



JAGDHOF frühling

appetizers / vorspeisen

exclusive grillbraterie €

kartoffelsuppe

wittgenstein

rustikale holzofen-kartoffelsuppe

„aus eisernen kesseln“
gegrillte rauchfleischwürfel / crôutons

8

frühlingssalat

schweiz

knackiger frühlingssalat „essbare landschaften“

erdäpfeldressing / alm-speckwürfel
crôutons / gehacktes ei

11

carpaccio

italien

frühlings carpaccio cipriani – „auf crushed ice serviert“ ©

-das beste vom rind-
hauchdünn / rucola / tomate / olive / parmesan

18

...mit frisch gehobeltem trüffel

26

burrata di buffallo

italien - ravello - capri

der edel - mozzarella mit cremigem kern V

knoblauchcroutons / parmesan / tomate
(auch für 2 personen als kleine vorspeise – eine tolle idee)

16

austern

bretagne - archachon

fine de claire – „auf crushed eis serviert - klassisch“

schalottenvinaigrette / chesterbrot / zitrone

¼ dutzend (3)

12

½ dutzend (6)

22

austern

rockefeller

fine de claire „á la rockefeller“ © warm serviert

zart gedämpft / gratiniert auf blattspinat mit sauce hollandaise

4 stück

19



= weintipp

© = jagdhof style



= vegetarisch





appetizers / vorseisen

exclusive grillbraterei ½ €

sylder frühlingsteller

deutschland

„nicht einerlei sondern vielerlei“



sylder frühlingsspaziergang – kulinarisch – in allen variationen

15 21

escargots

frankreich - burgund

jagdhof schneckenpfanne „ein echter klassiker“



mit café de paris-butter gratiniert / frisches baguette / rotweintipp

15

pata negra

spanien

iberico aus eichelfütterung - luftgetrocknet

(24 monate gereift) auf holzbrett serviert

oliven zum picken / kartoffelchips alleine oder zu zweit – eine tolle idee

24

seafood / fisch

pulpo

mittelmeer

das beste der see – auf holzkohle

tomaten estragon salsa / baguette

24 32

hummerschwanz

kanada

„ihr persönliches surf ´n turf -in der schale geknackt-

das perfekte upgrade für ihr grillgericht „wildfang“

gegrillter kanadischer hummerschwanz

-vom josper holzkohlengrill- mit zitronenbutter

pro Stück 19,50



JAGDHOF TIPP

So nur
im Jagdhof



Jagdhof Spargel Klassiker

Spargelzeit – Jagdhofzeit „Die Zeit für das königliche Gemüse ist angebrochen“

Großes Wiener Kaiser Schnitzel – vom Milchkalb

in Butterschmalz geruckelt ***das Schnitzel mit Stammbaum***

aus der Oberschale...herzhaft und knusprig gebraten

mit Zitrone, Preiselbeeren, Kartoffel-Gurkensalat

und frischem Spargel überbacken

26,80

29,80

Gerne servieren wir Ihnen zu unseren Gerichten zusätzlich 250g frischen Spargel

+ 9,80

„frisch geschält, frisch gekocht, frisch mit Kräutern gebunden, mit Hollandaise oder zerlassener Butter



maincourse / hauptgänge

Jagdhof
BBQ

exclusive grillbraterie €

steak-kerntemperaturen: rare / blutig (45°C) / medium rare (52°C) / medium (55°C) / well done/durch (72°C)

<p>kartoffelbratwurst wittgenstein</p>	<p>die besondere vom holzkohle grill ☺ beliebt und bekannt im wittgensteiner land - so nur im jagdhof - pilze / kartoffel / röstzwiebeln</p>	<p>19</p>
<p>spare ribs wittgenstein</p>	<p>josper holzkohlen ribs – deluxe – „für barbecue kenner“ am knochen gegrillt / einmaliger geschmack / krautsalat / baguette</p>	<p>19</p>
<p>poularde frankreich</p>	<p>brust von der poularde – aus der bresse - biologische tierhaltung „vom züchter claude miéral“ inkl TOP BBQ beilagen</p>	<p>25</p>
<p>kalbskotelette wittgenstein</p>	<p>-veal chop- mit trüffel- ca. 300g mit knochen gegrillt & serviert gegrilltes gemüse / getrüffeltes kartoffelstampf</p>	<p>36</p>
<p>roastbeef us prime steak usa</p>	<p>- das non plus ultra im geschmack - die klassische verbeugung, ein stück natur, ca 300g us premium beef mit fettrand, saftig marmoriert jagdhof garempfehlung: medium rare 52°C inkl TOP BBQ beilagen</p>	<p>39</p>

...Spargel...Spargel...Spargel...Spargel...Spargel...Spargel...Spargel...Spargel...Spargel...Spargel...Spargel...Spargel...

Spargelzeit – Jagdhofzeit

„Die Zeit für das königliche Gemüse ist angebrochen“

<p>Frischer Spargel – mediterran „in folie aus dem holzkohlengrill“ mit kartoffeln, tomaten, salbei und oliven für spargel gourmets</p>	<p>16,80 €</p>
<p>Spargel – Krüstchen „kleine frühlingsportion“ dazu servieren wir neue kartoffeln</p>	<p>18,60 €</p>
<p>Jagdhof Lachs und Thunfisch Liebelei – kalt, geräuchert und mariniert unser Geheimtipp dazu frischer spargel und neue kartoffeln</p>	<p>25,80 €</p>

Besondere Empfehlungen

*Gastkoch im Ars Vivendi
 Frühlings Empfehlungen
 unseres Fine Dining Executive Chefs
 von Mi.-So. ab 18 Uhr*



„Christopher

Sakoschek“

Finalist im

Wettbewerb

Koch des

Jahres 2017

Bodenständige Gerichte „Geschmack hat Tradition“

**kalbsfleisch-
 pflanzerl**
 österreich

„art of art“
 mit kartoffelpüree und gurkensalat

21,00

hirschgulasch
 steiermark

„steirisches edelhirschgulasch“
 mit saubohnen, preiselbeeren und polentaknödel

32,00

kaiserschmarrn
 tirol

„hausgemacht“ nach christopher sakoschek art
 mit rhabarber und vanilleeis

12,00

