

Wiener Kaffee – Spezialitäten

KLEINER BRAUNER (<i>Tasse Crème -Kaffee</i>)	2,90 €
GROSSER BRAUNER (<i>Portion Crème -Kaffee</i>)	5,40 €
KLEINER SCHWARZER (<i>Espresso</i>)	2,90 €
GROSSER SCHWARZER (<i>dop. Espresso</i>)	5,40 €
TASSE KAFFEE HAG	2,90 €
PORTION KAFFEE HAG	5,40 €
BECHER SCHOKOLADE (<i>Haferl</i>)	3,50 €
MELANGE (<i>Haferl Milchkaffee</i>)	3,50 €
CAPPUCCINO (<i>mit aufgeschäumter Milch o. Sahne</i>)	3,50 €
KONSUL (<i>Tasse Crème Kaffee mit Sahne</i>)	3,50 €
PICCOLO (<i>Espresso mit Sahne</i>)	2,90 €
EINSPÄNNER (<i>doppelter Espresso im Glas + Sahne</i>)	5,40 €
SALON EINSPÄNNER (<i>Espresso mit Wodka</i>)	8,50 €
PHARISÄER (<i>Crème Kaffee mit Rum & Sahne</i>)	8,50 €
WIENER FIAKER (<i>Espresso mit Kirschwasser</i>)	7,50 €
IRISH COFFEE (<i>Crème Kaffee, Irish Whiskey & Sahne</i>)	8,50 €
MARIA THERESIA (<i>Kaffee, Grand Marnier, Sahne</i>)	8,50 €

DARJEELING ROYAL	<i>Sommerpflückung, zartblumig</i>
ASSAM SPECIAL	<i>kräftig, malzig und gehaltvoll</i>
EARL GREY	<i>Klassiker, mit Bergamotte-Öl</i>
GRÜNTEE-Asia Superior	<i>unfermentiert mit zarter, süßer Note</i>
SOMMERBERRY	<i>leichte Mischung roter Beerenfrüchte</i>
KRÄUTERGARTEN	<i>mit Minze, Lemongras und Süßholz</i>
ROOIBOS VANILLA	<i>afrikanisch, mit lieblicher Vanille</i>

Portion Tee

5,50 €

Jagdhof - Kuchenkreationen

...anders als alle Anderen...

Jagdhof Apfelstrudel

- der Klassiker -

frisch aus dem Ofenrohr mit Vanilleeis,
Vanillesauce und Schlagobers

7,80 €

Schoko - Sachertorte

Der Klassiker der Wiener K. & K. Hofbäckerei

... anders interpretiert

Kreiert zu ehren Fürst Metternich 1832, vom 16-jährigen Lehrburschen
Franz Sacher. Schicht für Schicht eine schokoladige Verführung mit
fruchtiger Marille!

5,80 €

Wittgensteiner Cheese Cake

DER Kuchen, der auf keiner Kaffeetafel fehlen darf.
Schon in der römischen Antike schmeckten die ersten
Quarkkuchen und sind bis heute in Ihrer Rezeptur und
dem Geschmack nahezu unverändert und schmackhaft!

Natur & unverfälscht

4,80 €

Salzburger Techtel Mechtel *- die Fiaker Kuchenplatte -* *"Wittgenstein - Wien"*

**Jagdhofs Walzertraum...eine Reise nach Wien und
zurück...**

...nicht Einerlei – sondern Vielerlei...

mit einem Vielerlei der Klassiker-Spezialitäten
Kaffee oder Tee soviel Sie mögen!

12,80 €

Jagdhofs- Eis Spezialitäten

COUPE DÄNEMARK

Vanilleeis mit Schokoladensoße & Schlagrahm

7,80 €

EISBECHER „CAFÉ BAZAR“

*Herrliche Eiscrème mit Eierlikör,
Krokant & Schlagobers*

8,90 €

EISPLATTE HOTEL SACHER

*Techtel Mechtel aus herrlichen Eisspezialitäten
mit Früchten & Schlagrahm*

9,50 €

Heiß & Eis - Getränke

SCHLUMBERGER BOWLE „CASSIS“ 7,80 €

Johannisbeerlikör mit Zitronen Sorbet und Sekt aufgegossen

MÜNCHENER EISKAFFEE – IM HUMPEN 7,80 €

Crème Kaffee mit Vanilleeis, Kaffeelikör und Schlagrahm

...und für unsere

kleinen Gäste

KINDERÜBERRASCHUNGS-EISBECHER

4,50 €



Vesperkarte

für Wanderer und nicht so „Süße“

WALDBAUERN BROTZEIT „WITTGENSTEIN“
herzhafte Brotzeitspezialitäten
mit Schanzenbrot auf dem Holzbrett serviert 11,80 €

