

Jägerhof's Leckereien zum Mitnehmen

-am Wochenende 19.02.-21.02. u. 26.02.-28.02.

Täglich von 11-13 Uhr und 17-19 Uhr

Vorbestellung dringend empfohlen!

Alle Speisen werden von uns frisch und in gewohnter Qualität gekocht und können warm geholt werden.

Bestellhotline: 03594 707690

Außerhausverkauf von unseren Wildspezialitäten

Auch ihren Lieblingswein aus unserem Sortiment können Sie gern flaschenweise dazu bestellen.

davor

hausgemachte Waldpilzsuppe
(im praktischen Schraubglas)
verfeinert mit Sahne und Schnittlauch
6,00 Euro (+3,00 Euro Pfand)

„italienischer Frischling“

Vitello tonnato vom jungen Wildschwein – dünne Scheiben, von
der Keule, mit klassischer Vitello-tonnato-Sauce, Kapern,
Kirschtomaten, Wildkräutersalat, Meersalz und Pfeffer
7,9

Hauptgänge

Edelgulasch von Reh und Wildschwein
mit Apfelrotkohl, aromatischen Preiselbeeren und
hausgemachten Butterspätzle
16,00 Euro

gegrillte Rippchen vom eigenen Bauernhofrind
an Krautsalat und gebackenen Kartoffelecken
17 Euro

Saltimbocca von der Maishähnchen
mit Serranoschinken und Kräutern umwickelte
Maishähnchenbrust, an gerahmten Schwarzwurzeln und
knusprigen Herzoginkartoffeln
18 Euro

geschmortes Rinderbäckchen
mit deftigen Speckbohnen und Kartoffelstampf
18 Euro

knuspriger Bauch vom Strohschwein
an eigener Jus, Sauerkraut und Kartoffelklößen
16 Euro

Fitnesssalat „Weidmann“
frischer Wildkräutersalat, fein mariniert mit heller
Balsamicovinaigrette mit Kirschtomaten und Parmesan
mit rosa gebratenen Rehmedaillons (200g)
18,00

Fitnesssalat „lady like“

frischer Wildkräutersalat, fein mariniert mit heller
Balsamicovinaigrette mit Kirschtomaten und gehobelten

Parmesan

mit gebratenen Filet von der Lachsforelle

16,00

danach

- hausgemachte Panna Cotta -

mit wilden Beeren

7,5 (+5 Euro Pfand)