

Griab Enk! ...und å herzliches Willkommen



Jägerwirt
GENUSS MIT WEITBLICK

**...in unserer Jägerwirt's Genusswelt in Scheffau
am Fuße des weltberühmten Wilden Kaisers!**

Mia g'frein ins, daß Ihr den Weg hier herauf zu uns gefunden habt's und möchten
Euch mit unserem sympathischem Service- und Küchenteam den
Aufenthalt zu einem bleibendem und kulinarischen Erlebnis machen.

Wir koch'n für Euch mit frischen und überwiegend regionalen Produkten:
Wild von den Scheffauer Jägern, Fleisch-Spezialitäten vom Krimbacher Metzger
aus Jochberg und den umliegenden Bauern, bissfestes, knackiges Gemüse aus
dem Oberland, Kräuter aus'm eigenen Gartl sowie Eier von durch und durch zufriedenen
Lacknerhof-Hendl'n aus Langkampfen und Ravioli aus Erl. Da also jedes Gericht frisch,
schonend und mit echt viel Liebe zubereitet wird, kann's dann schon mal oa, zwoa, Minu-
ten länger dauern als in der Systemgastronomie. Eigentlich å geschenkte Zeit zum Durch-
schnaufn, zum Ankommen und für einen richtig feinen Aperitiv!

„Traditionelles erhalten, Neues zulassen, der Regionalität verpflichtet und der Weltoffenheit
angetan.“ Unsere Gerichte und Schmankerln transportieren diese Botschaft mit Stolz und
Kreativität. Außerdem verzichten wir ganz bewusst auf Fritteuse,
Pommes Frites, Fertigprodukte und Geschmacksverstärker! Ein sorgfältiger Umgang sowie
eine hohe Wertschätzung der uns zur Verfügung stehenden Lebensmittel liegt uns sehr am
Herzen und so kann es daher durchaus einmal vorkommen, daß die ein oder andere Zutat
nicht mehr verfügbar ist, oder ein Gericht einfach aufgegessen wurde.

Habt Ihr schon von Weitem den Duft von knusprigem Schweinebraten gerochen und die
Fährte aufgenommen? Gerade rechtzeitig, denn immer Sonntags warten wir mit dieser
ganz besonderen Spezialität, frisch aus dem Ofen auf Euch.

Und wenn man hier gar nicht mehr weg möchte? Dann kann man sich in einem der sechs
komplett renovierten und alle für sich einzigartigen Zimmer in's Bettchen kuscheln und
gleich vom großartigen Frühstück am nächsten Morgen träumen...

Wir wünschen Euch jetzt schöne, entspannte und lustige Stunden in der neuen

Restaurant- und Boutique-Pension Jägerwirt.

Enk're Wirtsleit Andreas und Martin mit dem fleißigen Team.



**Ruhetage Montag, Dienstag und Mittwoch · Reservierungen höflich erbeten!
Geöffnet ab 11.00 Uhr · Ganztägig warme Küche bis 20.30 Uhr
Küchen- und Serviceunterbrechung von 17 bis 18 Uhr!**

Gasthof Pension Jägerwirt · A-6351 Scheffau am Wilden Kaiser · Wegscheid 8
Telefon: +43 5358 86 700 · info@jaegerwirt-scheffau.at · www.jaegerwirt-scheffau.at

Andreas und Martin sind für Euch in Sachen Kulinarik on Tour...
Echter Hochgenuß
aus dem Salzburger Land

Es sind nicht immer nur die traditionsreichen und klassischen Gaumenfreuden, die unsere lieben Gäste hier im Jägerwirt am Wilden Kaiser zu schätzen wissen.

Es sind oft vielleicht auch die kreativen und manchmal ausgefallenen, kulinarischen Ideen von unserem Andi, die so manche Genießerherzen höher schlagen lassen... Denn nicht zuletzt durch unsere persönliche Leidenschaft, hochwertige und mit Liebe hergestellte Produkte aufzuspüren und zu entdecken treibt es uns ständig an, unser Angebot ständig zu erweitern.

