



Jagdhof Stammgastrevier

... Wirtsstuben-Spezialitäten

Kloanes zum Bier – Kleinigkeiten zum Bier –	€
Wittgensteiner Schmalz-Liebelei Brotecken mit Schmalz von der Gans und Hausschwein	4,50
4 halbe geröstete Bierhappen mit Gehacktem, Leber- und Blutwurst aus dem Glas, Griebenschmalz	6,80
Aussem Soppe-Kessel – Aus dem Suppenkessel –	
Tante Minnas abgeschmolzene Brotsuppe in der Tasse mit gebratener Rotwurst und Speckgrieben	3,80
Original Westfälische Erbsensuppe mit Siegerländer Rauchfleisch - Knusperl in der Gusstasse	5,60
Woarmes e de Weartsstowwe – Warmes in der Wirtsstube –	
Hausmacher gebratene Blutwurst - <i>Himmel auf Erden</i> - echt westfälisch mit Zwiebeln, Äpfeln und Kartoffelbrei	8,90
Siegerländer Krüstchen - <i>Stammgast Revier der Jäger</i> vom Schweinerücken, in Butter gebraten, auf Schanzenbrot mit Rahmsoße und Spiegelei	9,80
	- mit reichlich Salaten dazu + 2,80
Glashütter Fuhrmanns Sahneschnitzel - <i>der alte Klassiker</i> - zwei Schnitzel, in Butter gebraten, auf Waldpilz-Cognacrahm, und Pommes Frites	14,80
	- Salat dazu + 2,80
Jagdhofs Zwiebelrostbraten vom Roastbeef - <i>wie die Stammgäste ihn mögen</i> - mit geschmorten Zwiebeln, Speck und Bratkartoffeln	17,80
	- Salat dazu + 2,80

...die Natur zeigt uns den Weg ...

Top Qualität muss nicht teuer sein!!!

Der Geschmack unserer Heimat

...essen wie in der guten alten Zeit

Alles Woarscht on Kease – Wurst- & Käsespezialitäten –	€
Die berühmte Glashütter Kartoffelbratwurst vom Holzkohलगrill mit Speckkartoffelbrei und Kräutermostrich	7,80
Currywurst von der Wildbratwurst © Jagdhof Style – vom Holzkohलगrill – mit Pommes Frites – rot und weiß	8,50
Gebackener Camembert mit gebackener Petersilie, Preiselbeeren und Schanzenbrot	7,50



“Kaales on Geschloachtetes“ – Kalte Schlachteküche –

Frisches Bauerngehacktes <i>‘Hausmacher Art’</i> mit Zwiebeln, Sauergurke und Holzofenbrot	7,80
Wildschweinsülze <i>‘Waidmanns Heil’</i> mit Wildbeeren-Remoulade und Großenbacher Rote Beete-Bratkartoffeln	8,60
Großer Strammer Max © Jagdhof Style auf Schanzenbrot, mit Sauerländer Knochenschinken und 2 Spiegeleiern	8,90
Waldbauern Brotzeit <i>‘Hausmetzger Art’</i> - <i>herzhaft und deftig</i> - Blut- und Leberwurst, Sülze, Wildwurst, Schinken und Mett aus eigener Schlachtung auf dem Holzbrett serviert mit Schanzenbrot	11,80
Original Westfälische Knochenschinken-Platte auf Raumländer Holz serviert mit Landbrot	12,60
	- mit Schinkenhäger dazu + 2,00

... So schmeckt Glück ...

Vergleichen Sie glasklare Glashütter Preise!!!