FUHRMANNNS-SAHNESCHNITZEL
zwei Schnitzel, in Butter gebraten,
auf Waldpilz-Cognacrahm, Pommes Frites & Salat 17,60 €

**ORIGINAL WESTFÄLISCHER
ERBSENSUPPEN-TELLER**
mit Siegerländer Rauchfleisch-Knusperl 5,60 €

Nur Sonntags! soviel Sie mögen!

**SALZBURGER BRETT´L JAUSE
VESPERBUFFET
-DAS ORIGINAL-
INKL. FEINEM OBSTLER**

Schlemmen Sie nach Lust und Laune vom deftigen
Wittgensteiner Vesper- und Schlachte-Buffer
12,80 €

**Glashütter Genüsse für Zuhause:
Hausgemachtes zum Mitnehmen**

SCHLAC HTE-LEBERWURST IM GLAS 6,80 €

GROBE BLUTWURST IM GLAS 6,80 €

**GRIEBENSCHMALZ
(HAUSGEMACHT)** 6,80 €

SIEGERLÄNDER SCHANZENBROT (klein) 6,80 €

Feines zum Kaffee und Vesper

BAILEYS	2 cl	3,50 €
AMARETTO	2 cl	3,50 €
LIKÖR 43	2 cl	3,50 €
GRAND MARNIER	2 cl	3,50 €
COINTREAU	2 cl	3,50 €
TAYLOR'S SELECTED RUBY PORT	5 cl	6,20 €
DAVIDOFF CLASSIC	2 cl	6,00 €
HENNESSY X.O.	2 cl	11,50 €
LANTENHAMMER OBSTBRÄNDE	2 cl	6,80 €

Schlehe, Waldhimbeere, Williams, Marille oder Vogelbeere

... sowie weitere erlesene Brände

Zelebrieren Sie im Jagdhof die

„Afternoon High Tea Time“

Ihre ganz persönliche Teestunde am Nachmittag

ORIGINAL „QUEEN VICTORIA“


*Genießen Sie kleine Sandwiches, Bagels, Scones
mit Clotted Cream, Marmelade,
englischer Teekuchen und kleine Muffins
mit einem Glas feinstem Champagner
38,00 € pro Person*

STILECHT OLD ENGLISH

*Classic-Tea-Time „Hubertus-Style“
Waldkräuter-Sandwich, Gebäck und Süßes
und ein Gläschen Portwein dazu
28,00 € pro Person*

*Dazu edelste ausgesuchte Tees von Eilles
Jeden ersten Sonntag im Monat
von 15.30 bis 17.30 Uhr*

Reservierung erforderlich



Die Geschichte des Jagdhofs von der Fuhrmannskneipe zur Country Residenz im Wittgensteiner Land.

