



appetizers / vorspeisen

die weltberühmten appetitmacher

€

marone

steiermark

steirische maroni schaumsuppe *V*

parmesanschaum

11,50

nüsslisalat

schweiz

knackiger feldsalat „essbare landschaften“

erdäpfeldressing / alm-speckwürfel
croutons / gehacktes ei

11

carpaccio

italien

winter carpaccio cipriani – „auf crushed ice serviert“ *©*

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

19

...mit frisch gehobeltem winter trüffel

26

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

SOUL KITCHEN
Lebendige Gastronomie & Appetitwecker



appetizers / vorspeisen

die weltberühmten appetitmacher

1/2 €

austern

bretagne - archachon

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

schalottenvinaigrette / chesterbrot / zitrone

1/4 dutzend (3) **12**

1/2 dutzend (6) **22**

escargots

frankreich - burgund

jagdhof schneckenpfanne „ein echter klassiker“ ©

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



15

seafood / fisch

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 26,80



maincourse / hauptgänge		jagdhof winter bbq – eine kollektion besonderer winterspezialitäten	
		steak-kerntemperaturen: rare / blutig (45°C) / medium rare (52°C) / medium (55°C) / well done/durch (72°C)	
			1/2 €
holzfällersteak	aus dem schweinenacken geschnitten		19
wittgenstein		inclusive Jagdhof TOP BBQ Beilagen	
bratwurst	dialog von kartoffel- und wildbratwurst		19
wittgenstein	die besondere vom holzkohle grill ☺ beliebt und bekannt im wittgensteiner land - so nur im jagdhof - pilze / kartoffel / röstzwiebeln		
poularde	brust von der französischen poularde		28
frankreich		inkl TOP BBQ beilagen	
kalbskotelette	-veal chop- mit trüffel- ca. 300g mit knochen gegrillt & serviert		38
wittgenstein	gegrilltes gemüse / getrüffelter kartoffelstampf		
roastbeef prime steak	- das non plus ultra im geschmack - ca 250g		39
usa	us premium beef mit fettrand, saftig marmoriert jagdhof garempfehlung: medium rare 52°C inkl TOP BBQ beilagen		
hirsch rack	grill hirsch rack – vom rücken „am knochen auf holzkohle gegrillt“		48
wittgenstein	für wild-grill-liebhaber ca. 300g cranberrysauce / johannisbeeren / trüffel-kartoffelstampf wild-beilage / wintergemüse		



coupe gourmet österreich	„café fürst“ - der wiener klassiker eiscrème / eierlikör / krokant / schlagobers	9,80
rote grütze wittgenstein	„oma dornhöfers winterliche beerengütze“ vanillerahmeis / schlagobers / zimtgebäck	11,80
steirer eisliebe österreich	„der besondere eisbecher“ vanillerahmeis / kürbiskerne / kürbiskernöl / schlagobers	13,50
wittgensteiner schieferplatte wittgenstein	käsevariation © jagdhof style nüsse / chutneys / trauben / weintip	16,00

...Bauernstube...Fonduestube... von November bis April

Genießen Sie ein **FONDUE – MENÜ** zu zweit, in der Urzelle des Jagdhofs
Romantik pur ...wie in den Schweizer Bergen...
ORIGINAL APPENZELLER KÄSEFONDUE – Menü 48 € p.P.
FLEISCHFONDUE - Menü 58 € p.P.
Bourguignonne (mit Fett) oder Chinoise (mit Brühe)



Sprechen Sie uns einfach an!!

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.