



HERZLICH WILLKOMMEN

Schön, dass wir Sie im Restaurant Jaglhof begrüßen dürfen – einem Ort, an dem Weitblick nicht nur für die Aussicht, sondern auch für den Genuss steht. Lassen Sie sich von unserer Küche inspirieren, die traditionelle Werte mit zeitgemäßer Raffinesse verbindet.

Unser Team hat für Sie das Beste aus der österreichischen Küche zusammengestellt, verfeinert mit internationalen Einflüssen und einer Prise Kreativität. Im Mittelpunkt stehen bodenständiges Handwerk, hochwertige Zutaten und die Leidenschaft für regionale Produkte. Oft aus unserer eigenen Wildtierzucht. Dazu empfiehlt Ihnen unser herzliches Serviceteam erlesene, prämierte Weine aus unserem hauseigenen Weingut.

Wir wünschen Ihnen eine genussvolle Zeit und guten Appetit.

Gesamte Jaglhof Team

GEDECK | obligat

Grüß aus der Küche

Gemüse der Saison

Aufstrich - delikate Varianten

Wurst - & Fleischvariationen

A C G M

€ 04.90

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen könnten, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeiter:innen. Für Extras wie Ketchup, Mayonnaise, Kürbiskernöl, Wildpreiselbeeren erlauben wir uns Ihnen pro Portion mit € 01.00 in Rechnung zu stellen.

ENTDECKEN, WIE ZEIT SCHMECKT

Es war einmal, vor gar nicht allzu langer Zeit, ein bayrischer Weinenthusiast, der sein Herz an die Steiermark verlor. Der Anblick der Hügel samt ihren schwindelnd-steilen Rebzeilen fesselte ihn. Die würzig-duftende Luft der hoch liegenden Mischwälder erfüllte ihn mit Lebensfreude. Die Ruhe und das Selbstverständnis der Steirer lockten ihn zu bleiben. Und so blieb Familie Kilger in der Steiermark!

Der Rest ist Geschichte. Und der Genuss hier, Liebe auf den ersten Blick!

WILDTIERZUCHT

Im Zentrum von Rumänien gelegen ist Siebenbürgen die Heimat unserer großen Tierherden. Während in der Steiermark unser klassisches Rotwild zu Hause ist, schaffen die weiten Steppen und Wälder dort perfekte Voraussetzungen für unsere Edelfleischproduktion von unseren Exoten.

Edelste Bisons und Wasserbüffel tummeln sich auf unseren 27 Quadratkilometern Land. Es ist schon fast magisch, wenn die Bisonherden auf den sanften Hochflächen zu trampeln beginnen. Tatsächlich erinnern die weiten Weiden der Karpaten-Ausläufer ein bisschen an die Prärie. Viel Platz zum Austoben und ein natürlicher Speiseplan von unterschiedlichen Kräutern, Gräsern und Moosen.



GAUMENFREUDEN À LA CHEF

(AUF VORBESTELLUNG)

Lassen Sie sich von unserer Küche auf eine kulinarische Reise voller Raffinesse und Genuss entführen.

3-Gang-Überraschungsmenü – EUR 45,00

4-Gang-Überraschungsmenü – EUR 58,00

5-Gang-Überraschungsmenü – EUR 68,00

Fragen Sie bitte unser Servicepersonal nach dem aktuellen Menü.

EIN HAUCH VON SÜSSEM

Unsere täglich frisch gebackenen Kuchenvariationen

Bitte fragen Sie unser Servicepersonal nach der aktuellen Auswahl.

