



Sehr verehrte Gäste,

herzlich willkommen im Hotel Jägerhof Zams. Wir freuen uns, Sie bei uns im Haus zu wissen und begrüßen Sie gerne in unserem Restaurant. Bei der Auswahl unserer Produkte und Lieferanten haben wir äußersten Wert auf Qualität und Zuverlässigkeit gelegt, um Sie bestens zu umsorgen.

Deswegen dürfen wir auch die Auszeichnung „Bewusst Tirol“ mit stolz verwenden.

Genießen Sie Ihren Aufenthalt bei uns im Restaurant. Unser Speisenangebot bietet neben der internationalen Küche auch eine Auswahl von Gerichten, die typisch für unsere Heimat sind.

Zum Genuss eines guten Essens gehört auch ein gepflegter Wein. Unsere Auswahl edler Weine ergänzt unser Speisenangebot auf harmonische Weise. Verständlich, dass Weine aus unserer Heimat auf unserer Karte dominieren. Die Bereiche Burgenland und die Steiermark mit ihren Weissweinsorten sind ebenso vertreten wie die Wachau, die Thermenregion sowie das Carnuntum...

Besonders hinweisen möchten wir Sie auf unsere Weine aus Italien, Spanien, Chile sowie Südafrika.














Gerne beraten wir Sie bei der Auswahl von korrespondierenden Weinen zu Ihren Speisen und freuen uns darauf, Ihre Wünsche erfüllen zu können.

Schon jetzt wünschen wir Ihnen einen guten Appetit und einen angenehmen Aufenthalt in Zams.


Mit den besten Wünschen aus Küche & Keller

Ihr Jägerhof-Team

Aperitif






 Glas Sekt	€ 3.—
 Hausaperitif „Sekt mit Rosenblütensirup“	€ 3,50
 Sekt mit Holunderblütensirup	€ 3,50
 Lillet Wild Berry	€ 5,20
 Portwein	€ 3.—
 Sherry	€ 3.—
 Campari Orange	€ 3,80
 Campari Soda	€ 3,40
 Martini mit Eis	€ 3,00
 Cynar	€ 3.—
 Pernod	€ 3.--
 Lillet Sprizz (Lillet blanc, Soda, Gurke, Holundersirup)	€ 5.-
 Aperol Sprizz	€ 5,80
 Schilerol (1/8 lt. Roséwein, Zitronenscheibe, Soda, Minze)	€ 5.--

Boutellenweine.....glasweise bestellen!





 Chardonnay WG Niessl	€ 3,00
 Grüner Veltliner	€ 3,50
 Rheinriesling WG Niessl	€ 3,50
 Pinot Blanc WG Niessl	€ 3,50
 Cuvée Spätlese WG Niessl	€ 3,00
 Blauer Zweigelt WG Niessl	€ 3,00
 Zweigelt Blaufränkisch Spätlese	€ 3,00
 Merlot WG Reeh	€ 3,90
 Cabernet Sauvignon Domäne Müller	€ 4,80
 Cabernet Sauvignon Riserva Chile	€ 5,20

Alle Weine enthalten Sulphite.



Kalte Vorspeisen

-  Mit Basilikum und Pinienkernen gefülltes Carpaccio vom heimischen Rind garniert mit Parmesanspäne C,H,G,E,O € 12,90
-  Büffelmozzarella mit Oliven, Artischocken, Pesto, Kirschtomaten und Olivenöl G,H,E,O € 8,50
-  Ausgelöstes Backhendl in der Kürbispanade auf lauwarmem Kartoffelsalat und Kernöl C,A,H,I,L,E,M,O Als Vorspeise € 8,90
Als Hauptspeise € 11,90
-  Vitello Tonnato vom Milchkalb und in Sesam geräucherter Thunfisch mit Kapernbeeren und Rucola G,L,N,C € 12,90
-  Beef Tatar vom Mastochsen fein garniert C,D,M,O Als Vorspeise € 13,90
Als Hauptspeise € 21,90



Suppen

-  Tomatencremesuppe mit Pesto und Sauerrahm G,L,O € 4,50
-  Parmesanschaumsuppe mit Rindercarpaccio G,L,O € 5,90
-  Klare Suppe mit L,O,M,C,G Frittaten oder Speckknödel oder Kaspressknödel oder Leberreis € 4,—
-  Altwiener Kartoffelsuppe mit Steinpilze, Schalotten, Speck, Sauerrahm G,L,O € 4,90



Vegetarische Gerichte

-  Hausgemachte Steinpilzgnocchi in Rucola-Sahnesauce mit Parmesan
und gehackten Walnüssen G,L,O,H,A € 13,90
-  Spaghetti mit Knoblauch, Pinienkernen, Pfefferoni, Rucola, Parmesan A,C,G,E,H,O € 9,90




Vegane Gerichte

-  Mit Olivenöl gebratene Kartoffel-Schupfnudeln in fruchtiger Tomatensauce
mit Paprika, Zucchini, Oliven, Rucola und frittiertem Tofu A,O € 12,90
-  Hausgemachte Schlutzkrapfen mit Steinpilze und Kräuter gefüllt
mit veganer Butter und Rucola € 12,90






Nudelgerichte

-  Spaghetti Bolognese mit Parmesan A,C,G,L,O € 9,90
-  Feine Tagliatelle geschwenkt in fruchtiger Tomaten-Paprikasauce A,C,G,L,O
mit Oliven- Zucchini, Schafskäse und Rucola € 11,50