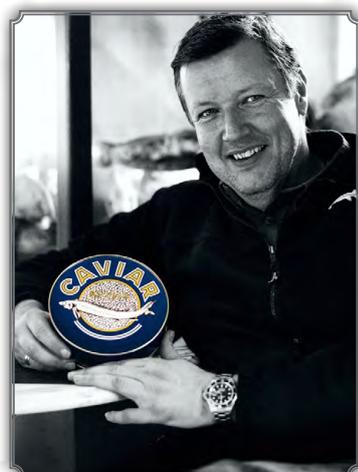
Wir sind für unsere „Genuß-Spechte“ deshalb laufend unterwegs, um solche echten und vor allem ehrlich hergestellten „Er-Lebensmittel“ aufzuspüren und auf Eure Teller zu zaubern.

Mit Walter Grüll, einem von weltweit nur 30, aber österreichs erstem und echten Stör Kaviar Produzenten ist es uns möglich, ein ganz besonderes, österreichisches Luxus-Produkt der Extraklasse anbieten zu dürfen!



- Grüll's Stör Kaviar 10 Gramm** € 30,-
Grüll's Stör Kaviar 30 Gramm € 85,-
 dazu servieren wir unser hausgebackenes Roggen-Dinkel Bauernbrot* und Crème fraîche!

**Nach Absprache auch von Walter Grüll wärmstens empfohlen! Nur solange der kleine Vorrat reicht.*



Walter Grüll, Gründer und Geschäftsführer des gleichnamigen Fischspezialitäten-Geschäfts, entdeckte seine Passion zum Fisch schon in den frühen Jugendjahren. Der Grundstein für den heutigen Erfolg wurde im Jahr 1981 mit der Gründung einer eigenen Fischzucht samt Handel gelegt. 1992 folgte die Eröffnung des Spezialitätengeschäfts in Grödig.

Nach einem großen Umbau im Jahr 2012 ist dort nicht nur der Verkaufsort samt eigener Produktion beheimatet. Es ist dem Betrieb auch ein mehrfach prämiertes Bistro angeschlossen. Die angebotenen Köstlichkeiten und die Auswahl an feinsten Weinen und Champagnern sind weit über die Grenzen Salzburgs bekannt. Es ist ein großartiges Eldorado für Genießer entstanden. Man spürt die Hingabe und Leidenschaft, mit der die sensationellen Kreationen geschaffen werden.

„Weltweit gibt es nur rund 30 Stör-Züchter. Unsere Störe benötigen rund 14 – 16 Jahre, bis sie reif für die Ernte sind. Die Tiere dürfen bis dahin in unseren Zuchten in Salzburg und Bayern in perfekten Umgebungen leben und langsam heranwachsen. Wir geben ihnen die Zeit, die sie benötigen. Die Menschlichkeit als Teil der Familien- und Unternehmensphilosophie wird spürbar gelebt und praktiziert. Tagein, tagaus – und zwar von unserem gesamten Team.“

Das Gedeck – bei uns die „kleine Vorfreude“

wird unseren Gästen abends automatisch serviert:

Hausgemachter Aufstrich, Tiroler Alpenbutter, unsere geräucherten Hirsch&Gams-Kaminwurzn,
Mallorquinisches Natives Olivenöl Extra, feines Fleur de Sel,
dazu ein hausgebackenes, frisches Roggen-Dinkel Bauernbrotweckerl* nach „Gruber Oma's“ Rezept!

€ 3,90 pro Person

*1 Brotweckerl für je zwei Personen. Nachbestellung € 2,20 je Weckerl.

Das Gedeck kann gerne auch tagsüber ab 2 Personen,
in Verbindung einer weiteren Speise bestellt werden.

