

UNSER E M P L H O F

Es stecken **300 Jahre Tradition** in unserem alten, original restaurierten Bauernhof „Empl“. Im originellen Hof haben wir den ländlichen Charakter sorgfältig bewahrt und mit rustikalen Hölzern, altem Fachwerk und bäuerlicher Tradition diesem Ort seine besondere Ausstrahlung verliehen.

Unser Emplhof im Schlössl-Areal, umgeben von der prachtvollen Naturkulisse, eignet sich bestens für **Feierlichkeiten jeder Art**.

Traditionell und ursprünglich bietet sich der Emplhof für Hochzeiten, Geburtstage, Betriebsfeiern und vieles mehr **ab 25 bis zu 100 Personen** an.

Gerne unterbreiten wir Ihnen ein individuelles Angebot!

W I R F R E U E N
U N S A U F
I H R E N B E S U C H !



HERZLICH WILLKOMMEN IM GASTEIGER JAGDSCHLÖSSL

Als Mitglied der „Bewusst Tirol“ Betriebe ist uns Regionalität und Saisonalität besonders wichtig. Aus diesem Grund haben wir unsere Produkte sorgfältig ausgewählt und pflegen zudem sehr gute Kontakte zu unseren Lieferanten.

Unsere Speisen werden zubereitet mit Produkten von:

- sämtliche Wildspezialitäten aus dem eigenen Revier „Niederkaiser“ in Kirchdorf
- Metzgerei Edenhauser in Oberndorf
- Großhandel Brugger in Kitzbühel
- Großhandel Sinnesberger in Kirchdorf
- Bäckerei Peter Rass in St. Johann
- Brauerei Huber in St. Johann
- Getränkegroßhandel Kaspar Fuchs KG in Wörgl
- Geflügelhof Winkler in Prambachkirchen
- Kuhmilch vom „Faulern Bauern“ Hinterberg in Kirchdorf
- Fischzucht Klaus Brunner in Schwendt
- Sennerei Danzl in Schwendt
- Wilder Käser in Gasteig

Ihre Familie Balthasar Lackner
& Schlössl-Team

falstaff	Jagdschlössl	
Falstaff	Essen 43/50	
Restaurant- &	Service 17/20	
Gasthausguide	Wein 16/20	
2026	Ambiente 8/10	



Hotel Jagdschlössl | jagdschloessl.at
Folgen Sie der Fährte zum Urlaubsglück auf Facebook und Instagram!

Z U M S T A R T

Beef Tatar	€ 20,50
Kapern hausgemachte Trüffelaioli	
Rote Beete Carpaccio	€ 14,20
Ziegenfrischkäse Walnüsse Honig	
Gemischter Salat Schlössl-Hausdressing	€ 6,50
Kürbiscremesuppe Kernöl	€ 7,20
Rinderconsommé mit Frittaten Wurzelwerk	€ 6,20

W I L D S P E Z I A L I T Ä T E N A U S D E M E I G E N E N J A G D R E V I E R

Rosa gebratenes Hirschrückenfilet	€ 34,00
aus dem Revier Niederkaiser	
Mandelbällchen Kürbismousseline Rosmarinjus	
Jagdschlössl's Jagaspatzl in der Pfanne serviert	€ 19,80
Geschnetzeltes vom Wild aus dem Revier Niederkaiser	
Kräuterspätzle Blaukraut Schwammerl	
Hirschgulasch aus dem Revier Niederkaiser	€ 22,00
Semmelknödel Blaukraut Wacholdersauce	



Wiener Schnitzel vom Schwein oder Kalb Petersilienkartoffeln Preiselbeeren	€ 17,00 26,80
Cordon Bleu vom Schwein oder Kalb Kartoffelsalat Preiselbeeren	€ 18,00 27,80
Zwiebelrostbraten vom Pinzgauer Rind Röstkartoffeln Speckbohnen Essiggurkerl	€ 27,00
Surf and Turf gebratene Schnitte vom Beiried 2 Stück Garnelen Süßkartoffelpommes Chili-Limetten-Dip	€ 31,90
Roulade vom Pinzgauer Rind im eigenen Saftl Kartoffelpüree glaciertes Gemüse	€ 23,50
Steirisches Backhendl bunte Salate Kürbiskerndressing	€ 17,90



JAGDSCHLÖSSL'S KLASSIKER

Safranrisotto gebratener Hokkaido Kürbis	€ 17,90
wahlweise mit Garnelen	€ 22,90
wahlweise mit gebratenem Lachsfilet	€ 24,90

Filets von der Bachforelle	€ 24,00
Petersilienkartoffeln Brokkoli Mandelbutter	

Gasteiger Kasspatzl in der Pfanne serviert	€ 15,90
Röstzwiebel Schnittlauch	



„Um's Eck Gericht“

Bei diesem Gericht verwenden wir ausschließlich Zutaten aus der nahen Umgebung – frisch und mit kurzen Wegen.

FÜR NASCHKATZEN

Kaiserschmarrn hausgemachtes Apfelmus	€ 15,80
Lauwarmer Schokoladenbrownie Vanilleeis Schlagsahne	€ 8,90
Bananenparfait Karamellsauce Walnusskrokant	€ 8,90

