



# JÄGERHÄUSL

## GASTHAUS

RESTAURANT • PIZZERIA • BAR



**Bad Gastein**

Einfach ehrlich. Seit 1828.



[www.jagaheisl.at](http://www.jagaheisl.at)



BLAUE STUDELN BIS MITTERNACHT

# VORSPEISE

## **BEEF TATARE VOM PREMIUM RIND**

mit Butter, Jungzwiebel, Kapern, Wachtelei dazu hausgemachtes Brot 18,80

// Tartar of premium beef with butter, spring onions, capers, quail egg, and homemade bread //

## **RINDER CARPACCIO**

auf Blattsalat mit Walnüssen, Cranberries, Grana Padano in Olivenöldressing dazu hausgemachtes Brot 18,50

// Beef Carpaccio on lettuce with walnuts, cranberries, Grana Padano cheese in olive oil dressing, served with homemade bread //

## **DUETT VON HÜHNERPASTETE UND THUNFISHPASTETE**

fein garniert dazu hausgemachtes Brot 16,50

// Duet of chicken pâté and tuna pâté finely garnished with homemade bread //

## **BRUSCETTA LACHS**

mit hausgemachtem Brot 14,90

// Bruschetta salmon with homemade bread //

## **BRUSCETTA VEGETARISCH**

(Tomate, Käse, Zwiebel) mit hausgemachtem Brot 11,90

// Vegetarian bruschetta (tomato, cheese, onion) with homemade bread //

## **APPETITHÄPPCHEN JÄGERHÄUSL** (Fingerfood für den kleinen Hunger)

etwas Chorizo, Feta Käse und lokaler Almkäse dazu hausgemachtes Brot 9,90

// Jägerhäusl Appetizers (Finger food for a light meal) Chorizo, feta cheese, and local alpine cheese, served with homemade bread //

## **KÖSTLICHER BEILAGENSALAT**

Gemischter Salat der Saison 6,80

// Delicious side dish seasonal mix salad //

## **KNOBLAUCHBROT** hausgemacht 2,50

// Homemade garlic bread //

## **HAUSBROT** hausgemacht 2,50

// Homemade bread //

# SUPPEN

## JÄGERHÄUSL SUPPE

Klare Rinderkraftbrühe mit Gemüse, Nudeln, Rindfleisch und Schnittlauch 9,50

// Clear beef soup with vegetables, noodles, beef and chives //

## NUDELSUPPE

// Clear beef soup with noodles // 6,80

## FRITTATENSUPPE

// Clear beef soup with strips of pancake // 6,80

## MEDITERANE TOMATENSUPPE

mit Croutons 7,80

// Mediterranean tomato soup with croutons //



# SALATE

## CEASAR SALAT

gemischter Blattsalat, gegrillte Hühnerbruststreifen und Caesar Dressing 21,50

// Chicken breast vital salad colorful mixed salad with egg and grilled chicken breast strips //

GLUTENFREI

## FETA SALAT

gemischter Blattsalat, Paprikawürfel, Oliven und Feta Käse 17,80

// Feta salad mixed leaf salad, paprika cubes, olives and feta cheese //

GLUTENFREI

## THUNFISCH SALAT

gemischter Blattsalat, rote Zwiebel, Mais, Kapern und Thunfisch 17,80

// Tuna salad mixed leaf salad, red onion, corn, capers and tuna //

GLUTENFREI

## KÖSTLICHER BEILAGENSALAT

Gemischter Salat der Saison 6,80

// Delicious side dish seasonal mix salad //

# KÜCHEN-LIEBLINGE

## TAGLIATELLE ALLA GENOVESE

mit Basilikumpesto, Knoblauch und Zitrone 14,90

// Tagliatelle alla Genovese with basil pesto, garlic and lemon //



VEGAN

*Vegetarian*

## TAGLIATELLE WAKAME

mit Braunalge, Sesam und Zitrone 15,90

// Tagliatelle Wakame with brown seaweed, sesame and lemon //



VEGAN

*Vegetarian*

## TAGLIATELLE FRUTTI DI MARE

mit Meeresfrüchte und Tigergarnellen 23,80

// Tagliatelle frutti di mare with seafood and tiger prawns //

## KASNOCKN ZUM GRAFEN MERAN

mit gerösteten Zwiebeln dazu Krautsalat 17,80

// Kasnockn with roasted onions and coleslaw //

*Vegetarian*

## CURRY GULASCH

mit Kartoffeln, Karotten, Kichererbsen,  
Frühlingszwiebeln, Erdnüsse und Chiliöl 17,80