Kaiserlich vorspeiseln

Knackiger Blattsalatteller

hausgemachtes Balsamicodressing, frisch gehackte Kräuter

€ 7,90

Gemischter, bunter Salatteller

hausgemachtes Balsamicodressing, frisch gehackte Kräuter

€ 9,50

„Vitello Forello“

hauchdünn geschnittener, rosa Kalbsrücken, Räucherforellencreme,
Kapern, frisch gehackte Kräuter

€ 16,90

Frische, italienische Burrata auf pikanter Tomatensalsa

Avocadocrème, gereifter Gold-Balsamico-Essig, kaltgepresstes Olivenöl,
unjodiertes Meersalz, frisch geriebene Haus-Pfeffermischung

€ 15,50

Erfrischendes „Lachs-Tataki“

Fein flambierte Lachstranchen auf asiatisch marinierter
Gurkenjulienne, Wasabi, frisch gehackte Kräuter

€ 16,50

Grüll's Stör Kaviar aus Salzburg

dazu Crème fraîche (solange der Vorrat reicht)

10 Gr. € 30,- / 30 Gr. € 85,-



Aus'm Suppentöpferl

Andi's echte Rindssuppe mit hausgemachten Kräuterfrittaten

frisch gehackte Gartenkräuter

€ 8,00

Pikant-Würzige Karotten-Ingwersamtsuppe

Kokos, Grissini, frisch gehackte Kräuter

€ 8,50

A g'schmackige G'schicht!

Wiener Schnitzel vom Kalb oder Huhn

mit Butterschmalz goldgelb, traditionell in der Pfanne gebacken,
Kräuter-Bratkartoffeln, Wildpreiselbeeren

€ 29,50 / € 23,00

Cordon Bleu vom Kalb

gefüllt mit feinem Pfluger Burgunderschinken aus Thiersee
und würzigem Tilsiter vom Danzl aus Schwendt,
Kräuter-Bratkartoffeln, Wildpreiselbeeren

€ 32,00

**unser
Tipp!**

Zart gegarter Kalbstafelspitz

Bouillonkartoffelgemüse, Schwarzbrot-Krensaucе

€ 29,50

Würzig-Pikantes Rindsgulasch

hausgemachte Butterspatz, knackige Blattsalatbowle

€ 23,00

Luggi's Hirschragout - Das Jägerwirt Kult-Gericht mit langer Tradition

Tranchen vom hausgemachten Semmelknödel, Wildpreiselbeeren
knackig bunte Blattsalatbowle

€ 26,00

*Dazu empfiehlt Euch Martin ein kühles Zillertal Schwarzbier „Premium Classe“:
Tiefdunkel, leicht röstmalzaromatisch, feinhopfig. Mit zarter Süße
vollendet es dieses Wildgericht rundherum und ausgesprochen elegant!*



Feines für fleischfreie Freunde

Original Brixentaler „Brinz“ Kasspatz

bunte Blattsalatbowle, Röstzwiebel, braune Butter, frisch gehackte Kräuter

€ 17,50

Tiroler „Schlutzkrapferl“

in feiner Nussbutter geschwenkt,
geriebener Parmesan, frische Kräuter, knackig bunte Blattsalatbowle

€ 25,50

Blumenkohl goldgelb gebacken, a lá Picatta Milanese

auf würzigen Tomaten-Linguini, frischer Basilikum

€ 26,50



PREMIUM OLIVENÖL AUS MALLORCA

*Der Geschmack von Mallorca in einer Flasche – Dieses kaltgepresste Olivenöl von „The Farm“ ist unvergleichlich und mit nur wenigen Flaschen in limitierter Auflage ein exklusives, einzigartiges Produkt. Das Beste aus den spanischen Olivenbäumen, die Sonne Mallorcas, die frische Meeresbrise und die reichhaltige Farmerde in jeder Flasche.
Genuß für Zuhause! 250 ml Flasche: € 20,-*

