



### appetizers / vorspeisen

### die weltberühmten appetitmacher

€

**kräuter**  
wittgenstein

wiesenkräuterschaumsuppe ( winter 2018 ) *V*

11

**nüsslisalat**  
schweiz

**knackiger feldsalat „essbare landschaften“**  
erdäpfeldressing / alm-speckwürfel  
crôtons / gehacktes ei

11

**carpaccio**  
italien

**winter carpaccio cipriani – „auf crushed ice serviert“** ©  
-das beste vom rind-  
hauchdünn / rucola / tomate / olive / parmesan  
**...mit frisch gehobeltem winter trüffel**

19

26

**trüffelndue**  
schweiz – appenzell

**kleines bergkäse trüffel – fondue** © *V*  
brotwürfel / cornichons / stamperl kirschwasser

17



**lachsvariation**  
deutschland

**jagdhof luxury lachsvariation**  
-hausgebeizt-hausmariniert-hausgeräuchert-  
whisky & gin mariniert / sellerie / clementine / walnuss

24

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**  
modern gastronomy • contemporary kitchen



**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 und **TOP BBQ beilagen**

pro Stück **29**

( für hummerliebhaber große portion 56,00€  
mit zitronenbutter vom Holzkohlegrill )

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

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

## JAGDHOF WINTER BARBECUE

**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 €

### bratwurst

wittgenstein

**dialog von kartoffel- und wildbratwurst**

**die besondere vom holzkohle grill** ☺

beliebt und bekannt im wittgensteiner land - so nur im jagdhof -  
pilze / kartoffel / röstzwiebeln

19

### poularde

frankreich

**brust von der französischen poularde**

*inkl TOP BBQ beilagen*

28

### kalbskotelette

wittgenstein

**-veal chop- mit trüffel- ca. 300g mit knochen gegrillt & serviert**  
gegrilltes gemüse / getrüffelter kartoffelstampf

39

### roastbeef

### prime steak

usa

**- das non plus ultra im geschmack - ca 250g**

us premium beef mit fettrand, saftig marmoriert  
jagdhof garempfehlung: **medium rare 52°C** *inkl TOP BBQ beilagen*

39

### hirsch rack

wittgenstein

**grill hirsch rack – vom rücken „am knochen auf holzkohle gegrillt“**

**für wild-grill-liebhaber ca. 300g**

cranberrysauce / johannisbeeren / trüffel-kartoffelstampf  
wild-beilage / wintergemüse

48