

Glashütter

...Gänsemarsch

...in 5 Gängen

- das Beste vom Glashütter Bauernganser'l -

Jagdhofs Ganser'l - Essen - Gans ganz toll

Gänse - Küchen - Gruß

Dialog von Maroni und Sellerie-Schaumsuppe (13,80€)
mit Ganser'l Croustillant

Aprikosen- Sorbet (9,00 €)
mit Rosmarin

Techtel Mechtel von Ente & Gans (48,00 €)
Knusprige Brust & Keule – aus dem Backofen
Maroni / Apfelblaukraut / Erdäpfelknödel / Bröselbutter
Preiselbeeren / gefüllter Bratapfel

Mousse au Chocolat (12,80 €)
von der Valrhona Schokolade

3 Gänge 59,00 € (ohne Suppe und Sorbet)

5 Gänge 78,00 € (Normalpreis 83,60 €)

Wir verwenden
nur ganze frische heimische Freilandgänse!!!





Jagdhof`s Landküche

-Ausflug aufs Land-

Vorspeisen:

Suppen Duett - Dialog aus der heißen Tasse © Jagdhof Style	13,80
Wittgensteiner Maroni- und Sellerieschaumsuppe mit Lachscroustillant und frischen Kräuter	
Austern	1 Stück 5,50
Fine de Claire „auf crushed Ice serviert - klassisch“	3 Stück 15,50
mit Schalotten-Vinaigrette, Zitrone und Chesterbrot	6 Stück 29,50
Vogersalat	
Knackiger Feldsalat	13,80
mit Erdäpfeldressing, Salzburger Speckwürfel, Croutöns und gehackten Eier	
Escargots	
Jagdhof`s Schneckenpfanne „ein echter Klassiker“ © Jagdhof Style	17,80
- gratiniert – mit Café de Paris Butter und frischem Baguette; Rotweintip 	

Unsere Hauptgänge:

Stella's Kalbstafelspitz – modern –	33,60
- Sous vide gegart - mit Bouillongemüse und Kren	
Techtel Mechtel von Ente & Gans	48,00
Knusprige Brust & Keule – aus dem Backofen	
mit Maroni, Apfelblaukraut, Erdäpfelknödeln, Bröselbutter, Preiselbeeren und gefülltem Bratapfel	
Glashütter Hirschroulade – mit Pfifferlingen gefüllt –	29,80
mit Wildrahmsöße, kleinen handgedrehten Klößen, sautiertem Spitzkohl und Kronsbeeren	
Roastbeef Steak	
Australisches Black Angus – Roastbeef Steak © Jagdhof Style	39,80
...die klassische Verbeugung, ein Stück Natur... - medium gegrillt - das non plus Ultra im Geschmack ca. 300g, mit Fettrand, saftig marmoriert mit Speckbohnen und Ofenkartoffel – für Steakliebhaber –	

Original Wiener (das Schnitzel mit Stammbaum)	... sooo nur im Jagdhof
Kaiser Schnitzel vom Milchkalb - Original wie in Wien © Jagdhof Style	29,70
in Butterschmalz geruckelt - das Schnitzel mit Stammbaum aus der Oberschale - herzhaft, dünn und knusprig gebraten - extra groß mit Zitrone, handgerührten Preiselbeeren und lauwarmer Kartoffel-Gurkensalat	

Kartoffelbratwurst

Die Glashütter Hausgemachte Kartoffelbratwurst	
beliebt und bekannt im Wittgensteiner Land © Jagdhof Style	17,80
mit Pilzen, Kartoffeln, Röstzwiebeln und Kräutermostrich	½ 14,80

Tagliatelle

Hausgemachte Tagliatelle Vegetarisch	27,80
Parmesan-Trüffelschaum / frisch gehobelter Trüffel	

Nachspeisen:

Oma Dornhöfers Beerengrütze	11,80
mit frischen Beeren, Vanillerahmeis und Schlagobers	
Steirische Liebe - Im Jagdhof	10,80
mit bestem Vanillerahmeis, Kürbiskernöl, Kürbiskernen und Schlagobers	