Besondere Fleisch-Spezialitäten

Zarter Rehrücken, saftig rosa gebraten

Andi's geheimes* Schokoladen-Preiselbeer-Rotkraut
hausgemachte Butterspatzl, würzige Rotweinglacé
€ 44,50

**unser
Tipp!**

Das Highlight – Andi's zartes Rinderfilet, gebacken in der Meersalzteig-Kruste

Schonend mit Knoblauch, bunten Kräutern und Chili gegart,
Preiselbeer-Rotweinjus, Ofenkartoffel mit Sauerrahm-Dip,
knackig bunte Blattsalatbowle

(Bitte etwas Wartezeit einplanen! Well Done nicht möglich.)

€ 49,50

Hühnerbrustfilet im Parmaschinkenmantel saftig gegrillt

pikantes Ratatouillegemüse, Heurigenkartoffel
€ 28,90



Fischlein fein

Gebratene Jakobsmuscheln

g'schmackiges Tomatenrisotto, frisch gehackte Gartenkräuter
€ 34,50

Der Lachs mit „Sack und Pack“

schonend mit Limettenbutter und Rosmarin im Pergamentpapier gegart,
fein geschnittene Gemüsejulienne,
gedrückte französische Kartoffel

€ 28,90

* *Wie der Jägerwirt aus einem 12-jährigen Dornröschenschlaf erwachte, warum synchron von Wien bis Hamburg gekocht wurde, was das besondere Geheimnis des legendären Jägerwirt Cordon Bleu's, Andis Spezial-Rotkraut, oder dem Filet in Salzteigkruste ist und warum im Jägerwirt gar ungewöhnliche Mordfälle aufgeklärt wurden, verraten Euch Andreas und Martin mit vielen weiteren Kochtipps und Tricks in ihrem ersten, über 80 Seiten umfassenden*

KOCHBUCH

„Kochen mit Andi und Martin – Då san die Genuss-Spechte dahoam!“

Kommt mit auf unsere ganz besondere kulinarische Reise, von Weltoffenheit inspiriert und von Tradition geprägt. Jetzt bei uns erhältlich!

Preis je Stk. € 14,90

60
g'schmackige
Rezeptideen zum
daheim Nach-
kochen!



Nachmittags-Brotzeit von 14 bis 17 Uhr

Die kleine „Wilder Kaiser Bergsteiger Jausn“

Radinger's würziger Jochberger Bergkäs am Stück,
1 Paar geräucherte Wilderer-Kaminwurz vom Krimbacher Metzger
urig rustikal auf dem Holzbretterl serviert.

Dazu etwas Senf, Tiroler Alpenbutter, pikante Pfefferoni
und 4 Scheiben hausgebackenes Roggen-Dinkel Bauernbrot

€ 16,90



**Einzeln sind wir nur Worte -
zusammen sind wir ein Gedicht!**

*Sandra
Serviceengel*



*Dani
Küchen-
Zauberer*



*Wafaa
Zimmer-
Fee*



*Ilija
Sauberkeits-
Experte*



*Alex
Serviceengel*



*Katharina
Serviceengel
und die gute Seele
des Hauses*



*Gabsi
erwartet Euch
anschließend in
unserer Schuster Bar
direkt im Dorfzentrum
mit feinen Getränken
und angenehmer Musik!*



SCHUSTER BAR

ANDREAS & MARTIN

Es sind nicht die Computer, Roboter, oder technischen Einrichtungen, die zu einem Ziel führen.

Es sind immer Menschen, die ein Konzept zustande bringen.

Unsere Mitarbeiter sind deshalb das wertvollste Gut unseres Hauses, und damit auch unser wichtigstes Erfolgskapital. Wir sind stolz auf unser fleißiges und engagiertes Jägerwirt-Team, das Euch stets mit einem freundlichen Lächeln begegnet.

Herzlich Willkommen in einer längst vergangenen Zeit...

