



## appetizers / vorspeisen

## die weltberühmten appetitmacher

€

### waldpilze

wittgenstein

### schaumsuppe von frischen waldpilzen *V*

frische kräuter / gebackene grissenbacher schanzenbrotstreifen

8

### kürbis

wittgenstein

### crèmesuppe vom kürbis

chorizo/ mango

10

### jagdhof herbstsalat

wittgensteiner

### ein ganzer herbstkopfsalat „essbare landschaften“ *©*

mit jede menge herbstfrische gefüllt / feigen / sherrytomaten  
radieschen / gurke u. a.

11

### carpaccio

italien

### herbst carpaccio cipriani – „auf crushed ice serviert“ *©*

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

18

...mit frisch gehobeltem herbst trüffel

26

### burrata di buffalo

italien - ravello - capri

### der edel - mozzarella mit cremigem kern *V*

knoblauchcroutons / parmesan / tomate  
(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)

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

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

*V* = vegetarisch





## sylder herbstteller

deutschland

„nicht einerlei sondern vielerlei“



15 21

sylder herbstspaziergang – kulinarisch – in allen variationen

## escargots

frankreich - burgund

jagdhof schneckenpfanne „ein echter klassiker“ ©

 15

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

## seafood / fisch

### kingklip

südafrika

das besondere fischerlebnis aus südafrika“ ©

24 32

top gegrillt - in folie mit frischen kräutern -  
mit raffinierten herbstbeilagen  
knoblauchhollandaise oder zitronenbutter und grillbeilage

## hummerschwanz

kanada

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

pro Stück 26,80

das perfekte upgrade für ihr grillgericht „wildfang“  
gegrillter kanadischer hummerschwanz  
-vom jospoer holzkohlengrill- mit zitronenbutter

## seezunge

atlantik – la rochelle

„wie unsere stammgäste es mögen“

nach gröÙe  
und  
marktlage

beliebt und bekannt... soooooo nur im jagdhof...  
am stück gebraten / extra groß / herbstgemüse  
nussbutter / salzkartoffeln

## burrata di buffalo

italien – ravello – capri

vvvvvv vegetarisch vvvvvv

½ €

der edel - mozzarella mit cremigem kern

17

knoblauchcroustons / parmesan / tomate  
(auch für 2 personen als kleine vorsepeise – eine tolle idee) der italienische klassiker

## tagliatelle

deutschland

„hausgemachte kräuter tagliatelle“

12,80 16,80

mit frischen pifferlingen, tomaten und altem parmesan

mit argentinieschen rinderfiletspitzen

+ 11,50

## früchte

### + käsegratin

italien - toskana

frische früchte mit verschiedenen käsespezialitäten gratiniert

18 25

vegetarisch – herbstlich – toskanisch

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

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

## JAGDHOF HERBST BARBECUE

**maincourse / hauptgänge** jagdhof herbst bbq – eine kollektion besonderer herbstspezialitäten

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

		1/2	€
<b>kartoffelbratwurst</b> wittgenstein	<b>die besondere vom holzkohle grill</b> ☉ beliebt und bekannt im wittgensteiner land - so nur im jagdhof - pilze / kartoffel / röstzwiebeln		19
<b>spare ribs</b> wittgenstein	<b>josper holzkohlen ribs – deluxe – „für barbecue kenner“</b> am knochen gegrillt / einmaliger geschmack / krautsalat / baguette	17	23
<b>poularde</b> frankreich	<b>brust von der französischen poularde</b> <i>inkl TOP BBQ beilagen</i>		25
<b>kalbskotelette</b> wittgenstein	<b>-veal chop- mit trüffel- ca. 300g mit knochen gegrillt &amp; serviert</b> gegrilltes gemüse / getrüffeltes kartoffelstampf		36
<b>roastbeef</b> <b>prime steak</b> usa	<b>- das non plus ultra im geschmack -</b> <b>die klassische verbeugung, ein stück natur, ca 300g</b> us premium beef mit fettrand, saftig marmoriert jagdhof garempfehlung: <b>medium rare 52°C</b> <i>inkl TOP BBQ beilagen</i>		39
<b>rinderfilet</b> argentinien	<b>rinderfilet „bordelaise“ - ca 250g</b> ☉ prime cut / das zarteste und beliebteste filetstück aus der lende gratinert mit ochenmark/ pfifferlinge/ kartoffelgratin jagdhof garempfehlung: <b>medium rare 52°C</b>		44

**So nur  
im Jagdhof**

### Jagdhof Schnitzel Klassiker aus der Pfanne

#### Großes 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 herbsttrüffel...balik lachs...wagyu beef...steinbutt...foie gras...pulpo...wildtatar...



## 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 Rofisserie 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 €