



Fuhrmannskneipe  
*Jagdhof's Landküche*  
 Wirtsstuben - Spezialitäten

**Kloanes zum Bier - Kleinigkeiten zum Bier - €**

Wittgensteiner Schmalz-Liebelei **4,50**

Brotecken mit Griebenschmalz vom Hausschwein

4 halbe geröstete Bierhappen **6,80**

mit Gehacktem, Leber- und Blutwurst aus dem Glas, Griebenschmalz



**Aussem Soppe-Kessel - Aus dem Suppenkessel -**

Original Westfälische Erbsensuppe **5,60**

mit Siegerländer Rauchfleisch - Knusperl in der Gusstasse

**Woarmes e de Weartsstowwe - Warmes in der Wirtsstube -**

Hausmacher gebratene Blutwurst - *Himmel auf Erden* - **9,80**

echt westfälisch mit Zwiebeln, Äpfeln und Kartoffelstampf

Siegerländer Krüstchen - *Stammgast Revier der Jäger* **11,80**

vom Schweinerücken, in Butter gebraten, auf Schanzenbrot

mit Rahmsöße und Spiegelei - mit reichlich Salaten dazu +3,80

Glashütter Fuhrmanns Sahneschnitzel - *der alte Klassiker* - **14,80**

zwei Schnitzel, in Butter gebraten, auf Waldpilz-Cognacrahm,

und Pommes Frites - Salat dazu + 3,80

Jagdhofs Zwiebelrostbraten vom Roastbeef **18,70**

- wie die Stammgäste ihn mögen - mit geschmorten Zwiebeln,

Speck und Bratkartoffeln - Salat dazu + 3,80

Sejjerlänner Hearing-Dong **11,50**

met Abbel, Zwebbeln, Guerke, Schmand, Ferndorfer Gwällmänner on Bodder  
 (Siegerländer Heringsstipp in Bauernschmandsauce mit Pellkartoffeln)

Fuhrmannskneipe  
*Jagdhof's Landküche*  
 Wirtsstuben - Spezialitäten

**Alles Woarscht on Kease - Wurst- & Käsespezialitäten - €**

Die berühmte Glashütter Kartoffelbratwurst **7,80**

vom Holzkohlengrill mit Speckkartoffelbrei und Kräutermostrich

Gebackener Camembert **8,90**

mit gebackener Petersilie, Preiselbeeren und Schanzenbrot



**“Kaales on Geschloachtetes“ - Kalte Schlachteküche -**

Frisches Bauerngehacktes *‘Hausmacher Art’* **7,80**

mit Zwiebeln, Sauergurke und Holzofenbrot

Großer Strammer Max © *Jagdhof Style* **10,80**

auf Schanzenbrot, mit Sauerländer Knochenschinken und 2 Spiegeleiern

Waldbauern Brotzeit *‘Hausmetzger Art’* **13,80**

- *herzhaft und deftig* - Blut- und Leberwurst, Sülze, Wildwurst,

Schinken und Mett aus eigener Schlachtung

auf dem Holzbrett serviert mit Schanzenbrot

Original Westfälische Knochenschinken-Platte **13,80**

auf Raumländer Holz serviert mit Landbrot

- mit Schinkenhäger dazu + 2,00

... So schmeckt Glück ...

Vergleichen Sie glasklare Glashütter Preise!!!