Habt Ihr es schon bemerkt, das über 400 Jahre alte Bauernhaus, direkt im Scheffauer Ortskern neben der Kirche? Es stand viele Jahre lang leer und geriet beinahe schon in Vergessenheit. Wir entschieden uns daher, diesen schönen Platz mitten im Dorfkern wieder mit Leben zu füllen! Gemütlich mit Freunden auf ein Glaserl treffen, Klatsch und Tratsch aufschnappen und das Dorftreiben beobachten... All das ist seit 2019 in unserer gemütlichen Schuster Bar und

auf der kleinen Holzterrasse wieder möglich. Betritt man den alten Hausgang, so befindet man sich schlagartig in einer längst vergangenen Zeit.

Umgeben von dicken, alten Mauern, die wohl so Einiges zu erzählen hätten: Interessantes und Aufregendes, Geheimnisvolles und wohl auch so einige lustige Anekdoten und aufregende Geschichten von Einheimischen, Bauern, Jägern und Handelsreisenden die damals hier ein und aus gingen...

Jetzt ist diese Zeit zurückgekehrt, um den alten Gemäuern wieder Leben einzuhauchen. Tretet ein, bei 50er bis 80er Jahre Klängen, Oldis oder Evergreens und feiert das Leben!

Unsere Auswahl an qualitativ hochwertigen Getränken und cooler Musik ist groß! Genügend Gründe also, bei einem guten Glaserl in alten Erinnerungen zu schwelgen, auf's neue lustige G'schichteln zu erzählen, Feste zu feiern, Interessantes auszutauschen, zu Lachen und das alte „Schusterbauerhaus“ wieder mit Leben zu füllen...



*Zu Gast: Die Big Bosse Diplomático Rum,
Titos Vodka und Elephant Gin!*



#derschusterbauerlebt



*jetzt neu:
ab 15 Uhr
Kuchen
& Café!*



Direkt neben der Kirche. Geöffnet von Dienstag bis Samstag, 15.00 bis 23.00 Uhr!

Gerne empfehlen wir uns auch für Sektempfänge, Agapen nach der Trauung, beim „Brautstehlen“ oder auch für Privatveranstaltungen im gemütlichen, exklusiven Rahmen. Folgt uns auf Instagram: [jagerwirts_schusterbar](#)

Koffein und Co, hoß geht's her

Hochwertige Kaffeespezialitäten aus dem Hause „Schreyögg“ bei Meran / Südtirol!

Espresso	€ 3,20
Espresso Macchiato	€ 3,60
Espresso Doppio	€ 6,10
Cafe Lungo (Verlängerter)	€ 4,00
Cappuccino	€ 4,50
Latte Macchiato	€ 5,80
Heiße Schokolade mit Milchschaum	€ 4,10
Heiße Schokolade mit Sahne	€ 4,60
Heiße Schokolade mit Rum	€ 6,40



Golden Bridge Premium Tee aus Südtirol	€ 3,70
<i>Pfefferminze, Früchte, Kamillenblüte, Grüntee, Darjeeling, Earl Grey, Südtiroler Alpenkräuter, Ingwerzitrone</i>	
Heiße Zitrone	€ 3,70
Tee mit Rum	€ 5,60



Kühle Sachen gegen den Durst

Mineralwasser klein Römerquelle still oder prickelnd.	0,33 l. . . .	€ 3,80
Mineralwasser groß Römerquelle still oder medium	0,75 l. . . .	€ 7,50
Coca Cola oder Coca Cola zero	Fl. 0,33 l. . . .	€ 3,90
Sprite, Fanta, Mezzo Mix, oder Almdudler.	Fl. 0,33 l. . . .	€ 3,90
Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Ale Thomas Henry.	0,20 l. . . .	€ 3,90
Red Bull	0,25 l. . . .	€ 5,60
Ferdl's naturtrüber Birnen- oder Apfelsaft	pur 0,25 l. . . .	€ 3,80
g'spritzt klein	0,30 l. . . .	€ 4,00
g'spritzt groß	0,50 l. . . .	€ 4,80
Diverse Fruchtsäfte	pur 0,25 l. . . .	€ 3,70
g'spritzt klein	0,30 l. . . .	€ 3,80
g'spritzt groß	0,50 l. . . .	€ 4,70
<i>Johannisbeere, Apfel, Orange, Mango, Ananas, Erdbeere, Rhabarber</i>		
Kühles, frisches Wilder Kaiser-Bergquellwasser.	Fl. 1,0 l. . . .	€ 4,50
<i>Unser hochgeschätztes Luxusprodukt. Alltäglich aber dennoch nicht selbstverständlich.</i>		

