

## UNSER EMPLHOF

---

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 Horngacher in Fieberbrunn
- 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
- Tirol Milch in Wörgl
- Fischzucht Klaus Brunner in Schwendt
- Sennerei Danzl in Schwendt
- Wilder Käser in Gasteig

Ihre Familie Balthasar Lackner  
& Schlössl-Team



|                                                    |                                                             |  |
|----------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|--|
| <b>falstaff</b>                                    | <b>Gasteiger Jagdschlössl</b>                               |  |
| Falstaff<br>Restaurant- &<br>Gasthausguide<br>2025 | Essen 43/50<br>Service 17/20<br>Wein 16/20<br>Ambiente 8/10 |  |



## Z U M   S T A R T

---

|                                                                 |         |
|-----------------------------------------------------------------|---------|
| Beef Tatar<br>Kapern   hausgemachte Trüffelaïoli                | € 18,90 |
| Burrata Caprese   bunte Tomaten<br>Basilikumpesto   Pinienkerne | € 15,50 |
| Gemischter Salat                                                | € 6,00  |
| Tomatencremesuppe   Blauschimmelkäse                            | € 6,80  |
| Rinderconsommé mit Frittaten oder Grießnockerl   Wurzelwerk     | € 5,90  |

## 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<br>aus dem Revier Niederkaiser<br>Pistazienkrapferl   leichte Rahm-Pastinake   Weichselsauce                               | € 34,00 |
| Jagdschlössl's Jagaspatzl in der Pfanne serviert<br>Geschnetzelt vom Wild aus dem Revier Niederkaiser<br>Kräuterspätzle   Blaukraut   Schwammerl   Rahmsauce | € 18,80 |
| Hirschgulasch aus dem Revier Niederkaiser<br>Semmelknödel   Blaukraut   Wacholdersauce                                                                       | € 19,80 |



## JAGDSCHLÖSSL'S KLASSIKER

---

Wiener Schnitzel vom Schwein oder Kalb € 17,00 | 25,80  
Petersilienkartoffeln | Preiselbeeren

Cordon Bleu vom Schwein oder Kalb € 18,00 | 26,80  
Kartoffelsalat | Preiselbeeren

Zwiebelrostbraten vom Pinzgauer Rind € 25,00  
Röstkartoffeln | Speckbohnen | Essiggurkerl

Schlössl Pfandl | Medaillons von Kalb, Schwein und Rind € 25,00  
hausgemachte Spätzle | buntes Gemüse | Waldpilzsauce

Tagliatelle „aglio e olio“ | Kirschtomaten | Rucola | geriebener Parmesan € 17,00  
mit Garnelen € 20,90

Ofenkartoffel | Grillgemüse | Sauerrahm-Dip € 15,00

Gebratenes Lachsfilet | Petersilrisotto | Limonenöl € 22,00

Filets von der Bachforelle € 22,00  
Petersilienkartoffeln | Brokkoli | Mandelbutter

## FÜR NASCHKATZEN

---

Panna Cotta | Erdbeeren | Minz-Pesto € 8,50

Kaiserschmarrn | Apfelmus | Vanilleeis € 13,80

