



appetizers / vorspeisen		die weltberühmten appetitmacher	€
pfifferlinge wittgenstein	crèmesuppe von frischen pfifferlingen <i>U</i> frische kräuter / gebackene grissenbacher schanzenbrotstreifen		8
gazpacho spanien – andalusien	andalus „kühl erfrischend“ – klassisch geist serviert <i>U</i> tomaten / paprika / gurke / kräuter		9
jagdhof sommersalat wittgensteiner	ein ganzer sommerkopfsalat „essbare landschaften“ © mit jede menge sommerfrische gefüllt / feigen / sherrytomaten radieschen / gurke u. a.		10
carpaccio italien	sommer carpaccio cipriani – „auf crushed ice serviert“ © -das beste vom rind- hauchdünn / rucola / tomate / olive / parmesan ...mit frisch gehobeltem sommer trüffel		18 26
burrata di buffallo italien - ravello - capri	sommerdialog von burrata und mozzarella caprese - due modi knoblauchcroutons / parmesan / tomate <i>U</i> (auch für 2 personen als kleine vorspeise – eine tolle idee) der italienische klassiker		17
austern bretagne - archachon	fine de claire – „auf crushed eis serviert - klassisch“ schalottenvinaigrette / chesterbrot / zitrone	¼ dutzend (3) ½ dutzend (6)	12 22

Alle Gastronomiebetriebe sind verpflichtet, Ihnen Auskunft über enthaltene Allergene zu geben. Unsere Speisekarte variiert fast täglich. Eine Übertragung von Allergenen von Speise zu Speise können wir nicht ausschließen und daher auch keine Garantie für enthaltene Allergene übernehmen. Sprechen Sie diesbezüglich gerne mit unseren Servicemitarbeitern.



= weintipp

© = jagdhof style

U = vegetarisch





sylder sommerteller

deutschland

„nicht einerlei sondern vielerlei“ **SOUL KITCHEN**
 sylter sommerspaziergang – kulinarisch – in allen variationen

15 21

escargots

frankreich - burgund

jagdhof schneckenpfanne „ein echter klassiker“ ©
 mit café de paris-butter gratiniert / frisches baguette / rotweintipp

 15

seafood / fisch

kingklip

südafrika

das besondere fischerlebnis aus südafrika ©
 top gegrillt – mit raffinierten sommerbeilagen
 knoblauchhollandaise oder zitronenbutter und grillbeilage

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

seezunge

atlantik – la rochelle

„wie unsere stammgäste es mögen“
 beliebt und bekannt... soooooo nur im jagdhof...
 am stück gebraten / extra groß / sommergemüse
 nussbutter / salzkartoffeln

nach gröÙe

Jagdhof Schnitzel Klassiker aus der Pfanne
GroÙes Wiener Kaiser Schnitzel – vom Milchkalb
 in Butterschmalz geruckelt ***das Schnitzel mit Stammbaum***
 aus bestem Keulenfleisch ... herzhaft und knusprig gebraten

mit Zitrone, Preiselbeeren, Kartoffel-Gurkensalat

mit frischen Pfifferlingen

26,80
 + 8,90

frisch vom markt eine kollektion für liebhaber ausgefallener produkte je nach markteinkauf
 ...frischer sommertrüffel...balik lachs...wagyu beef...steinbutt...foie gras...pulpo...wildtatar...



maincourse / hauptgänge jagdhof sommer bbq – eine kollektion besonderer sommerspezialitäten

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

1/2 €

kartoffelbratwurst

wittgenstein

die besondere vom holzkohle grill ☺

beliebt und bekannt im wittgensteiner land - so nur im jagdhof -
pilze / kartoffel / röstzwiebeln

19

spare ribs

wittgenstein

josper holzkohlen ribs – deluxe – „für barbecue kenner“ 17 23

am knochen gegrillt / einmaliger geschmack / krautsalat / baguette

poularde

frankreich

brust von der poularde – aus der bresse - biologische tierhaltung 25

„vom züchter claude miéral“

inkl TOP BBQ beilagen

kalbskotelette

wittgenstein

-veal chop- mit trüffel- ca. 300g mit knochen gegrillt & serviert 36

gegrilltes gemüse / getrüffelter kartoffelstampf

roastbeef

us prime steak

usa

- das non plus ultra im geschmack - 39

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

fitnessteller

wittgenstein

„sommer fitnessteller“- so schmeckt der sommer ☺ 20,80

poularde / umlegt mit reichlich frischen fruchten
salaten und kräutern

VVVVV vegetarisch VVVVV

1/2 €

burrata

+ mozzarella

italien – ravello – capri

sommerdialog von burrata und mozzarella caprese - due modi 17

knoblauchcroustons / parmesan / tomate

(auch für 2 personen als kleine vorspeise – eine tolle idee) der italienische klassiker

tagliatelle

deutschland

„hausgemachte kräuter tagliatelle“ 12,80 16,80

mit frischen pifferlingen, tomaten und altem parmesan

früchte

+ käsegratin

italien - toskana

frische früchte mit verschiedenen käsespezialitäten gratiniert 18 25

vegetarisch – sommerlich – toskanisch



Jagdhof Themenabende



Jeden Donnerstag:

Original Fruit de Mer Plateaux

Exklusive Seafood Spezialitäten – Meeresfrüchte vom Feinsten

Freuen Sie sich auf die „Jagdhof Plateaux-Fruit-de-Mer“

So isst Paris. Schlemmen Sie wie Gott in Frankreich und lassen Sie sich

Von den exquisiten und edlen Variationen unserer Köche verwöhnen und begeistern.

als Vorspeise 39 €

als Hauptgang 59 €



Jeden Freitag:

Stadlabend beim Jagdhof – Wirt

Das kleine Oktoberfest

Ganz in der Tradition feiner, alter, bayrischer Wirtshäuser servieren wir Ihnen

Alpenkulinarik-Schmankerl! ...Bayrische Esskultur ist Lebenskultur...

Zünftig-Deftig-bayrisch. Der Stadl Abend im Jagdhof.

Genießen Sie echte bayrische Gemütlichkeit

5 Gang Menü 49 €



Jeden Samstag:

BBQ Deluxe - Wild Beef Club

Real American BBQ – Meat Club im Jagdhof

Genießen Sie das Beste, was die Natur zu bieten hat. Short Rips, Donald Russel,

US Steak, oder frischer Fisch. Grillgenuss auf höchstem Niveau.

Erleben Sie eine Auswahl an Fleisch- Fisch und Grillgerichten. Freuen Sie sich auf eine

Genussvolle Zeit in der Jagdhof Landhausbraterei! ...kulinarisch...musikalisch...

5 Gang Menü 59 €



Jeden Sonntag:

Glashütter Candle Light Dinner

Kerzen Romantik – Genuss

Genießen Sie in unserem Restaurant Rotisserie Jagdhofstuben eine leichte, frische und

ultimative Küche. Raffiniert und erfindungsreich. Lebensart in edlem

Landhausambiente. Lassen Sie sich im Lichtermeer an festlich gedeckten Tischen

romantisch verzaubern. Schlemmen Sie nach Herzenslust.

5 Gang Menü 59 €