**0% Alk.
Tipp!**

Balis Bio-Limonade - aus aromatischem Basilikum und Ingwer	€ 4,70
Prisecco - fruchtiger Cuveé aus Boskoop Apfel, Rose und Himbeere. Jörg Geiger,	€ 4,90
Sparkling Tea - erfrischend mit Zitronengras, Bergamotte, grünem Apfel. Lysegren	€ 5,40

Unsere drei „Stars“ im alkoholfreien Premiumsegment. Die perfekte und stilvolle Alternative!

*Heute einem lieben Menschen schon gesagt,
dass du ihn gern hast? Unsere hochwertigen*

SCHOKOLADEN

*handgeschöpft aus Tiroler Produktion und in unserem
einzigartigen „i mog Di“ Design sind dafür ideal geeignet!*

100 Gramm Tafel € 4,50



Zum Feiern oder gemütlich schlürfen

PROSECCO

**Unser
Tipp!**

Glas Prosecco „Breganze“	0,1 l.	€ 5,50
Flasche Prosecco „Breganze“	Fl. 0,75 l.	€ 38,50
Glas „Shiki Miki“ Winzersekt Rosé Brut, Pia Strehn	0,1 l.	€ 6,50
Flasche „Shiki Miki“ Winzersekt Rosé Brut, Pia Strehn	Fl. 0,75 l.	€ 45,50
Glas Prosecco mit Holunder, Lavendel oder Rose	0,1 l.	€ 5,70
Veneziano (Prosecco, Soda, Aperol)	0,25 l.	€ 7,90
Hugo (Prosecco, Soda, Holunder, Limette, Minze)	0,25 l.	€ 7,90
Gurken-Hugo (Prosecco, Soda, Gurkensirup, Gurke)	0,25 l.	€ 7,90
Limoncello Spritz!! (Prosecco, Soda, Eis)	0,25 l.	€ 7,90

CHAMPAGNER

Glas Palmer & Co, Brut Réserve Champagner	0,1 l.	€ 13,50
Glas Palmer & Co, Rosé Réserve Champagner	0,1 l.	€ 16,50
Palmer & Co, Brut Réserve Champagner	Fl. 0,75 l.	€ 94,00
Palmer & Co, Rosé Réserve Champagner	Fl. 0,75 l.	€ 115,00
Taittinger, Brut Réserve, Champagner	Fl. 0,75 l.	€ 95,00
Veuve Clicquot, Brut Réserve Champagner	Fl. 0,75 l.	€ 95,00
Moët & Chandon, Brut Impérial Champagner	Fl. 0,75 l.	€ 90,00
Ruinart Rosé, Champagner	Fl. 0,75 l.	€ 150,00
Dom Pérignon 2008 Vintage Brut Champagner	Fl. 0,75 l.	€ 480,00
Dom Pérignon 2012 Vintage Brut Champagner	Fl. 0,75 l.	€ 320,00
Dom Pérignon 2008 Vintage Brut Champagner	Magnum 1,50 l.	€ 960,00
Baby Rosé Champagner „Bruno Paillard“	Fl. 0,375 l.	€ 68,00

