



...kein Gas, keine Lavasteine  
Wir grillen auf original Holzkohle...

...bei uns fühlt sich jedes Steak  
wie zu Hause...

# Sommer Barbeque im Jagdhof

## Rotisserie Jagdhofstuben

Köstlichkeit ist nicht weit von Kostbarkeit  
Uns geht es vor allem um den Geschmack.  
Das ist es, was uns antreibt und was uns im Leben  
extrem wichtig ist.



## Wald – Wasser – Wiese Geschmäcker der Natur.

Authentisch – vertraut – aber auch raffiniert einfach.  
Leben und Genießen im Einklang mit der Natur. Das ist unser Credo.

Unsere Produkte des Monats: Pfifferlinge / Beeren / australisches Beef / Holunder

## Sommer Aperitifs

	€
<b>Holledauer Hopfenzupfer</b> Kleines Weißbier mit Holundersirup, Schmalzbrot	5,80
<b>Sanbitter Lemon</b> – es geht auch ohne Alkohol Sanbitter, Bitter Lemon, Maracuja	6,80
<b>Lillet Wildberry</b> Lillet, Beeren, Limette, Minze, Russian Wild Berry, Prosecco	9,80
<b>Ramazzotti Rosato</b> Rosato, Tonic Water, Limettenspalten	9,80
<b>L'Aperitivo Nonino Botanical Spritz</b> L'Aperitivo Nonino, Prosecco, Zitronentwist	10,80

## Vorspeisen

...DIE WELTBERÜHMTEN APPETITMACHER

€

<b>Gazpacho</b> Spanien	<b>Die kalte andalusische Sommersuppe</b> © Jagdhof Style - klassisch geeist serviert – von der Strauchtomate und Crème fraîche	12,80
<b>Austern</b> Bretagne	<b>Fine de Claire</b> „auf crushed Ice serviert - klassisch“ mit Schalotten-Vinaigrette, Zitrone und Chesterbrot	1 Stück 5,50 3 Stück 15,50 6 Stück 29,50
<b>Caesar Salad</b> Deutschland	<b>Jagdhof's Caesar Salad</b> - in Sommer - Lasagne – form serviert - der Klassiker trifft Moderne - der Salat der um die Welt ging <i>vegetarisch</i> mit Romanasalat, Caesar's Dressing, Parmesan, kleinen Tomaten, Kräuter und Croutons ...mit gebratenen Riesengarnelen-Aioli ODER gebratener Perlhuhn Brust	15,80 +11,80
<b>Carpaccio</b> Italien	<b>Carpaccio Cipriani</b> „auf crushed ice serviert“ © Jagdhof Style das Beste vom Rotbunt-Rind – hauchdünn – mit alt gereiftem Parmesan und Trüffelmayonnaise ...mit frisch gehobeltem Perigord Trüffel	22,80 +9,80
<b>Escargots</b> Frankreich	<b>Jagdhof's Schneckenpfanne</b> „ein echter Klassiker“ © Jagdhof Style – gratiniert – mit Café de Paris Butter und frisch gebackenem Baguette kleiner Rotweintip inklusive	17,80

Sollten Sie eine besondere Allergene-Speisekarte benötigen, lassen Sie es bitte wissen.

Bei speziellen Wünschen welche nicht auf der Karte stehen, lassen Sie es uns bitte wissen. Wir wollen Sie natürlich bei Ihrem Besuch bei uns im Jagdhof bestmöglich zufrieden stellen.

An Tagen mit Live Musik, erlauben wir uns einen Musikkostenbeitrag von 2,80 / 3,80 € pro Person zu erheben. Wir bitten um Ihr Verständnis.



Steak-Kerntemperaturen: rare / blutig (45°C) / medium rare (52°C) / medium (55°C) / well done/durch (72°C)

## Hauptgänge

...BEI UNS SIND EXCLUSIVE TOP BBQ-BEILAGEN INCLUSIVE

€

**Kartoffelbratwurst** Die berühmte Glashütter Hausgemachte Kartoffelbratwurst **18,70**

Wittgenstein

beliebt und bekannt im Wittgensteiner Land © Jagdhof Style 1/2 **15,80**  
mit Bratkartoffeln, Pilzen, Röstzwiebeln und Kräutermostrich

**Roastbeef Steak** Australisches Black Angus – Roastbeef Steak **49,80**

Australien

ca. 280g ...die klassische Verbeugung, ein Stück Natur... © Jagdhof Style  
das non plus Ultra im Geschmack, mit Fettrand und saftig marmoriert  
mit Bohnenmelange in Rahm, Kartoffelbeilage und unseren BBQ Dips

**Norwegischer Lachs** Großes Stück original Norwegischer Lachs **45,80**

Norwegen

ein großes Stück T-Bone vom frischen Lachs, mariniert mit  
einem Schuss Whiskey und auf Holzkohle gegrillt, mediterranen  
Grillbeilagen, Trüffel-Kartoffelstampf und Kräuterbutter

**Holzfällersteaks** Zwei Glashütter Holzfällersteaks - Pikant gewürzt - **26,50**

Wittgenstein

-saftig und herzhaft- ...kräftig auf der Holzkohle gegrillt  
ca. 220g aus dem Schweinenacken geschnitten  
inkl TOP BBQ Beilagen

**Riesengarnelen** Geknackte Riesengarnelen – Real American Style - **35,80**

USA

mit Knoblauch – BBQ – Öl auf Holzkohle gegrillt,  
mit Aioli-Chilli, mediterraner Grillbeilage und Kräuterbaguette

For Lady's **35,80**  
For Gentleman **47,80**

**Kalbskarree** Gereiftes Kalbskotelett vom Limousin-Kalb **48,60**

Frankreich



-Veal Chop- ca. 350g mit Knochen  
Das Limousin-Kalb ist in der französischen Region Limousin, im nördlichen  
Zentralmassiv beheimatet. Es ist äußerst robust und langlebig mit sehr zartem,  
saftigem Fleisch von sehr guter Marmorierung  
mit Bohnenmelange in Rahm und Trüffel-Kartoffelstampf

**Raclette Kartoffeln** Original Schweizer Raclette Pfännli „auf Waliser-Art“ **19,80**

Schweiz

-à discrétion- (s'hät solangs hät) ...lecker & vegetarisch  
mit kleinen Kartoffeln und echtem Schweizer Raclette Käse  
dazu Perlzwiebeln und Cornichons

...mit kleinem Sommersalat **+7,80**

 Wir mögen Vegetarier - die Natur Zeigt uns den Weg   
Fragen Sie uns gerne nach einer vegetarischen Alternative

## Dessert / Käse

**Coupe Gourmet - Im Jagdhof** bestes Vanillerahmeis / Eierlikör / Krokant / Schlagobers **10,80**

**Oma Dornhöfers Beerengrütze** frische Beeren / Vanillerahmeis / Schlagobers **13,80**

**Hausgemachte Mousse au Chocolat** aus der Kokotte am Tisch angerichtet **16,80**

**Wittgensteiner Schieferplatte** „Käsevariation“ **25,80**

Chutney / Brot / Birnen / frischen Trauben / Weintip  1/2 **19,40**

... jedes Produkt kann man auf Kosten der Qualität billiger machen...  
... aber der Ärger über eine mangelnde Qualität dauert viel länger, als die Freude über einen niedrigen Preis ...

Jagdhof  
Jasper