

Ein kulinarischer Osterspaziergang durch die Natur



Aperitif – prickelnd Easter :

Fruchtprickerl – Alkoholfreier Sekt / Johannisbeere, Apfel und Himbeere (<i>alkoholfrei</i>)	8,70 €
Frühlings - Techtel Mechtel – Walderdbeerenlikör / Sekt ... (<i>prickelnd und fruchtig</i>)	10,80 €
Erdbeer - Rossini – frisches Erdbeermark / Jagdhofs Champagner	12,80 €
Maik´s Spring Break Cocktail – Gin / Beeren / Ginger Beer (<i>Osteraperitif 2018</i>)	12,80 €

Vorspeisen:

Knackiger Frühlingsalat „Nicoise – Essbare Landschaften“	11,80 €
Ei / Bohnen / Violette Kartoffeln / Spargel / Oliven / geröstete Paprika Vinaigrette	
mit Thunfischtatar	24,80 €
Jagdhofs Luxury – Frühlings Lachsvariationen Ostern 2019 © Jagdhof Style	24,00 €
– hausmariniert – hausgebeizt – hausgeräuchert – Mango / Gurke / Wasabi / Kresse	

Suppen:

Schaumsuppe von Frühlingskräutern	9,00 €
Garnelentatar	
Wittgensteiner Beef Tea	10,80 €
Ochsenschwanzravioli, Spargel, Erbsen	

Hauptgänge:

Hausgemachte Tagliatelle <i>vegetarisch</i>	27,50 €
mit Trüffel in frischer Morchelrahmsauce	
	½ Portion 20,80 €
Tranchen vom Wittgensteiner Osterkalb	
gebratenes Kalbsrückensteak	32,00 €
mit frischer Morchelrahmsauce, Spargel, Erbsen und Kartoffelgratin	
Frisches Filet vom Wolfsbarsch (Loup de Mer)	29,50 €
mit Tomaten, Spargel und Bärlauch Risotto	
Jagdhof – Oster – Lamm – im Frühling © Jagdhof Style	28,80 €
Geschmorte Osterfest Lammkeule mit Speck – Bohnen Wildkräuter und Pommes Berny	

...Spargel...Spargel...Spargel...Spargel...Spargel...Spargel...Spargel...Spargel...Spargel...Spargel...Spargel...Spargel...Spargel...Spargel...



Spargelzeit – Osterzeit – Jagdhofzeit



„Die Zeit für das königliche Gemüse ist angebrochen“

Glashütter Oster Spargel – Krüstchen „kleine Frühlingsportion“ © Jagdhof Style	19,80 €
mit Sauce Hollandaise überbacken und einer Vielfalt von Frühlings Salaten umlegt	
Spargel – Schinken „ca. 250g ganz frischer Spargel“	23,50 €
mit zweierlei Bauernschinken und Neue Kartoffeln	
Großes Wiener Kaiser Schnitzel „Der Jagdhofs Spargel Klassiker“ – vom Milchkalb	27,80 €
in Butterschmalz geruckelt ***das Schnitzel mit Stammbaum*** © Jagdhof Style	
aus der Oberschale...herzhaft und knusprig gebraten mit Zitrone, Preiselbeeren, Kartoffel-Gurkensalat	
frischem Spargel und Sauce Hollandaise überbacken	+ 9,80 €

Unser Jagdhof Oster-Menü

Kulinarische Geschichten im Frühling

Amuse Bouche 2019

der Ostergruß von unseren Köchen

Jagdhofs Luxury – Frühlings Lachsvariationen Ostern 2019 © Jagdhof Style

24,00 €

*– hausmariniert – hausgebeizt – hausgeräuchert –
Mango / Gurke / Wasabi / Kresse*

Wittgensteiner Beef Tea

10,80 €

Ochschwanzravioli, Spargel und Erbsen

erfrischendes Frühlings - Ostersorbet

8,50 €

mit Prickerl aufgefüllt

Ostern & Lamm

geschmorte Lammkeule

mit Speck – Bohnen, Wildkräuter und Pommes Berny 28,80 €

oder

Ostern & Zander

Filet vom Zander

*- kross auf der Haut gebraten-
mit Pommery Senfjus, Lauchgemüse und Salzkartoffeln*

29,80 €

Osterspaziergang durch unsere Patisserie

11,00 €

Das feine Jagdhof – Ostermenü

als 3 Gang Menüpreis 39,80 EUR

mit Beef Tea in der Vorspeise

als 5 Gang Menüpreis 59,00 EUR

Oster- Dessertempfehlungen:

Holunder - Zitronentörtchen

mit frischen Himbeeren

11,00 €

„Franziska's Oster- Dessert- Kreation 2019“

Rharbarber, Joghurt, Waldmeister und Vanille - Crumble

11,80 €