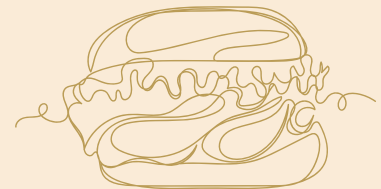
// Curry Goulash with potatoes, carrots, chickpeas,  
spring onions, peanuts and chili oil //



VEGAN

*Vegetarian*

# BURGER PATROL



## PULLED PORK BURGER

mit Salat, Käse, Zwiebeln, Gewürzgurke

und hausgemachter Burger Sauce dazu Pommes 21,50 spicy 22,50

// Pulled Pork Burger with lettuce, cheese, onions, pickle  
and homemade burger sauce, served with fries //

## CLASSIC BEEF BURGER

Patty aus heimischen Alm Rind, Blattsalat, Speck, Tomate, Zwiebeln,

Gurke und hausgemachte Burger Sauce dazu Pommes 20,90 spicy 21,90

// Beef Burger Locally beef patty, lettuce, bacon, tomato, onions, cucumber  
and homemade burger sauce, served with fries //

## CHEESE BURGER

Patty aus heimischen Alm Rind, Käse, Blattsalat, Speck, Tomate, Zwiebeln,

Gurke und hausgemachte Burger Sauce dazu Pommes 21,50 spicy 22,50

// Beef Burger Locally beef patty, cheese, lettuce, bacon, tomato,  
onions, cucumber and homemade burger sauce, served with fries //

# FLEISCH

## SCHNITZEL VOM HUHN ODER SCHWEIN

knusprig gebacken mit gerösteten Kartoffeln und Preiselbeeren 19,90

// Chicken or Pork schnitzel crispy baked with roasted potatoes and cranberries //

## JÄGERHÄUSL CORDON BLEU

Gefüllte-gebackene Hühnerbrust mit Schinken, Käse, Ei, dazu Pommes und Sauce Remoulade 23,80

// Stuffed baked chicken breast with ham, cheese, egg, fries, and remoulade sauce //

## SCHWEINEMEDAILLONS

mit Rosmarin-Kurkuma-Kartoffelscheiben in feiner Pilzsauce 22,80

// Pork Medallions with rosemary-turmeric potato slices in a delicate mushroom sauce //

## RINDERFILET „250g“

mit Ofenkartoffel, Sauerrahmsauce, Gemüse und Pfeffersauce 44,90

// Beef Fillet with baked potato, sour cream sauce, vegetables and pepper sauce //

## HUHN TERYIAKI

Gegrillte Hühnerbruststreifen mit Gemüse in feiner Teryiaki-Sauce und Thai Jasmin Reis 24,80

// Grilled chicken breast strips with vegetables in a delicate teriyaki sauce and Thai jasmine rice //

GLUTENFREI

## GESCHMORTE KALBSBACKERL

mit Kroketten in feiner Demi-Glace 24,80

// Braised veal cheeks with croquettes in a delicate demi-glace //

## LAMMFILET GEGRILLT

mit Rosmarin-Kurkuma-Kartoffelscheiben 24,80

// Grilled lamb fillet with rosemary-turmeric potato slices //

## CURRY WURST

mit Pommes 15,80

// Currywurst with fries //

## ĆEVAPČIĆI

mit gehackten roten Zwiebeln, Ajvar und Fladenbrot 18,80

// ĆEVAPČIĆI with chopped red onions, ajvar and flatbread //



[www.jagaheisl.at](http://www.jagaheisl.at)

**Speisen aus der Küche werden nicht zeitgleich mit der Pizza serviert!**

Food from the kitchen will not be served at the same time as the pizza!

**Umbestellungen werden extra verrechnet!**

Modifications will be charged extra!

