



Gasthof zum Jägerwirt

Wirtshausklassiker

EURO

Rindsgulasch	A,L,O	11,50
Krenfleisch nach „meiner Art“ (gekochte Schweineschulter mit Wurzelgemüse & Erdäpfel)	L,O	11,50
Wildbeuschl mit Erdäpfel- oder Serviettenknödel	A,D,L,O	11,90
Frankfurter od. Debreziner mit Senf, Kren & Gebäck	A,M,O	5,50
Frankfurter od. Debreziner mit Gulaschsaft	A,L,M,O	6,50
Schinken - Käse - Toast mit Salatgarnitur	A,G,L,M,O	6,80
Schweineleber gebacken mit Salat	A, C, G, O	13,50
Schweineleber geröstet mit Erdäpfel	A, G, L, M, O	13,20

Spezialität vom Sikahirsch

Hirschragout mit Serviettenknödel & Preiselbeeren	A,C,G,L,M,O	14,50
---	-------------	-------

Vegetarisches

Geröstete Erdäpfelknödel mit Ei & Salat	A, C	11,90
Gebackener Käse mit Preiselbeeren & Salat	A, C, G, O	13,90
Gemüselaibchen mit Dipsauce & Blattsalat	A, C, G, L	12,50

SUPPEN

Frittaten - oder Leberknödelsuppe	€ 4,50
Spargelcremesuppe	€ 5,10

UNSERE HAUPTGERICHTE

Wiener Schnitzel vom Schwein mit Salat	€ 14,90
Schweinsbraten mit Erdäpfelknödel & Salat	€ 14,90
Cordon - Bleu mit Pommes frites & Salat	€ 17,90
Zwiebelrostbraten mit Braterdäpfel & Salat	€ 20,50
Grillkotelett mit Pommes, Gemüse & Kräuterbutter	€ 15,50
Spargel-Cordon-Bleu mit Petersilerdäpfel & Dipsauce	€ 18,90
Hirtenspieß mit Pommes, Gemüse & Kräuterbutter	€ 19,20
Hühnerfilet mit Gemüse-Mozzarella gratiniert auf cremigen Basilikumgnocchi	€ 17,90
Rinderfiletsteak mit Braterdäpfel , Gemüse & Kräuterbutter	€ 34,90
Maibockragout mit Serviettenknödel & Preiselbeerbirne	€ 14,90
Cremige Spargelnudeln mit Räucherlachsrose	€ 16,80
Zanderfilet natur mit Knoblauchbutter & Petersilerdäpfel	€ 17,90

HAUSGEMACHTE „SÜSSE VERSUCHUNGEN“

Eismarillenknödel mit Schlagobers	€ 5,00
Erdbeer-Topfenschnitte	€ 4,00
Holunderblüten Panna Cotta mit marinierten Erdbeeren & Zitroneneis	€ 7,50
Schokobrownie mit Vanilleeis & Früchten	€ 7,50