

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 HOTEL 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 Lackner
& das Schloßl-Team

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



Z U M S T A R T

Beef Tatar Kapern hausgemachte Trüffelaioli	€ 20,50
Burrata bunte Tomaten Rucola Basilikum Pesto	€ 14,20
Gemischter Salat Schlössl-Hausdressing	€ 6,50
Kresseschaumsuppe Räucherlachsstreifen Croûtons	€ 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 aus dem Revier Niederkaiser Walnusskraperl grüner Spargel Wildjus	€ 34,00
Jagdschlössl's Jagaspatzl in der Pfanne serviert Geschnetzeltes vom Wild aus dem Revier Niederkaiser Kräuterspätzle Blaukraut Schwammerl Rahmsauce	€ 19,80
Hirschgulasch aus dem Revier Niederkaiser Semmelknödel Blaukraut Wacholdersauce	€ 21,00



LEICHTE SOMMERGERICHTE

Gebratene Garnelen bunte Sommersalate	€ 19,90
Backhendl in der Kürbiskernpanade bunte Sommersalate	€ 17,90
Tagliata vom Rind Rucola Balsamico Jus Kirschtomaten geröstetes Knoblauchbrot	€ 26,00

JAGDSCHLÖSSL'S KLASSIKER

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	€ 26,00



JAGDSCHLÖSSL'S KLASSIKER

Rote Beete Risotto Krensauce	€ 17,90
mit Garnelen	€ 22,90
mit gebratenem Lachsfilet	€ 24,90
Filets von der Bachforelle	€ 24,00
Petersilienkartoffeln Brokkoli Mandelbutter	
Tiroler Kaspressknödel	€ 14,90
Krautsalat Sauerrahm Dip	



„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
Zitronengras Panna Cotta Erdbeersauce frische Früchte	€ 8,90

