

U N S E R 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 WILKOMMEN
IM GÄSTEIGER 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 Balthasar Lackner
& Schlössl-Team



falstaff

Falstaff
Restaurant- &
Gasthausguide
2025

Gasteiger Jagdschlössl

Essen	43/50
Service	17/20
Wein	16/20
Ambiente	8/10

84

A small gold-colored icon of a fork, positioned next to the number 84.



Hotel Gasteiger Jagdschlössl | jagdschloessl.at
Folgen Sie der Fährte zum Urlaubsglück auf Facebook und Instagram!

Z U M S T A R T

Beef Tatar	€ 20,50
Kapern hausgemachte Trüffelaioli	
Gemischter Salat	€ 6,50
Kartoffelsuppe Speckkrusteln	€ 7,20
Rinderconsommé mit Frittaten oder Grießnockerl 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	€ 34,00
aus dem Revier Niederkaiser	
Pistazienkrapferl gebratener Kürbis Salbeijus	
Jagdschlössl's Jagaspatzl in der Pfanne serviert	€ 19,80
Geschnetzeltes vom Wild aus dem Revier Niederkaiser	
Kräuterspätzle Blaukraut Schwammerl Rahmsauce	
Hirschgulasch aus dem Revier Niederkaiser	€ 21,00
Semmelknödel Blaukraut Wacholdersauce	



JAGDSCHLÖSSL'S KLASSIKER

Wiener Schnitzel vom Schwein oder Kalb € 17,00 | 26,80
Petersilienkartoffeln | Preiselbeeren

Cordon Bleu vom Schwein oder Kalb € 18,00 | 27,80
Kartoffelsalat | Preiselbeeren

Zwiebelrostbraten vom Pinzgauer Rind € 26,00
Röstkartoffeln | Speckbohnen | Essiggurkerl

Kürbisrisotto | Salbei € 17,90
mit Garnelen € 22,90
mit gebratenem Lachsfilet € 24,90

Filets von der Bachforelle € 24,00
Petersilienkartoffeln | Brokkoli | Mandelbutter

Gasteiger Käsespätzle in der Pfanne serviert € 17,90
Röstzwiebel | Krautsalat



„Um's Eck Gericht“

Bei diesem Gericht verwenden wir ausschließlich Zutaten aus der nahen Umgebung – frisch und mit kurzen Wegen.

FÜR NASCHKATZEN

Nougatmousse | Kirschragout | Nusskrokant € 9,50

Kaiserschmarrn | Apfelmus | Vanilleeis € 15,80

Maroniparfait | Vanille-Zimtcreme | marinierte Orangen € 9,50



Hotel Gasteiger Jagdschlössl | jagdschloessl.at
Folgen Sie der Fährte zum Urlaubsglück auf Facebook und Instagram!