# WILD

## WILDSCHWEIN GULASCH

mit Serviettenknödel und Rotkraut 24,80

// Wild boar goulash with bread dumplings and red cabbage //

## HIRSCH MEDAILLONS

mit Süßkartoffelpüree, Brokkoli und gerösteten Zwiebeln 26,80

// Wild boar goulash with bread dumplings and red cabbage //

# FISCH

## MANGO JERRY'S GEFANGENE BACHFORELLE

im Ganzen gebraten mit Röstkartoffeln 23,80

// Mango Jerry's caught brown trout  
fried whole with roasted potatoes //

GLUTENFREI



## LACHSSTEAK „Dalmatien Style“

mit Mangold-Knoblauch-Kartoffeln 24,80

// Salmon steak "Dalmatian style" with chard, garlic, and potatoes //

## MIESMUSCHELN

in Weißweinsauce dazu hausgemachtes Brot 16,80

// Mussels in white wine sauce with homemade bread //

## SEEBRASSE „Adria trifft Alpen“

mit Mangold-Knoblauch-Kartoffeln 20,80

// Salmon steak "Adriatic meets Alps" with chard, garlic, and potatoes //

# BEILAGEN

## POMMES

// French fries // 6,50

## TRÜFFELPOMMES

// Truffle Fries // 8,50

## MANGOLD-KNOBLAUCH-KARTOFFELN

// Chard and garlic potatoes // 7,50

## RÖSTKARTOFFELN

// Roasted potato // 7,50

## ROSMARIN-KURKUMA-KARTOFFELSCHNITZEN

// rosemary-turmeric potato slices // 7,50

## GRILLGEMÜSE

// Grilled vegetables // 9,50

# DESSERT

## HAUSGEMACHTER APFELSTRUDEL

mit Vanillesauce 9,20

// Homemade apple strudel with vanilla sauce //

## HAUSGEMACHTER KAISERSCHMARRN

mit Zwetschgenröster oder Apfelmus 13,20

// Kaiserschmarrn with plum compote or applesauce //

## HAUSGEMACHTES SEMIFREDO

mit Vanille, Caramel, Krokant und Mandelsplitter  
in feiner Beerensauce 9,50

// Homemade semifredo with vanilla, caramel, brittle and almond slivers  
in a delicate berry sauce //

## EISCAFE

mit Vanilleeis, Cafe und Schlagsahne 7,80

// Iced coffee with vanilla ice cream, coffee and whipped cream //

## COUPE DANMARK

Vanilleeis mit Schokosauce und Schlagobers 8,90

// Vanilla ice cream with chocolate sauce and whipped cream //

## FRUCHTEISBECHER

Himbeereis, Zitroneneis, Maracujaeis und Schlagobers 9,50  
(Unsere Fruchtessorten sind alle Vegan!)

// Fruit ice Cream with raspberry ice cream, lemon ice cream,  
passion fruit ice cream and whipped cream (All our fruit ice creams are vegan!) //



**Speisen aus der Küche werden  
nicht zeitgleich mit der Pizza serviert!**

Food from the kitchen will not be served  
at the same time as the pizza!

**Umbestellungen werden extra verrechnet!**

Modifications will be charged extra!

**Bereit für die  
Pizza-Mission?  
Bitte umblättern...**

**We  
try  
our  
Best**

**Wir möchten Sie höflich darauf hinweisen, dass Pizzas aus dem Holzofen und Speisen aus der Küche zu unterschiedlichen Zeiten serviert werden können.**

**Grundsätzlich achten wir auf zeitgleiches Servieren, aber bei einem stark frequentierten Tag, erweist sich das oft als schwierig, da es sich um zwei verschiedene Küchen im Haus handelt und die Menge und der Druck gegengleich läuft.**

**Wir geben jeden Tag unser Bestes und wir bitten um Ihr Verständnis! Vielen Dank!**

We would like to inform you that pizzas from the wood-stove oven and dishes from the kitchen may be served at different times.

Basically, we pay attention to serving at the same time, but on a busy day this often proves to be difficult as there are two different kitchens in the house and the quantity and pressure are in opposite directions.

We do our best every day and we ask for your understanding! Thank you!