WINZERSEKT

Crémant de Loire Cuvée Flamme Brut, Gratien & Meyer, Loire, Frankreich
*(Chardonnay – Cabernet Franc – Chenin Blanc) Helles Goldgelb, frischer Duft,
Zitrus, Kernobst und Kräuter, Quitte und Melone, dazu nussige Töne und
fein süßlicher Schmelz* Fl. 0,75 l. € 45,50

Crémant de Loire Cuvée Flamme Brut Rosé, Gratien & Meyer, Frankreich
*(Cabernet Franc – Grolleau) Zartrosa, dichtes, feinperliges Mousseux,
fruchtige Aromen, Duft von roten Beeren, köstliche Himbeernuancen,
perfekter Begleiter leichter Speisen* Fl. 0,75 l. € 47,50

„Brut Rosé“ Weingut Kracher, Illmitz/Neusiedlersee/BLD
*(Chardonnay – Weissburgunder – Zweigelt) Zartes Rosa, Erdbeeren, Weichseln,
süße Herzkirschen, Beeren, Ribisel, frische Zitrusnoten.
Ein vielseitiger Speisenbegleiter* 0,75 l Fl. € 48,50

„Brut“ Reserve Weingut Schloß Gobelsburg, Kamptal, Niederösterreich
*(Pinot Noir – Riesling – Grüner Veltliner) Helles Goldgelb, grüne Reflexe;
delikates Fruchtbukett, feine Perlage, viel Frucht harmonische Säurestruktur,
finessenreiches Finale* 0,75 l Fl. € 53,50

**Täglich bieten wir Schaumweine und Champagner auch glasweise an.
Unser Serviceteam informiert Euch gerne!**

Nachtisch gefällig? Verführerische Süßspeisen und hausgemachte Desserts, Hochprozentiges wie Grappa, Gin's und Whisky sowie feine Süßweine findet Ihr in unserer separaten Digestifkarte! Vielleicht doch ein Schnapslerl? Komm mit uns an die Bar und such Dir was Feines aus!

Feinste Tiroler Bierkultur seit 1500

Zillertal Pils - Premium Classe <i>Hellgolden, schlank, angenehm spritzig, edel gehopft</i>	Quicki! 0,125 l € 2,70 Pfiif 0,2 l € 3,40 Seidl 0,3 l € 4,30 Halbe 0,5 l € 5,20
Zillertal Radler - Naturtrüb <i>Hellgelb und naturtrüb, fruchtig und leicht natürlich frisch</i>	Pfiif 0,2 l € 3,40 Seidl 0,3 l € 4,30 Halbe 0,5 l € 5,20
Zillertal Weißbier - Hell naturtrüb <i>Bernsteinfarben, fruchtig und frisch, vollmundig und naturtrüb</i>	Seidl 0,3 l € 4,60 Halbe 0,5 l € 5,60
Zillertal Weißbier - Dunkel Naturtrüb <i>Kastanienfarben, voll und fruchtig im Geschmack, naturtrüb mit feinem Röstmalzaroma</i>	Fl. 0,5 l € 5,60
Zillertal „Tyroler“ - Imperial Zwickl <i>Aus 100% Fisser Imperial Gerste, sehr fruchtig!</i>	Fl. 0,33 l € 4,40
Zillertal Schwarzes - Premium Classe <i>Tiefdunkel, leicht malzaromatisch, feinhopfig, mit zarter Süße, erfrischend anders!</i>	Fl. 0,33 l € 4,40
Stiegl „Sportweizen“ Weißbier alkoholfrei	Fl. 0,5 l € 5,40
Bier alkoholfrei	Fl. 0,33 l € 4,40



Prickelndes Vergnügen

Weiß oder Rot Sauer g'spritzt	0,25 l € 4,00
Weiß oder Rot Süß g'spritzt	0,25 l € 4,50
Sommerspritzer Rot oder Weiß mit Eis und Zitrone	0,25 l € 3,50
Aperol Spritzer (Weißwein, Soda, Aperol, Orange)	0,25 l € 6,50

*Alle 0,375 l oder 0,75 l Flaschenweine, sowie Süß- und
Roséweine findet Ihr auf unserer gut sortierten*

SPEZIALWEINKARTE

*Viele davon sind auch glasweise erhältlich, gerne
informieren wir Euch über aktuell geöffnete Weine!
Auch Großflaschen (Magnumflaschen) oder wechselnde
Wochenweine haben wir für Euch im Angebot.
Unser Servicepersonal nimmt sich gerne die Zeit,
um Euch bei der Weinauswahl behilflich zu sein.*



Das bekannte TV-Wirtshaus am Wilden Kaiser!

