>5,50</i>
<i>Glühwein 0,25 l (O)</i>	<i>5,60</i>
<i>Jagatee 0,25 l</i>	<i>6,20</i>

Spirituosen 0.02 l

<i>Vogelbeerbrand</i>	<i>4,40</i>
<i>Marille, Williams</i>	<i>3,40</i>
<i>Willi mit Frucht</i>	<i>3,90</i>
<i>Obstler</i>	<i>3,20</i>
<i>Zirbenschknaps, Haselnusser</i>	<i>3,20</i>
<i>Jägermeister</i>	<i>3,20</i>

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlungen:

A) glutenhaltiges Getreide; B) Krebstiere; C) Ei; D) Fisch; E) Erdnuss; F) Soja; G) Milch oder Laktose;
H) Schalenfrüchte; L) Sellerie; M) Senf; N) Sesam; O) Sulfite; P) Lupinen; R) Weichtiere

Bier

Euro

<i>Bier vom Fass 0,5 l (A)</i>	<i>5,10</i>
<i>Bier vom Fass 0,3 l (A)</i>	<i>4,10</i>
<i>Weizenbier (Paulaner, vom Fass) 0,5 l (A)</i>	<i>5,40</i>
<i>Weizenbier (Paulaner, vom Fass) 0,3 l (A)</i>	<i>4,40</i>
<i>Weizenbier dunkel 0,5 l (Flasche) (A)</i>	<i>5,40</i>
<i>Paulaner Hefeweizen alkoholfrei 0,5 l (Flasche) (A)</i>	<i>5,40</i>
<i>König Ludwig dunkel (Flasche) 0,5 l (A)</i>	<i>5,10</i>
<i>Radler 0,5 (A)</i>	<i>5,10</i>
<i>Radler 0,3 l (A)</i>	<i>4,10</i>
<i>Alkoholfreies Bier (Flasche) 0,5 l (A)</i>	<i>4,90</i>

Alkoholfreie Getränke

<i>Mineralwasser 0,33 l</i>	<i>3,20</i>
<i>Mineralwasser ohne Kohlensäure 0,33 l</i>	<i>3,20</i>
<i>Mineralwasser groß 0,75 l</i>	<i>5,90</i>
<i>Apfelsaft, Johannisbeersaft, Orangensaft 0,25 l</i>	<i>3,30</i>
<i>Apfelsaft gespritzt 0,25 l</i>	<i>2,70</i>
<i>Rauch Marille, Mango, Erdbeere 0,2 l FL</i>	<i>4,00</i>
<i>Coca Cola zero 0,35 l FL</i>	<i>3,80</i>
<i>Cola, Fanta, Sprite, Almdudler, Spezi 0,25 l</i>	<i>3,30</i>
<i>Cola 0,5 l</i>	<i>5,80</i>

Jugendgetränke

<i>Apfelsaft gespritzt, Johannisbeersaft gespritzt 0,5 l</i>	<i>4,90</i>
<i>Apfelsaft/Orangensaft/Johannisbeersaft mit Leitungswasser 0,5 l</i>	<i>4,00</i>

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlungen:

A) glutenhaltiges Getreide; B) Krebstiere; C) Ei; D) Fisch; E) Erdnuss; F) Soja; G) Milch oder Laktose;
H) Schalenfrüchte; L) Sellerie; M) Senf; N) Sesam; O) Sulfite; P) Lupinen; R) Weichtiere

Weißweine 0,75 l

Euro

Grüner Veltliner

27,60

*Besondere Leichtigkeit, zarter Blütenduft,
Geschmack nach Zitrusfrüchten, Pfirsich und weißem Pfeffer;
Weingut Bründlmayer, Langenlois, Weinbaugebiet Kamptal, Niederösterreich (O)*

Steirischer Welschriesling

23,40

*Helles Gelb mit jugendlichen Grünreflexen,
von angenehmer kerniger und doch reifer Fruchtsäure geprägt
Weingut Walter & Evelyn Skoff, Gamlitz, Weinbaugebiet Südsteiermark (O)*

Rotweine 0,75 l

Heideboden

30,80

*Dunkles Rubingranat, in der Nase Waldbeeren und ein dezenter Holztouch,
am Gaumen saftig und rund, feines Tannin
Weingut Hannes Reeh, Andau, Weinbaugebiet Neusiedler See, Burgenland (O)*

Blaufränkisch Goldberg

33,20

*Am Gaumen klare, harmonische Frucht nach Weichsel und Brombeere,
saftiger Körper, weiche Tannine,
Weingut Johann Heinrich, Deutschkreutz, Weinbaugebiet Mittelburgenland (O)*

Offene Weine

Grüner Veltliner, trocken 0,25 l (O)

5,40

Zweigelt, trocken 0,25 l (O)

5,40

Gespritzter 0,25 l (O)

3,60

Gespritzter süß 0,25 l (O)

4,40

Aperolspritzer 0,25 l (O)

5,60

INKLUSIVPREISE

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlungen:

A) glutenhaltiges Getreide; B) Krebstiere; C) Ei; D) Fisch; E) Erdnuss; F) Soja; G) Milch oder Laktose;
H) Schalenfrüchte; L) Sellerie; M) Senf; N) Sesam; O) Sulfite; P) Lupinen; R) Weichtiere

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung

<u>Kurzbezeichnung</u>	<u>Buchstabencode</u>
Glutenhaltiges Getreide	A
Krebstiere	B
Ei	C
Fisch	D
Erdnuss	E
Soja	F
Milch oder Laktose	G
Schalenfrüchte	H
Sellerie	L
Senf	M
Sesam	N
Sulfite	O
Lupinen	P
Weichtiere	R

Wichtige Info zu Allergenen

Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.

Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011). Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.

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