# PIZZA

## PIZZA MARGHERITA

mit Tomaten, Käse und Oregano 12,90

// Tomato, cheese and oregano //

## PIZZA SALAME

mit Tomaten, Käse, Salami und Oregano 13,80

// Tomato, cheese, salami and oregano //

## PIZZA CAPRICCIOSA

mit Tomaten, Käse, Schinken, Champignons, Artischocken, Oliven und Oregano 14,80

// Tomato, cheese, ham, mushrooms, artichokes, olives and oregano //

## PIZZA TONNO

mit Tomaten, Käse, Thunfisch, Zwiebeln, Oliven und Oregano 14,80

// Tomato, cheese, tuna, onion, olive and oregano //

## PIZZA DIAVOLO

mit Tomaten, Käse, Salami, Chili, Pfefferoni, Zwiebeln und Oregano 15,20

// Tomato, cheese, salami, chili, peperoni, onions and oregano //

## PIZZA FRUTTI DI MARE

mit Tomaten, Käse, verschiedene Meeresfrüchte und Knoblauch 16,90

// Tomatoes, cheese, various seafood and garlic //

## PIZZA PROSCIUTTO

mit Tomaten, Käse, Schinken und Oregano 13,80

// Tomatoes, cheese, ham and oregano //

## PIZZA PROSCIUTTO FUNGHI

mit Tomaten, Käse, Schinken Champignons und Oregano 14,80

// Tomatoes, cheese, ham, mushrooms and oregano //



# PIZZA

## PIZZA VACANZA

mit Tomaten, Käse, Zwiebel, Mais, Parmaschinken und Grana Padano 16,50

// Tomato, cheese, onions, corn, Parma ham, and Grana padano cheese //

## PIZZA HAWAII

mit Tomaten, Käse, Schinken, Ananas und Oregano 14,90

// Tomato, cheese, ham, pineapple and oregano //

## PIZZA DELLA CASA

mit Tomaten Käse, Speck, weiße Zwiebel, Pilze, Oliven, Gorgonzola und Oregano 16,50

// Tomato cheese, bacon, white onion, mushrooms, olives, gorgonzola and oregano //

## PIZZA LA BESTIA

mit Tomaten, Käse, Speck, Schinken, Salami, rote Zwiebel, Mais, Fetakäse, Knoblauch und Oregano 16,50

// Tomato, cheese, bacon, ham, salami, red onion, corn, feta cheese, garlic and oregano //

## PIZZA QUATTRO FORMAGGI

mit Tomaten und 4 verschiedenen Käsesorten 15,80

// Tomato and four different cheeses //

## VEGETARISCHE PIZZA

mit Tomaten, Käse, Paprika, Pfefferoni, Oliven, Zwiebeln, Champignons und Oregano 14,90

// Tomato, cheese, peppers, pereroni, olive, onions, mushrooms and oregano //

## PIZZA DON CHORIZO

mit Tomaten, Käse, Schinken, Chorizo, weiße Zwiebel, Paprika, Knoblauch, Chili und Oregano 16,50

// Tomato, cheese, ham, chorizo, white onion, pepper, garlic, chili and oregano //



**Speisen aus der Küche werden nicht zeitgleich mit der Pizza serviert!**

Food from the kitchen will not be served at the same time as the pizza!

**Umbestellungen werden extra verrechnet!**

Modifications will be charged extra!

# GETRÄNKE



ZIRB'N GIN TONIC  
4 cl Zirb'n Gin  
+ Tonic

8,90



MANGO HABANERO  
4 cl MANGO HABANERO  
+ ORGANICS Black Orange

8,50

MANGO JERRY'S FAVORITE

*Drinks*

## HEISSE GETRÄNKE:

Heiße Schokolade ohne Schlagobers	// 4,20 €
Heiße Schokolade mit Schlagobers	// 4,90 €
Lumumba (Heiße Schokolade mit 2cl Rum)	// 7,20 €
Cafe Baileys 4 cl	// 8,70 €
Salted Caramel Latte 4 cl	// 9,50 €
Irish Coffee 4 cl	// 8,70 €

## Golden Milk

mit Milch, Kurkuma, Ingwer, Zimt, Muskatnuss, Kardamom und Pfeffer  
(kann Spuren von Sellerie enthalten)

0,25l // 5,90 €

## KAFFEE:

Affogato (Espresso mit Kugel Vanilleeis)	// 5,10 €
Ristretto	// 3,20 €
Espresso	// 3,60 €
Espresso Doppio	// 4,90 €
Verlängerter	// 3,90 €
Cappuccino	// 4,70 €
Caffè Latte	// 4,90 €

