

...kein gas, keine lavasteine  
wir grillen auf **original** holzkohle.

bei uns fühlt sich jedes  
steak wie zu hause...

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

# JAGDHOF SPEZIAL

## APERITIFS

- Porttonic – Porto Feeling im Sommer** 7,80  
Weißer Portwein / Tonic Wasser / Limette
- Fruchtprickerl – alkoholfrei** 8,70  
Himbeer / Johannisbeer / Apfel / alkoholfreier Sekt
- Ramazotti Rosato – der besondere Ramazotti** 9,80  
Hibiskus- Orangenlikör / Jagdhofsekt / Minze
- Sommer Hugo – Jagdhof Special** 10,80  
frische Beeren / Holunder - Erdbeersirup / Sekt

## VORSPEISEN

- Pfifferlinge** 8  
Wittgenstein Crèmesuppe von frischen Pfifferlingen  $\checkmark$   
frische Kräuter / gebackene Grissenbacher  
Schanzenbrotstreifen
- Gazpacho** 9  
Spanien – Andalusien „Andalus -kühl & erfrischend“ – klassisch geeist serviert  
Tomaten / Paprika / Gurke / Kräuter  $\checkmark$
- Jagdhof  
Sommersalat** 11  
Wittgensteiner „ein ganzer Sommerkopfsalat“ - Essbare Landschaften  $\text{©}$   
mit jede Menge Sommerfrische gefüllt / Feigen  
Sherytomaten / Radieschen / Gurke u. a.
- Escargots** 15  
Frankreich - Burgund Jagdhof Schneckenpfanne „ein echter Klassiker“  $\text{©}$   
mit Café de Paris-Butter gratiniert / frisches Baguette
- Carpaccio** 18  
Italien Carpaccio Cipriani  $\text{©}$  jagdhof style  
auf Crushed - Ice serviert - das Beste vom Rind  
hauchdünn / Rucola Salat / Tomate / Olive / Parmesan
- Burrata di Buffalo** 17  
Italien - Ravello - Capri Sommerdialog von Burrata & Mozzarella Caprese  
Knoblauchcroutons / Parmesan / Tomate  $\checkmark$   
(auch für 2 Personen als kleine Vorspeise – eine tolle Idee)  
der Italienische Klassiker