



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

Gemischter Salat klein | groß

€ 4.50 | 7.50

Mixed salad small | large

C,G,M

Bunter Blattsalat

€ 13.00

gebratene Pilze, karamellisierte Ziegenkäse, Walnussöl

Mixed leaf salad, roasted mushrooms, caramelized goat cheese, walnut oil

C,G,H,M

Bunter gemischter Salat

€ 14.50

marinierte Hühnerbrust, gebraten oder gebacken

Mixed salad, marinated chicken breast, roasted or pan-fried

A,C,G,M

wos zum Anfånga | Starter

Gebeizte Fuschlsee Lachsforelle

€ 13.00

Mango, Wakame Salat, Shiitake-Pilze

Marinated salmon trout, mango, seaweed salad, Shiitake mushrooms

D,G,O

Tatar vom Fuschlsee Räucherfisch

€ 12.00

Kürbischutney, gepoppter Amaranth

Tartare of smoked Lake Fuschl fish, pumpkin chutney, popped amaranth

D,G,H

Büffelmozzarella

€ 14.00

Tomaten-Spargelsalat, Bärlauchpesto

Buffalo mozzarella, tomato-asparagus salad, wild garlic pesto

G

Gänseleberterriner im Baumkuchenmantel

€ 16.00

Karfiol, schwarze Nuss

Goose liver terrine in biscuit cake, cauliflower, black nut

A,C,G,H,L,O



wos zum Leffe'n | Soup

Kräftige Tafelspitzbouillon

€ 5.50

Kaspreßknödel oder Grießnockerl oder Frittaten

Beef broth, cheese dumpling or bacon dumpling or sliced pancakes

A,G,L

Bärlauchschaumsuppe

€ 8.00

gebeizte Fuschlsee Lachsforelle

Foam soup of wild garlic, Lake Fuschl salmon trout

G,O

Spargelcrèmesuppe

€ 8.00

Bärlauchraviolo

Cream of asparagus soup, wild garlic raviolo

A,C,G,H,L

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.

Fuschlsee Lachsforellenfilet

€ 24.00

Bärlauchfregola, Morchelmayonnaise, Schmortomaten

Filet of salmon trout, wild garlic pasta, morel mayonnaise, braised tomatoes

A,C,D,G

Fuschlsee Saiblinsfilet

€ 28.00

Wildkräuterrisotto, Beta Sweet Urkarotten

Filet of char, wild herbs risotto, Beta Sweet carrots

G,D



wos ohne Viecha | Vegetarian

Spinatknödel mit Aberseer Schafskäse	€ 14.00
Tomatenkompott, braune Butter	
<i>Spinach dumplings with Aberseer sheep cheese, tomato stew, brown butter</i>	
A,C,G	
Weißer Schrobenshausener Spargel	€ 22.00
Petersilienkartoffeln, Sauce Hollandaise	
Wahlweise: Innviertler Beinschinken	€ 4.00
<i>White "Schrobenshausen" asparagus, parsley potatoes, Sauce Hollandaise</i>	
optional: "Innviertler" boiled ham	€ 4.00
C,G	
Bärlauchravioli, Kräuterseitlinge, Chorizo	€ 18.00
Wahlweise: vegetarische Variante (ohne Chorizo)	
<i>Wild garlic ravioli, oyster mushrooms, Chorizo</i>	
optional: vegetarian (without Chorizo)	
A,C,G,H,L,O	

wos Gscheids | Main Course

Knuspriger Schweinebauch vom Bio-Strohschwein	€ 17.00
Tomaten-Ingwer-Kraut, gebratener Bergkäsepolenta	
<i>Crispy pork, tomato-ginger-cabbage, fried cheese polenta</i>	
C,G,L	
Rücken vom Innviertler Reh	€ 38.00
konfierte Süßkartoffeln, Speckfisolen	
<i>Saddle of venison, confited sweet potatoes, green beans with bacon</i>	
G,H,L	
Filet vom Charolais Rind	€ 42.00
Bärlauchpüree, weißer Spargel	
<i>Filet of Charolais beef, potato-wild garlic puree, white asparagus</i>	
G,L	
Perlhuhnbrust	€ 16.00
Poweraden, Balsamico-Schalotten, Rosmarinkartoffeln	
<i>Breast of guinea fowl, artichokes, balsam shallots, rosemary potatoes</i>	
G,L	
Chateau Briand vom Charolais Rind für 2 Personen	€ 80.00
Bärlauchpüree, weißer Spargel	
<i>Chateau Briand from Charolais beef for 2 persons, potato-wild garlic puree, white asparagus</i>	
G,L	



Jagdhof Klassiker | Jagdhof Specials

Forelle oder Saibling "Müllerin" € 22.50

glasiertes Gemüse, Petersilienkartoffeln

Roasted trout or char, glazed vegetables, parsley potatoes

A,D,G

Tafelspitz vom Weiderind € 18.50

Röstkartoffeln, 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

Petersilienkartoffeln, Salat

"Wiener Schnitzel", breaded escalope, parsley potatoes, mixed salad

A,C,G,M

Siasse Klassiker | Dessert Specials

Salzburger Nockerl *, Preiselbeerschlag € 11.00

"Salzburger Nockerl", whipped cream with lingonberries

A,C,G

Kaiserschmarrn *, Zwetschkenröster € 12.00

"Kaiserschmarrn", plum ragout

A,C,G

Schloss-Fuschi-Torte € 5.00

Marc-de-Champagne- und Schokoladencrème, Schlagobers

Schloss Fuschl cake, Marc de Champagne and chocolate cream, whipped cream

A,C,E,G

Apfelstrudel, Schlagobers € 4.50

Apple strudel, whipped cream

A,C,E,G

Topfenstrudel, Vanillesauce € 4.50

Curd cheese strudel, 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

Valrhona Schokoladen-Gâteau

€ 12.00

geschmorter Rhabarber, Salzkaramell-Eis

Valrhona chocolate gâteau, braised rhubarb, salty caramel ice cream

A,C,G

Crème brûlée von der Tahiti-Vanille

€ 12.00

Balsamico-Himbeeren, Zitronenthymian-Eis

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

A,C,G

an Kas | Cheese

Käseauswahl aus Österreich

€ 14.00

Feigensenf, französische Butter

Austrian cheese assortment, fig mustard, French 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*



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.