

## 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 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	Service 17/20	
Restaurant- & Gasthausguide	Wein 16/20	
2025	Ambiente 8/10	



Z U M   S T A R T

---

Beef Tatar Kapern   hausgemachte Trüffelaioli	€ 18,90
Burrata Caprese   marinierter weißer Spargel Basilikumpesto   Pinienkerne	€ 15,50
Gemischter Salat	€ 6,00
Spargelcremesuppe   feine Spargeleinlage	€ 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 aus dem Revier Niederkaiser Pistazienkräpferl   zweierlei vom Spargel   Ribiselsauce	€ 34,00
Jagdschlössl's Jagaspatzl in der Pfanne serviert Geschnetzeltes vom Wild aus dem Revier Niederkaiser Kräuterspätzle   Blaukraut   Schwammerl   Rahmsauce	€ 18,80
Hirschgulasch aus dem Revier Niederkaiser Semmelknödel   Blaukraut   Wacholdersauce	€ 19,80



## JAGDSCHLÖSSL'S KLASSIKER

---

Wiener Schnitzel vom Schwein oder Kalb Petersilienkartoffeln   Preiselbeeren	€ 17,00   25,80
Cordon Bleu vom Schwein oder Kalb Kartoffelsalat   Preiselbeeren	€ 18,00   26,80
Zwiebelrostbraten vom Pinzgauer Rind Röstkartoffeln   Speckbohnen   Essiggurkerl	€ 25,00
Schlössl Pfandl   Medaillons von Kalb, Schwein und Rind hausgemachte Spätzle   Frühlingsgemüse   Waldpilzsauce	€ 25,00
Tagliatelle mit Bärlauchpesto   eingelegte Tomaten mit Garnelen	€ 15,90 € 20,90
Schlutzkrapfen mit Kirschtomaten geriebener Bergkäse   Salbeibutter	€ 17,00
Gebratenes Lachsfilet   Spargelrisotto   Limonenöl	€ 22,00
Filets von der Bachforelle Petersilienkartoffeln   Brokkoli   Mandelbutter	€ 22,00
Portion weißer Spargel   Heurige Kartoffeln   Sauce Hollandaise mit kleinem Wiener Schnitzel vom Schwein mit gebratenem Filet vom Lachs	€ 17,50 € 20,50 € 22,00

## FÜR NASCHKATZEN

---

Panna Cotta   Erdbeer-Rhabarber-Kompott   Basilikum Pesto	€ 8,50
Kaiserschmarrn   Apfelmus   Vanilleeis	€ 13,80