- 1905** Heinrich-Friedrich Dornhöfer (1856-1938) erbaut das Bauernhaus. Dieses galt damals schon als regionaler Forstarbeitertreffpunkt.
- 1939** Wird von Heinrich Dornhöfer (1889-1945) das Gebäude zur Herberge ausgebaut. Herr Dornhöfer erhielt die erste Konzession, die es ihm erlaubte, Getränke und Tabakwaren zu verkaufen.
- 1949** Erfolgt der Umbau zum Gasthof, welcher auch ein Geheimtipp für Förster, Forstarbeiter und Fuhrmänner war.
- 1959** Wegen der großen Beliebtheit des Lokals und den mangelnden Platzverhältnissen wird an die Gaststube der Dorfsaal angebaut.
- 1973** Anbau des neuen Küchenbereichs von Heinrich Dornhöfer (1914-1974).
- 1975** Nach dem frühen Tod seines Vaters übernimmt Edmund Dornhöfer im Alter von 20 Jahren den Gasthof.
- 1976** Renovierung und Neugestaltung des Dorfsaals zum „Grillrestaurant Sauerland“.
- 1977** Neubau und Eröffnung des Gourmetrestaurant „Kaminzimmer“.
- 1984** Das Hotel Jagdhof Glashütte entsteht mit 20 Zimmern und Edmund Dornhöfer wird vom Gastronom zum Hotelier.
- 1985** Erweiterung des Hotels um 5 Zimmer und Bau des Jagdsalons, der als Frühstücksraum und Café genutzt wird.
- 1986** Küchenvergrößerung und Erweiterung der Geschäftspassage, Boutique & Kosmetikabteilung.
- 1990** Neubau des Restaurants „Rotisserie Jagdhofstuben“ und der Hotelbar, wobei auch nochmals einige Apartments neu entstehen.
- 1992** Bau der hauseigenen Konditorei in der seitdem Kuchen und Confitserien hergestellt werden
- 1996** Renovierung der Kaminhalle und Ausbau der Hotelterrasse.
- 1997** Neugestaltung des Wiener Cafés und Anbau des Ansitz sowie der Fasanenstube.
- 1998** Das alte Gourmetrestaurant „Kaminzimmer“ wird vergrößert, umgestaltet und als Giardino - Der Fischgarten neu eröffnet.
- 1999** Mitte Oktober eröffnet Edmund Dornhöfer in den Räumen des ehemaligen Fischrestaurants das neue fine dining Abendrestaurant „Ars Vivendi“.
- 2000** Auszeichnung des Jagdhofs mit drei Kronen im „Varta Hotel Guide“, womit er zu den „Top Five“ in Deutschland gehört. Hinzu kommt, dass Deutschlands „Gastro-Bibel“, der Michelin Führer, unser Restaurant „Ars Vivendi“ in den Gastronomiehimmel gehoben hat, indem er uns einen seiner begehrten Sterne verleiht.
- 2001** Renovierung und Neugestaltung der Maisonettapartements und der Rotisserie.
- 2002** Der Jagdhof wird ein Relais & Châteaux und darf sich damit zu dem kleinen Kreis der wohl exklusivsten Hotelkooperation der Welt zählen.
- 2003** Komplette Neugestaltung der „Country- Style- Zimmer“ und Bäder im 2. Obergeschoss.
- 2004** Komplette Neugestaltung der „Country- Lord- Zimmer“ und Bäder im 2. Obergeschoss.
- 2007** Renovierung der Pianobar – Moderner Country-Style gepaart mit klassischen Zügen und englischem Charme vermittelt einen angenehm warmen Loungecharakter im Landhausstil.
- 2008** Komplette Neugestaltung der „Country- Lord- Zimmer“ und Bäder im 1. Obergeschoss. Ländlich, edel und luxuriös im englischen Jagdstil. Neumöblierung der Jagdhofwiese und des Schwimmbades.
- 2009** Auszeichnung für den Jagdhof Glashütte mit der Welcome-Trophy von Relais & Châteaux.
- 2009** Das Hotel Jagdhof Glashütte wird offiziell durch den Deutschen Hotel und Gaststättenverband (DEHOGA) mit 5 Sternen klassifiziert.
- 2011** Auszeichnung als Gastgeber des Jahres 2012 von Deutschland durch den großen Hotel- & Restaurant Guide Bertelsmann.
- 2012** Neubau des neuen, einzigartigen, inspirierenden Küchentypus, die „SOUL-KITCHEN“! Die neue Genussinstitution verbindet das Traditionelle und das Experimentelle zu einem rundherum gelungenem Kochatelier. Die Ideen- und Kaderschmiede für Sterneköche.
- 2013** Im November wird das Gourmetrestaurant Ars Vivendi zum 7. Mal mit dem begehrten Michelin Stern ausgezeichnet.
- 2014** Das Hotel Jagdhof Glashütte feiert 30 jähriges Jubiläum – von der Fuhrmannskneipe zum Relais & Châteaux im Wittgensteiner Land. 1984-2014 30 Jahre Jagdhof-Glashütte.