



Jagdhof's Landküche

Traditionell – Rustikal – Bodenständig

Sommer Feeling im Jagdhof. Genießen Sie kulinarische Genüsse.



Sommer - Aperitif Empfehlungen

Sanbitter Lemon – es geht auch ohne Alkohol Sanbitter, Bitter Lemon, Maracuja	6,80 €
Savanna Cider – aus Südafrika Savanna Cider, frische Minze, Zitrone, Orange	6,80 €
Erdbeer Secco – es geht auch ohne Alkohol	8,90 €
Schilerol -eine Spezialität aus der Steiermark- Schilerol, Sodawasser, Zitronenscheibe, Minze	9,80 €
Ramazzotti Rosato Rosato, Tonic Water, Limettenspalten	9,80 €
Lillet Wild Berry Lillet, Beeren, Limette, Minze, Russian Wild Berry, Prosecco	9,80 €
L'Aperitivo Nonino Botanical Spritz L'Aperitivo Nonino, Prosecco, Zitronentwist	10,80 €
Aperol Spritz – nach Jagdhof Art	11,80 €



Der Jagdhof Klassiker



Original Wiener (das Schnitzel mit Stammbaum)

Kaiser Schnitzel vom Milchkalb - Original wie in Wien © Jagdhof Style

... sooo nur im Jagdhof

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

29,70 €

mit gebratenen Pfifferlingen +9,80 €

Sonntags-Menü

...der Gruß aus der Küche

Das kleine Jagdhof Sommer-Kräutersüppchen

- Essen aus der Natur -

mit frischen Kräutern serviert

Wittgensteiner Sonntags-Braten

- nicht einerlei, sondern vielerlei-

Kassler und Wittgensteiner Bierbraten -in rustikaler Tunke-

dazu buntes Frühlingsgemüse und Kartoffelstampf

Hausgemachte Mousse au Chocolat

mit Vanilleeis

Spezialpreis für unsere Stammgäste

39,80 Euro p. P.



Gerne eine kleine Portion Pfifferlinge zu Ihrem Lieblingsgericht

+9,80€



... 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`s Landküche



-Ausflug aufs Land -

Sommer – Sonne – Ferienzeit

Vorspeisen:

Gazpacho die kalte andalusische Sommersuppe © Jagdhof Style 12,80
von der Strauchtomate und Crème fraîche - klassisch geist serviert -

Austern

Fine de Claire „auf crushed Ice serviert - klassisch“ 1 Stück 5,50
mit Schalotten-Vinaigrette, Zitrone und Chesterbrot 3 Stück 15,50
6 Stück 29,50

Caesar's Salad

der Klassiker trifft Moderne - der Salat der um die Welt ging *vegetarisch* 15,80

- in Sommer - Lasagne – form serviert -

mit Romanasalat, Caesar's Dressing, Parmesan, kleinen Tomaten, Kräuter und Croutons

...mit **gebratener Riesengarnele ODER gebratener Perlhuhn Brust** +11,80

Carpaccio

Carpaccio Cipriani „auf crushed ice serviert“ © Jagdhof Style 22,80

das Beste vom Alm-Rind – hauchdünn -

mit Rucola, altem Parmesan und Trüffelmayonnaise

...mit frisch gehobeltem Trüffel +9,80

Escargots

Jagdhof`s Schneckenpfanne „ein echter Klassiker“ © Jagdhof Style 17,80

- gratiniert – mit Café de Paris Butter und frischem Baguette; *Rotweintip*

Hauptgänge:

Wittgensteiner Kalbsrahmragout – nur aus bestem Keulenfleisch 29,80

in Rahmsöße, mit Spitzkohl, Kartoffelpüree und Kronsbeeren

Roastbeef Steak

Australisches Black Angus – Roastbeef Steak © Jagdhof Style 49,80

...die klassische Verbeugung, ein Stück Natur... - medium gegrillt -

das non plus Ultra im Geschmack ca. 300g, mit Fettrand, saftig marmoriert

mit Bohnenmelange in Rahm und Kartoffelbeilage – für echte Steakliebhaber –

Jagdhof-Tipps für heiße Tage – Produkte des Monats:

Sylter Matjes im Sommer - nicht Einerlei, sondern Vielerlei - 21,60

- Urlaubserinnerungen an Sylt -

ein kulinarischer Matjes-Spaziergang in allen Variationen

Frische Pfifferlinge in Kräuterrahm *vegetarisch*

serviert mit hausgemachte Serviettenknödel und Preiselbeeren **als kleine Portion / Zwischengang 23,80**

große Portion / Hauptgang 29,80

Glashütter Techtelmechtel aus Wald und Wiese

Kartoffelbratwurst & Hirschroulade 27,50

mit Pilzen, Bratkartoffeln und Röstzwiebeln dazu Preiselbeer - Senf

Duett von Garnelen und Lachs 34,80

mit Knoblauch-Rahmspinat und Rosmarinkartoffeln

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

Nachspeisen:

Hausgemachte Mousse au Chocolat

- Original wie in Frankreich - mit Vanilleeis 17,80

Jagdhof's Eis-Liebelei © Jagdhof Style

bestes Rahmeis von Vanille, Erdbeer und Schokolade, 10,80

mit Schlagobers und Verpoorten Eierlikör

Rausch frischer Beeren

mit Schmand und Vanilleeis 16,80

Petersburger Schlittenfahrt im Sommer

bestes Zitronensorbet, frische Beeren und Melisse - Kühl und erfrischend – 11,80

mit Wodka und Prickerl aufgegossen (Kalter Tipp für warme Tage)

frisch vom Markt **eine Kollektion für Liebhaber ausgefallener Produkte** je nach Markteinkauf
...frischer Sommertrüffel...Balik Lachs...Black Angus Beef...Steinbutt...Foie Gras...Seezunge...

