



# Jagdhof's Landküche

Traditionell – Rustikal – Bodenständig

Sommer Feeling im Jagdhof. Genießen Sie kulinarische Genüsse.



## Sommer - Aperitif Empfehlungen

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