Fischgerichte

-  Forellenfilet „Müllerin Art“ in Mandelbutter mit Salzkartoffel und Blattsalat H,D,O € 15,50
-  Cordon bleu vom Lachs und Zander auf Schnittlauch-Creme fraîche mit Butterkartoffeln und
buntem Gemüse D,A,C,G,L,O € 19,50
-  Mit Kräutern und Olivenöl gebratene Garnelen auf Safransauce mit Basmatireis und feinem
Gemüse B,L,O € 17,50




Salatecke

-  Bunte Blattsalatherzen mit Garnelen und Kartoffeltaschen A,M,C,O,G,L,B € 14,50
-  Bunte Blattsalatherzen mit gebratenen Hühnerbruststreifen M,O,G,L € 11,50
-  Chefsalat, bestes Rinderfilet auf knackigen Blattsalatherzen und Parmesan M,O,G,L € 14,50
-  Kleiner gemischter Salatteller oder grüner Salat M,O,G,L € 4,—
-  Großer gemischter Salatteller M,O,G,L € 5,90

Kleine Gerichte









-  Tiroler Gröstl mit Spiegelei, knusprigem Speck und Krautsalat L,C,O € 10,50
-  Tiroler Käsespätzle mit Röstzwiebeln A,C,G,L,M,O € 8,50
-  Wildhauswürste mit Senf, Kren und Brot O,M,A € 5,50
-  Wildhauswürste mit Sauerkraut und Brot O,M,A € 6,50
-  Hausgemachter Räucherspeckteller mit Brot O,A € 8,—
-  Schinken-Käse-Toast mit Salatgarnitur G,L,M,O,A € 6,90
-  Frankfurter mit Pommes Frites O,M € 5,50
-  Scheiben vom Graukäse in Essig und Öl G € 6,90
-  Steaktoast, Rinderbeiried und Schweinefilet mit Salatgarnitur M,G,L,O € 14,20
-  Griechischer Bauernsalat mit Paprika, Oliven, Schafskäse und Balsamico G € 8,90

Hauptspeisen




-  Hähnchenbrustfilet in Currysauce mit Basmatireis und feinem Gemüse_{G,L,A} € 14,50
-  Medaillons vom Jungschweinefilet auf Pilzrahmsauce dazu Butterspätzle_{A,C,G,L,O}
und Broccoligemüse € 17,50
-  Grillteller nach Art des Hauses mit Pommes frites_{A,O} € 16,90
-  Rinderfiletsteak mit Schalotten-Pfeffersauce dazu Pommes frites_{G,L,M,O}
und Bohnengemüse € 32,50
-  Altwiener Rostbraten in Rotweinsauce mit Röstzwiebeln dazu_{A,C,G,L,M,O}
Butterspätzle und Bohnengemüse € 18,50
-  Im Wurzelsud gekochter Rindertafelspitz mit Apfelkren und Schnittlauchsauce
dazu Röstkartoffeln und Cremeblattspinat_{G,L} € 19,90
-  Geschmortes von der Berglammstelze in Rosmarin-Balsamicoglacé mit_{G,L,M,O}
Trüffelpolenta und Bohnengemüse € 21,90
-  Wiener Schnitzel vom Schwein mit Pommes frites und Salatteller_{A,C,G,M,L,O} € 14,00
-  Wiener Schnitzel vom Schwein mit Kartoffelsalat_{A,C,G,M,L,O} € 11,00
-  Ragout vom heimischen Hirsch in Preiselbeer-Ginsauce dazu Mohnspätzle € 21,90
Rotweinbirne und Apfelrotkraut_{A,C,G,L,M,O}
-  Geschnetzeltes von Rinderfiletspitzen (Stroganoff) mit Schlotten, Pilzen, € 21,90
Gewürzgurken dazu Röstkartoffeln und Gemüse_{G,L,M,O}
-  Rosa gebratenes Rumpsteak mit Kräuterbutter, Kartoffelkroketten und € 22,90

Bohngemüse A,C,G

Dessert

 Palatschinken mit Eis gefüllt <small>A,C,G</small>	€ 5,50
 Palatschinken mit Marmelade oder Nutella <small>A,C,G,H</small>	€ 3,80
 Hausgemachter Kaiserschmarren mit Kompott <small>Dauer ca, 20 min A,C,G,H</small>	€ 8,50
 Hausgemachter Apfelstrudel <small>A,C,G,H</small>	€ 3,—
mit Sahne	€ 3,50
mit Vanillesauce	€ 4,50
 Sachertorte mit Schlagobers <small>A,C,G,H</small>	€ 3,50
 Topfentorte mit Vanillesauce <small>A,C,G,H</small>	€ 4,00
 Kleine Auswahl von Käse mit Marmelade <small>G,M</small>	€ 8,90
 Große Auswahl von Käse mit Marmelade <small>G,M</small>	€ 11,90

Hausgemachtes Eissorbet

 Erdbeersorbet mit Prosecco <small>o</small>	€ 3,50
 Blutorangensorbet mit Prosecco <small>o</small>	€ 3,50
 1 Kugel Sorbet	€ 2,10



Wir arbeiten in unserer Küche mit allen 14 allergenen Hilfsstoffe (wie in der Speisekarte aufgeführt). Trotz sorgfältiger Zubereitung können Kreuzkontakte nicht ausgeschlossen werden.

Gluten	A	Milch	G
Krebstiere	B	Schalenfrüchte	H
Eier	C	Sellerie	L
Fisch	D	Senf	M
Erdnuss	E	Sesam	N
Soja	F	Sulphite	O
Weichtiere	R	Lupinen	P