Cappuccino Laktosefrei

Caffè Latte Laktosefrei



// 4,70 €

// 4,90 €

## TEE:

Schwarztee, Früchtetee, Kräutertee, Grüntee,  
Pfefferminztee, Kamillentee, Ingwer Zitronentee

Black Tea, Fruit Tea, Herbal Tea, Green Tea, Peppermint Tea,  
Chamomile Tea, Ginger & Lemon Tea

Tasse // 4,10 €

J.  
HORNIG

## ENERGY DRINK:

**Red Bull** ENERGY DRINK

Dose 0,25l // 4,90 €

**Red Bull** SEASONAL EDITION

Dose 0,25l // 4,90 €

## THE ORGANICS BY RED BULL:

Black Orange

0,25l // 4,90 €

Ginger Ale

0,25l // 4,90 €

Bitter Lemon

0,25l // 4,90 €

Tonic Water

0,25l // 4,90 €

Ginger Beer

0,25l // 4,90 €

Purple Berry

0,25l // 4,90 €

TIP! Fragen sie nach:

**Chips, Nüsse & Co**

BEGLEITER FÜR DIE BLAUE STUNDE

Preise lt. Aushang Bar

## ALKOHOLFREI:

Coca Cola / Fanta / Sprite / Spezi

0,25l // 3,90 €

0,5l // 5,20 €

Coca Cola Zero Flasche

0,33l // 4,70 €

Almdudler Flasche

0,33l // 4,70 €

## FRUCHTSÄFTE:

Apfel, Orange, Johannisbeere,  
Mango, Marille, Multivitamin

0,25l // 3,90 €

0,5l // 5,90 €

Säfte gespritzt mit Soda

0,25l // 3,70 €

0,5l // 5,10 €

Säfte gespritzt mit Wasser

0,25l // 3,60 €

0,5l // 4,80 €

## Golden Drink

0,25l // 5,90 €

mit Orangensaft, Kurkuma, Ingwer, Zimt, Muskatnuss, Kardamom und Pfeffer  
(kann Spuren von Sellerie enthalten)

## MINERALWASSER:

Gasteiner Mineralwasser, Natur od. Sparkling

0,33l // 3,70 €

Gasteiner Mineralwasser, Natur od. Sparkling

0,75l // 6,20 €

## SODA ZITRONE

0,5l // 4,20 €

**Keli**

## LIMONADE:

Maracuja Keli Flasche

0,33l // 4,80 €

Himbeer Keli Flasche

0,33l // 4,80 €

Zitrone Keli Flasche

0,33l // 4,80 €

Orange Keli Flasche

0,33l // 4,80 €

Ananas Keli Flasche

0,33l // 4,80 €

## HAUSGEMACHTE LIMONADEN:

**ALMLIESL** Bergkräuter Eistee, Limette, Minze

0,5l // 4,90 €

**FRUITY** Pfirsich-Maracuja Eistee, Orange

0,5l // 4,90 €

**FRESH** Holunderblütensirup, Zitrone, Minze, Soda

0,5l // 4,90 €

**SKIWASSER** Himbeersirup, Wasser

0,5l // 4,70 €

*Happiness is* **HOMEMADE**

## BUBBLE TEA

Leckere Limo mit Bubbles,  
fein dekoriert

Frei von Farb- und Konservierungsstoffen



0,5l // 5,90 €

# Jägerhäusl Event-Kalender

## DEIN RHYTHMUS IM TAL

LIVE-MOMENTE & SPORT-HIGHLIGHTS IM JÄGERHÄUSL

[summer.jazz.in.the.city](http://summer.jazz.in.the.city)

### MITTWOCH: SUMMER JAZZ IN THE CITY

Lässige Grooves & urbane Beats zum Wochenteiler.

### DONNERSTAG: WORLD TOUR & PIANO

Kulinarische Weltreise mit wechselnden Länder-Specials.

Live-Piano von 20:30 bis 23:00 Uhr. (Start 21. Mai)



### FREITAG: LIVE-CONCERTS

Austropop, Rock & Pop oder DJ-Sets.

Wir zünden das Wochenende!

  
**STRANGERS**

& Max

... wir leben Live-Musik!

