

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

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

# JAGDHOF SPECIAL

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

## Maincourse / Prime Time / Grill Royal

|                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                         |                 |
|--------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|
| <b>Holzfüllersteak</b><br>Wittgenstein                 | „aus dem Schweinenacken geschnitten“<br><i>incl. TOP BBQ Beilagen</i>                                                                                                                                                                                   | 17              |
| <b>Kartoffelbratwurst</b><br>Wittgenstein              | „Die besondere vom Holzkohle Grill“ ☉<br>beliebt und bekannt im Wittgensteiner Land<br>so nur im Jagdhof - Pilze / Kartoffel / Röstzwiebeln                                                                                                             | 19              |
| <b>Spare Ribs</b><br>Wittgenstein                      | <b>Josper Holzkohlen Ribs – deluxe –</b><br>„für Barbecue Kenner“<br>am Knochen gegrillt / einmaliger Geschmack<br>Krautsalat / Baguette                                                                                                                | 17 23           |
| <b>Poularde</b><br>Frankreich                          | <b>Brust von der französischen Poularde</b><br>– aus der bresse – <i>inkl TOP BBQ Beilagen</i>                                                                                                                                                          | 25              |
| <b>Kalbskotelette</b><br>Wittgenstein                  | <b>Veal Chop- mit Trüffel- ca. 300g</b><br>„mit Knochen gegrillt & serviert“<br>gegrilltes Gemüse / getrüffelter Kartoffelstampf                                                                                                                        | 36              |
| <b>N.Y. Roastbeef<br/>US - Steak</b><br>Nebraska / USA | - das Non plus Ultra im Geschmack - ☉<br>Jagdhof Garempfehlung: <b>medium rare 52°C</b><br><b>die klassische Verbeugung, ein Stück Natur, ca. 333g</b><br>US Black Angus Premium Beef mit Fettrand / saftig marmoriert<br><i>incl. TOP BBQ Beilagen</i> | 39              |
| <b>Hummerschwanz</b><br>Kanada                         | „Ihr persönliches Surf ´n Turf<br>-in der Schale geknackt<br>das perfekte Upgrade für ihr Grillgericht „Wildfang“<br>gegrillter kanadischer Hummerschwanz<br>vom Josper Holzkohlengrill, mit Zitronenbutter                                             | pro Stück 26,80 |
| <b>DESSERT</b>                                         |                                                                                                                                                                                                                                                         |                 |
| <b>Coupe Gourmet</b><br>Österreich                     | „Café Fürst“ - saisonal nach Jahreszeit<br>Vanilleeis / Eierlikör / Krokant / Sahne                                                                                                                                                                     | 9,80            |
| <b>Rote Grütze</b><br>Deutschland                      | „nach Oma Dornhöfers Rezept“<br>- Wittgensteiner Art<br>marinierte und frische Beeren im Weckglas serviert<br>Vanillerahmeis / Schlagobers                                                                                                              | 11,80           |
| <b>Rausch der Beeren</b><br>Wittgenstein               | „Jagdhof Beerenteller“ ☉<br>Jede Menge frische Beeren des Waldes<br>Crème Fraîche / Schmand                                                                                                                                                             | 12,00           |
| <b>Parmiggiano</b><br>Italien                          | „Reibkäse aus Italien“<br>Reifezeit mindestens 12 Monate<br>Nusshonig / kleine Portweinempfehlung                                                                                                                                                       | 12,50 16,00     |