

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 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
- Koasa Mand’l – Foisching Alm in Gasteig

Ihre Familie Balthasar Lackner
& Schlössl-Team



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



Z U M S T A R T

Beef Tatar Kapern hausgemachte Trüffelaïoli	€ 18,90
Burrata Caprese bunte Tomaten Basilikumpesto Pinienkerne	€ 15,50
Gemischter Salat	€ 6,00
Kürbiscremesuppe Kürbiskerne Kernöl	€ 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 Pistazienkrapferl sautierte Pilzen Weichselsauce	€ 34,00
Jagdschlössl's Jagaspatzl in der Pfanne serviert Geschnetzelt vom Wild aus dem Revier Niederkaiser Kräuterspätzle Blaukraut Pilze 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 buntes Gemüse Waldpilzsauce	€ 25,00
Tagliatelle „aglio e olio“ Kirschtomaten Rucola geriebener Parmesan mit Garnelen	€ 17,00 € 20,90
Ofenkartoffel Grillgemüse Kürbisspalten Sauerrahm-Dip	€ 15,00
Gebratenes Lachsfilet Petersilrisotto Limonenöl	€ 22,00
Filets von der Bachforelle Petersilienkartoffeln Brokkoli Mandelbutter	€ 22,00

FÜR NASCHKATZEN

Nougat Panna Cotta Zwetschenröster Haselnusskrokant	€ 8,50
Kaiserschmarrn Apfelmus Vanilleeis	€ 13,80