### SAMSTAG & SONNTAG: KLASSIK-MATINÉE

Traditionelle Kurkonzerte in edlem Ambiente.



### TÄGLICH: SPORTS ARENA

sky



Sky & DAZN Live: Champions League,  
Bundesliga & Top-Events.

Live  
music  
CONCERT

### SOMMER-SPECIAL: WM PUBLIC VIEWING

Große Emotionen im Merangarten & im Restaurant erleben.



# BIER | BEER

## FASSBIERE | DRAFT BEER:

Trumer Pils



0,3l // 4,80 €

0,5l // 5,80 €

Radler

TRUMER  
PILS

0,3l // 4,80 €

0,5l // 5,80 €

## WEIZENBIER VOM FASS:

Paulaner Weizenbier

0,3l // 4,80 €

0,5l // 5,90 €

Weizen Cola

0,3l // 4,80 €

0,5l // 5,90 €

## FLASCHENBIERE:

Paulaner Weizenbier Alkoholfrei

0,5l // 5,70 €

Paulaner Weizenbier Dunkel

0,5l // 5,80 €

Trumer Freispiel Alkoholfrei

0,5l // 5,40 €

# APERITIF | BITTERS

Lillet Wild Berry (Lillet, Beeren, Organics Wild Berry)

// 7,90 €

Spritzer weiß | rot

// 4,30 €

Himbeer Vanille Spritz (Likör, Prosecco, Soda)

// 7,90 €

Aperol Prosecco

// 7,90 €

Campari Spritz (Prosecco, Soda)

// 7,90 €

Campari Soda | Orange

4cl // 7,90 €

Hugo

// 7,50 €

Gin Tonic

// 8,90 €

Zirb'n Gin Tonic

// 8,90 €

Martini bianco | extra dry | rosso

4cl // 5,70 €

Gin Gin Lemon (Wermuth Guglhof + Tonic)

// 9,90 €

Negroni (Gin, Campari, roter Wermut)

// 12,80 €

Jägermeister

2cl // 4,50 €

Ramazotti

2cl // 4,50 €

Fernet Branca

2cl // 4,50 €

Averna

2cl // 4,50 €

Flying Hirsch (Jägermeister + Red Bull)

// 8,50 €



# SCHNAPPS | SCHARFES & CO

## BRANDGEFÄHRLICH:

Apfel Birne Brand Guglhof	2cl	//	5,80 €
Williams Brand Guglhof	2cl	//	6,50 €
Marillen Brand Guglhof	2cl	//	6,50 €
Zirbe Guglhof	2cl	//	6,50 €
Alter Zwetschken Brand Eichenfass Guglhof	2cl	//	6,90 €
Alter Apfel Brand Eichenfass Guglhof	2cl	//	6,90 €
Alter Birnen Brand Eichenfass Guglhof	2cl	//	6,90 €
Vogelbeer Brand Guglhof	2cl	//	7,20 €



## GRAPPA:

Dri Grappa di Ramandolo	2cl	//	6,50 €
-------------------------	-----	----	--------

## WHISKY:

Single Cask Whisky Aged 10 Years			
TauernROGG Single Malt Whisky Guglhof	4cl	//	14,50 €
SALIN Whiskey 2015 Guglhof	4cl	//	13,50 €
Wild Turkey 101 BOURBON	4cl	//	9,00 €
Jack Daniels	4cl	//	7,50 €
Jameson	4cl	//	7,50 €
Tullamore Dew	4cl	//	7,50 €

## RUM:

Gastein Premium Rum (Gastein Moonshine)	4cl	//	7,90 €
Arts & Spirits RUM aged 8 years Guglhof	4cl	//	11,90 €
Ron Millonario XO Rum 20 years	4cl	//	16,90 €

## GIN:

GIN ALPIN Guglhof	4cl	//	12,00 €
Hendricks Gin	4cl	//	11,50 €
Gordons Gin	4cl	//	6,50 €
SUBURBIA Gin Chocolate Liquer	4cl	//	7,50 €
Gin Tonic		//	8,90 €
Zirb'n Gin Tonic (Gastein Moonshine)		//	8,90 €

## VODKA:

VODKA Art & Spirits Guglhof	4cl	//	8,00 €
-----------------------------	-----	----	--------