VORSPEISEN & SUPPEN



HIRSCHCONSOMME A, C, G
rote Rüben | Bröselknödel
€ 08,50

KASTANIENSCHAUMSUPPE A, G, H
Thymian | Preiselbeeren
€ 09,50

BEEF TATAR A, C, G
Trüffelmayo | Ciabatta
180g € 19,90

KÜRBISCARPACCIO A, G, H
Walnuss | Ziegenkäse
€ 09,90

ENDIVIENSALAT A, C, L, M
Speck | Ei | Kartoffel
€ 08,50

HAUPTSPEISEN

WIENER VOM HIRSCHRÜCKEN A, C, G
aus der Butterschmalzpfanne
Preiselbeeren | Bratkartoffel
€ 26,90

1/2 STEIRISCHES BACKHENDL A, C, G, M
Kartoffel | Vogerlsalat | Kernöl
€ 18,90

Alle Speisen verstehen sich in Euro und inklusive Mehrwertsteuer.

A = glutenhaltiges Getreide | B = Krebstiere und Erzeugnisse | C = Eier und Erzeugnisse

D = Fisch und Erzeugnisse | F = Erdnüsse und Erzeugnisse | G = Milch und Erzeugnisse (inklusive Laktose)

H = Schalenfrüchte und Erzeugnisse | L = Sellerie und Erzeugnisse | M = Senf und Erzeugnisse

N = Sesamsamen und Erzeugnisse | O = Schwefeldioxid und -erzeugnisse (Sulfite) | P = Lupinen und Erzeugnisse

☺ = vegan



HAUPTSPEISEN

LADY STEAK 200G G, L, M

Herbstgemüse | Rosmarinkartoffel | Jus

€ 32,40

HIRSCHRÜCKENSTEAK 200G A, C, G, H, L, M,

Spitzkraut | Kastaniengnocchi | Jus

€ 29,50

ZANDER IM PROSCIUTTOMANTEL A, C, D, G, O

Steinpilztagliatelle

€ 24,50

TAGLIATELLE A, C, G

Steinplzrahmsauce | Parmesan

€ 19,50

DESSERT

SCHOKO-KASTANIENTARTE A, C, G, H

Preiselbeere | Schlagobers

€ 11,50

BRATAPFEL A, C, G, H

Marzipan Spekulatius Zimteis

€ 10,50

Alle Speisen verstehen sich in Euro und inklusive Mehrwertsteuer.

A = glutenhaltiges Getreide | B = Krebstiere und Erzeugnisse | C = Eier und Erzeugnisse

D = Fisch und Erzeugnisse | F = Erdnüsse und Erzeugnisse | G = Milch und Erzeugnisse (inklusive Laktose)

H = Schalenfrüchte und Erzeugnisse | L = Sellerie und Erzeugnisse | M = Senf und Erzeugnisse

N = Sesamsamen und Erzeugnisse | O = Schwefeldioxid und -erzeugnisse (Sulfite) | P = Lupinen und Erzeugnisse

 = vegan

GETRÄNKE

Steirerquell Mineralwasser prickelnd still 0.75l	€ 05.50
Steirerquell Mineralwasser prickelnd still 0.33l	€ 03.00
Muskateller Traubensaft TRARO pur 0.25l 0.50l	€ 04.50 € 07.50
Muskateller Traubensaft TRARO gespritzt 0.25l 0.50l	€ 04.00 € 05.00
ZUEGG Natursäfte pur 0.25l 0.50l	€ 04.50 € 07.50
Apfel-Karotte Naturrüber Apfel Marille Johannisbeere Rote Traube	
ZUEGG Natursäfte gespritzt 0.25l 0.50l	€ 04.00 € 05.00
Apfel-Karotte Naturrüber Apfel Marille Johannisbeere Rote Traube	
Coca Cola 0.33l	€ 04.20
Coca Cola Zero 0.33l	€ 04.20
Almdudler 0.33l	€ 04.20
Frucade 0.33l	€ 04.20
Fentimans Ginger Beer 0.2l	€ 04.20
Fentimans Indian Tonic Water 0.2l	€ 04.20

HEISSGETRÄNKE

Espresso	€ 02.90
Verlängerter	€ 03.80
Cappuccino	€ 04.20
Latte Macchiato	€ 04.90
Espresso doppelt	€ 04.90
Affogato	€ 05.30
Sonnentor Bio Kakao ohne Schlag	€ 04.90
Sonnentor Bio Kakao mit Schlag	€ 05.90
Sonnentor Bio Tee in Kanne	€ 04.50

