



J

Kloanes zum Bier - Kleinigkeiten zum Bier - €

Jagdhof's Wirtsstuben Bierhappen – Wittjstäner Cappas 8,70
mit Gehacktem, Leber- und Blutwurst aus dem Glas, Griebenschmalz



Aussem Soppe-Kessel - Aus dem Suppenkessel -

Originalsuppe des Tages – je nach Saison 8,90
in der Suppentasse serviert

Woarmes e de Weartsstowwe - Warmes in der Wirtsstube -

Hausmacher gebratene Blutwurst – wie Himmel & Äd – 12,60
nach Glashütter Fuhrmann's Art mit Zwiebeln, Äpfeln auf 2 Scheiben Hausbrot serviert

Siegerländer Krüstchen – Stammgast Revier der Jäger –
Beliebt und bekannt im Wittgensteiner Land 23,80

vom Schweinerücken, in Butter gebraten, auf Schanzenbrot mit Rahmsöße, Spiegelei und kleinem Salatteller

Jagdhof's Zwiebelrostbraten vom Roastbeef 24,70

- wie die Stammgäste ihn mögen - mit geschmorten Zwiebeln, Speck, Bratkartoffeln und kleinem Salatteller

... Sooo schmeckt die Heimat ...



J

2025

Alles Woarscht on Kease - Wurst- & Käsespezialitäten - €

Die Glashütter Kartoffelbratwurst

mit Pilzen, Röstzwiebeln und Kartoffeln, dazu Kräutersenf

Jägerportion 1 Stück

15,80

Waldarbeiterportion 2 Stück

21,80

Gebackener Camembert

12,80

mit gebackener Petersilie, Preiselbeeren und Schanzenbrot



“Kaales on Geschloachtetes“ - Kalte Schlachteküche -

Frisches Bauerngehacktes ‘Hausmacher Art’

12,50

mit Zwiebeln, Sauergurke, auf 2 Scheiben Wittgensteiner Hausbrot

Großer Strammer Max © Jagdhof Style

17,80

auf Schanzenbrot, mit Sauerländer Knochenschinken und 2 Spiegeleiern

Waldbauern Brotzeit ‘Hausmetzger Art’ (ab 2 Personen) 18,50 pP

- herzhaf und deftig - Blut- und Leberwurst, Sülze, Wildwurst,

Schinken, Mett, Schmalz aus eigener Schlachtung

auf dem Holzbrett serviert mit Schanzenbrot

... Essen wie in der guten alten Zeit ...

Vergleichen Sie glasklare Glashütter Preise!!!