## TEQUILA:

Padre Azul Blanco Tequila	4cl	//	9,80 €
---------------------------	-----	----	--------

## WERMUTH:

Guglhof Premium Wermuth	4cl	//	7,50 €
-------------------------	-----	----	--------

# ALKOHOLFREIE COCKTAILS

Virgin Mojito (Limette, Rohrzucker, Minze Soda)	// 6,50 €
Simplicity (Orange, Ingwer, Limette, Ginger Ale)	// 6,50 €
Oh Rosie (Beeren, Rosenblütensirup, Minze, Organics Purple Berry)	// 6,50 €



SAVE THE DATE: JEDEN DONNERSTAG  
START AM 21. MAI (Christi Himmelfahrt)

## JÄGERHÄUSL WORLD TOUR

KULINARIK TRIFFT KLAVIER



Wir schalten das Fernweh an. Begleitet uns auf einer kulinarischen Reise um den Globus.

Wir bringen die Aromen ferner Länder direkt in das Herz von Bad Gastein.

Unser Küchenteam schlägt wöchentlich eine neue Seite im Weltatlas auf und präsentiert euch exklusive Länder-Specials.

### THE SOUND OF SOUL:

Wenn die Dämmerung einsetzt, bekommt die Nacht ihren eigenen Rhythmus.

Unser **PIANO MAN GEORGE** begleitet eure Weltreise jeden Donnerstag live an den Tasten.

### Food: Den ganzen Abend verfügbar.

Live-Music: Ab 21. Mai immer donnerstags von 20:30 bis 23:00 Uhr.

**Fragt unser Team nach dem aktuellen Reiseziel!**



**Porn Star Martini**

**Espresso Martini**



## SPECIAL DRINKS

Mango Habenero mit Black Orange	// 8,50 €
Gin Tonic	// 8,90 €
Zirb'n Gin Tonic	// 8,90 €
Cubalibre	// 8,90 €
Wodka Orange	// 7,80 €
Whiskey Cola	// 7,80 €
Bacardi Cola	// 7,80 €
Wodka Red Bull	// 8,20 €
Whiskey Red Bull	// 8,20 €
Gin Gin Lemon (Wermuth Guglhof + Tonic)	// 9,90 €
Negroni (Gin, Campari, roter Wermut)	// 12,80 €

## DRINKS FOR THE BLUE HOUR

Caipirinha (Limette, Rohrzucker, Pitu)	// 10,50 €
Moscow Mule (Limette, Wodka, Organics Ginger Beer)	// 10,50 €
Mexican Mule (Limette, Tequila, Creme de Cassis, Organics Ginger Beer)	// 10,50 €
Espresso Martini (Wodka, Tia Maria, Espresso)	// 10,50 €
Porn Star Martini (Wodka, Passoa, Vanille, Prosecco)	// 10,50 €

### LIKÖRE:

Amaretto	4cl	// 6,40 €
Baileys	4cl	// 6,60 €
Tia Maria	4cl	// 5,90 €
Sambuca	4cl	// 6,80 €

### GASTEIN MOONSHINE

Salted Caramel, Haselnuss, Dark-Schoko-Orange,  
Alter Williams, Alte Zirbe, Cafe Espresso

Werfen Sie einen Blick zum Spirituosenkoffer am  
Restaurant Eingang oder fragen Sie die Bedienung.



4cl // 7,40 €

## PORTWEIN

Sandemann (Fine white Porto)	4cl	// 6,90 €
Sandemann (Medium dry)	4cl	// 6,90 €

## PROSECCO

### PROSECCO:

**Millesimato Drusian DOCG Dry**  
Venetien, Italien

Fl. 0,75l // 37,00 €  
Glas 0,1l // 6,50 €



# WEISSWEIN

## Grüner Veltliner Hirschvergnügen

Weingut Hirsch, Kammern, Kamptal 2024

(Sehr gut zu leichten Küche, Pizza, Vorspeisen und Salate)



Fl. 0,75l // 35,00 €

**Glas 1/8l // 6,20 €**

## Grüner Veltliner Federspiel „Kreutles“

Weingut Knoll, Loiben, Wachau 2024

(Leichter Fisch, österreichische Küche, Vegetarisch)

Fl. 0,75l // 45,00 €

## Grüner Veltliner Smaragd „Schütt“

Weingut Knoll, Loiben, Wachau 2023

(Kräftige Speisen, helles Fleisch, kräftiger Fisch)

