

Abholkarte

auf alle Preise 10% Abholrabatt

Suppen

klare Brühe vom heimischen Reh
hausgemachte Fleischnocken / Marktgemüse / Kräutern
6,5

weiße Kartoffelschaumsuppe
(Gärtnerei Krause)
Trüffelöl / gebratene Wildwurst
6,8

Lausitzer Herbstträume

Nach der aromaschonenden und gekühlten Gärung wird der junge Wein noch gut vier Monate auf der Feinhefe im Tank gelagert, damit sich die Aromen stabil im Wein entwickeln können. Der resultierende körperreiche Wein bietet uns dann im Glas eine Fülle saftiger und cremiger Fruchtaromen wie Mango, herzhafter Apfel, vollreife Zitrone und gelbe Aprikose. Dieser Aromareichtum kombiniert sich hervorragend von hellem Fleisch mit einer kräftigen Soße bis hin zu Wild.

0,75l 24

Vorspeisen

frischer Wildkräutersalat (Gärtnerei Krause)
Kirschtomaten / Butter-Croutons / geröstete Nüsse
Balsamico-Senf vinaigrette

7

Vitello tonnato vom Frischling
Thunfischsauce / Kapern / Kirschtomaten / Wildkräutersalat

9

Leckereien vom Jungbullen aus eigener
artgerechter Haltung - Hand gestreichelt -

gegrilltes Rumpsteak
Jägerhof-Kräuterbutter / Butterbohnen /
Bratkartoffelstampf

25

gesottene Zunge
Meerrettichsauce / Tagesgemüse / Butterkartoffeln

17

hausgemachter Sauerbraten
(zarte Scheiben vom niedertemperatur gegarten
Schulterstück)

Rotkohl / Kartoffelklöße

18

Leckereien aus Feld und Flur

feiner Wildgulasch

-langsam ca. 10 Stunden schonend gegart, Sauce wurde
mehrfach einreduziert und mit Rotwein verfeinert-
Apfelrotkohl / Preiselbeersauce / Butterspätzle

17

zarte Schnitzel vom Reh im knusprigen Kräutermantel

Preiselbeersauce / Zitrone / Wildkräutersalat /

Bratkartoffelstampf

19

Wildleber „Classic“

Kräuterbutter / Zwiebeln / Bratkartoffelstampf

16

Braten von der Frischlingskeule

Rotweinsauce / Apfelrotkohl / Kartoffelklöße

17,5

„Gesundes Essen liegt uns am Herzen“

die restlichen Leckereien

knusprige Gänsebrust 10 Stunden

schonend souvide gegart

aromatische Jus / Apfelrotkohl / Kartoffelklöße /

Brösel schmelze

19

Käsespätzle

Bergkäse / Röstzwiebeln / Champignonsauce /
Wildkräutersalat

16

Filet vom heimischen Saibling

-kross auf der Haut gebraten-

Meerrettichsauce / Tagesgemüse / Butterkartoffeln

19

Dessert

cheesecake „Jägerhofstyle“

Frischkäseschokoladenmousse

Butterkeksboden / Waldfrüchte

7

alle Preise in Euro inkl. MwSt.

Nur auf Vorbestellung!

Bestellhotline 03594/707690