BIER

Gösser Biostoff vom Fass 0.3l 0.5l	€ 04.50 € 05.50
Schladminger Bio Schneider Weiße 0.5l	€ 05.10
Gösser Naturgold 0.3l	€ 04.20
Gösser Naturradler 0.3l	€ 04.20



FRIZZANTE

Rosé Frizzante
Domaines Kilger, Gamlitz

Glas	Flasche
€ 03.90	€ 21.00

OFFENE WEINE

2024 Rosé Trocken
Domaines Kilger, Gamlitz

Glas	Flasche
€ 04.20	€ 21.00

2024 Welschriesling "TRARO" Südsteiermark DAC
Domaines Kilger, Gamlitz

€ 03.50	€ 17.50
---------	---------

2024 Weißburgunder "TRARO" Südsteiermark DAC
Domaines Kilger, Gamlitz

€ 04.90	€ 24.50
---------	---------

2023 Gelber Muskateller "TRARO" Südsteiermark DAC
Domaines Kilger, Gamlitz

€ 04.90	€ 24.50
---------	---------

2023 Sauvignon Blanc "TRARO" Südsteiermark DAC
Domaines Kilger, Gamlitz

€ 05.60	€ 28.00
---------	---------

2024 Cuvée "TRARO" Südsteiermark DAC
Domaines Kilger, Gamlitz

€ 03.50	€ 17.50
---------	---------

2022 Sauvignon Blanc "Ehrenhausen" Südsteiermark DAC
Domaines Kilger, Gamlitz

€ 06.00	€ 30.00
---------	---------

2022 Chardonnay "Leutschach" Südsteiermark DAC
Domaines Kilger, Gamlitz

€ 06.60	€ 33.00
---------	---------

2021 Sauvignon Blanc Ried Kranachberg "Sonnenhang"
Südsteiermark DAC
Domaines Kilger, Gamlitz

€ 09.50	€ 47.50
---------	---------

2019 Chardonnay "Ried Sonneck" Südsteiermark DAC
Domaines Kilger, Gamlitz

€ 09.50	€ 47.50
---------	---------

2017 C-UWE (BLF-ME-ZW) Private Reserve
Domaines Kilger, Gamlitz

€ 07.50	€ 37.50
---------	---------

COCKTAIL | APERITIF



Weißer Spritzer	€ 04.10
Muskateller Spritzer	€ 05.50
Aperol Veneziano	€ 08.50
Hugo	€ 08.00
Lillet Berry	€ 09.00
Moscow Mule	€ 12.00
Espresso Martini	€ 12.00
Averna Sour	€ 07.50
Campari Soda	€ 07.00
Campari Orange	€ 07.50

DIGESTIF | SPIRITUOSEN

Aijst Gin 4cl	€ 07.50
Stin Gin 4cl	€ 08.50
Vermouth, Belsazar 5cl	€ 07.00
Grey Goose 4cl	€ 10.50
Belvedere 4cl	€ 10.50
Diplomatico 4cl	€ 14.50
Flor de Cana Rum 4cl	€ 11.50
Pyrat XO Reserve 4cl	€ 09.50
Marker's Mark 4cl	€ 06.50
Glenmorangie 4cl	€ 13.50
The Balvenie 12y 4cl	€ 13.50
Lagavulin 4cl	€ 19.00

EDELBRÄNDE

Domaines Kilger Kirsche 2cl	€ 06.00
Domaines Kilger Himbeere 2cl	€ 07.00
Domaines Kilger Vogelbeere 2cl	€ 09.00
Tinnauer Schlehenbrand 2cl	€ 05.50
Tinnauer Birne-Quitte 2cl	€ 04.00
Tinnauer Weinhefe 2cl	€ 06.50
Tinnauer Williamsbirne 2cl	€ 04.90
Tinnauer Marille 2cl	€ 04,90