Fl. 0,75l // 77,00 €

## Grauer Burgunder

Weingut Umathum, Frauenkirchen, Burgenland 2023

(Leichte Fischgerichte, Salate, Pizza)

Fl. 0,75l // 36,00 €

## Riesling Dockner

Weingut Dockner, Parapluiberg, Traisental 2024

(Leichte Fischgerichte, Salate Vegetarisch)

Fl. 0,75l // 33,00 €

## Riesling Zehetnerin Bio

Weingut Mantlerhof, Kremstal 2024

(Leichte Fischgerichte, Salate Vegetarisch)



Fl. 0,75l // 37,00 €

**Glas 1/8l // 6,50 €**

## Gelber Muskateller

Weingut Krippl, Vulkanland, Steiermark 2024

(Vorspeisen und Aperitif)



Fl. 0,75l // 35,00 €

**Glas 1/8l // 6,20 €**

## Sauvignon Blanc

Erwin Sabathi, Leutschach, Südsteiermark 2024

(Guter Gesellschaftswein, Aperitif)



Fl. 0,75l // 37,00 €

**Glas 1/8l // 6,50 €**

## Chardonnay Sinner Bio

Weingut Prieler, Schützen a.G. Leithaberg 2024

(Fisch, Huhn, Salat mit Joghurtdressing, Weißkulturkäse)

Fl. 0,75l // 38,00 €

# ROSÉWEIN

## Rose „Vom Zweigelt“ Bio

Weingut Ehmoser, Wagram 2024

(Vielseitig einsetzbar aber am besten pur genießen)



Fl. 0,75l // 37,00 €

**Glas 1/8l // 6,50 €**

# ROTWEIN

## Zweigelt Klassik

Weingut Leth, Fels am Wagram, Wagram 2023

(Leichte Fleischgerichte, Wiener Schnitzel)

Fl. 0,75l // 35,00 €  
Glas 1/8l // 6,20 €



## Zweigelt Rubin Carnuntum

Weingut Michaela Riedmüller, Hainburg, Carnuntum 2022

(Kräftiger Fisch, österreichische Küche, Vegetarisch)

Fl. 0,75l // 37,00 €

## K+K Cuvee

Weingut Kirnbauer, Deutschkreutz, Mittelburgenland 2022

(Leichte Fleischgerichte, Wild, Käse)

Fl. 0,75l // 35,00 €  
Glas 1/8l // 6,20 €



## Big John

Weingut Scheiblhofer, Andau, Burgenland 2023

(Kräftigen Fleischgerichten, Wild, Hartkäse)

Fl. 0,75l // 41,00 €

## Hito

Weingut Cepa 21, Ribera del Duero, Spanien 2023

(Kräftigen Fleischgerichten, Wild, Hartkäse, Burger & Co) 

Fl. 0,75l // 39,00 €

## Cuveé the Butcher

Weingut Schwarz, Andau, Burgenland 2020

(Kräftigen Fleischgerichten, Wild, Hartkäse)

Fl. 0,75l // 49,00 €

## Blaufränkisch

Weingut Kerschbaum, Horitschon, Mittelburgenland 2023

(Fleisch, Wild, Vegetarisch)

Fl. 0,75l // 35,00 €  
Glas 1/8l // 6,20 €



## Merlot Haus & Hof

Weingut Reeh, Andau, Burgenland 2022

(Kräftigen Fleischgerichten, Wild, Hartkäse)

Fl. 0,75l // 35,00 €  
Glas 1/8l // 6,20 €



# SÜBWEIN

## Sauvignon Blanc Beerenauslese BA.T

Familienweingut Tement, Berghausen, Südsteiermark 2017

(passen zu allen Desserts und Süßspeisen)

Fl. 0,375l // 40,00 €  
Glas 1/16l // 6,50 €



Weine können lieferbedingt einen anderen Jahrgang aufweisen.

Alle Preise in Euro, inklusive Steuern und Abgaben

NIGHT HUNGER TASK FORCE



*„No Hunger Left Behind.“*



**DELIVERY • TAKE AWAY**

[www.foodpatrol.at](http://www.foodpatrol.at) | +43 664 426 53 86