Der Jägerwirt war nicht nur Schauplatz der Bergdoktor-Reihe mit Hans Sigl. Er diente auch als Hauptmotiv der seit mittlerweile 20 Jahren sehr beliebten und überaus erfolgreichen ORF/ZDF Krimi-Fernsehserie „SOKO KITZBÜHEL“ und verwandelte sich darin in die bekannte „Pochlanerstube“. Im Mittelpunkt der Handlung stehen die Ermittler

Nina Pokorny „Julia Cencig“, Lukas Roither „Jakob Seeböck“, Chef-Inspektor Kroisleitner alias „Ferry Öllinger“, Gourmetkoch „Heinz Marecek“, alias Hannes Kofler und Gräfin Isabelle Schönberg, gespielt von „Andrea L'Arronge“. Das Team klärt meist ungewöhnliche und komplizierte Mordfälle auf, die sich in Kitzbühel und Umgebung ereignen. Nicht selten sind darin Mitglieder der gehobenen Gesellschaft verwickelt...

Unser Jägerwirt spielte darin eine zentrale Rolle: Das Haus war als „Pochlanerstube“ der zentraler Haupt-Treffpunkt der mitspielenden Hauptcharaktere in dieser Krimi-Serie, wo einige mysteriöse Rätsel und Todesfälle besprochen und geklärt werden mussten.

Unser Martin durfte übrigens hautnah als Leiche in der Folge „Auf der Flucht“ mit dabei sein! Legt Euch also auf die Lauer, erschnüffelt Brisantes oder entdeckt sogar die ein oder andere versteckte Original-Requisite während des Normalbetriebes... Weitere Fotos auf unserer Webseite! © Alle Bilder urheberrechtlich geschützt!



SOKO KITZBÜHEL



ORF

ZDF



POLIZEI



ANPIRSCHEN UND ZUHAUSE SEIN

Die wertvollsten Tage des Jahres inmitten einer intakten Natur, saftigem Grün und frisch duftender Bergluft vernab von Hektik und Verkehr verbringen? Gar kein Problem: Unsere fünf Wohlfühlzimmer und ein großzügiges Alpinstudio erwarten unsere Gäste. Bäuerliches Leben aus der Region.

Tradition und Geschichte auf der einen Seite – stylische Moderne und cooles Anthrazit auf der anderen. Jeder Bereich ganz individuell und ein Unikat für sich.

Im Dorfblick Brillant wird 1001 Nacht lebendig. Magenta und die Landarbeit von einst prägen das **Dorfblick Exklusiv**, während im **Dorfblick Nostalgie** Dekoobjekte von anno dazumal einen alpinen Stil mit ganz viel Rot inszenieren. Die berühmte Zirbe gibt im **Naturzimmer Kaiserblick** den Ton an. In der Wohlfühloase **Weitblick** spiegelt sich das Glitzern des Hintesteinersees und das geräumige **Alpinstudio Tuxeck** überrascht mit Offenheit in sattem Königsblau.

Die Vergangenheit ehren und gleichzeitig vollkommen neu in Szene setzen.

Das ist die neu renovierte Boutique-Pension Jägerwirt.

Familiär. Detailverliebt. Einzigartig. Hereinspaziert!



Übernachtung inkl. täglich serviertem Frühstück. Keine Halbpension. Haustiere nicht gestattet. Zimmerbuchungen jederzeit auch online möglich!