

Gasthaus „Jägerhaus“

Eine Auswahl an Speisen aus unserer täglich wechselnden Tageskarte.

Achtung! Fisch gibt es nur auf Vorbestellung,
da dieser frisch aus der Donau kommt.

Unsere Spezialitäten

Hausgemachte Maultaschen geschmelzt,
mit Speck und Zwiebeln

Schwäbische Linsen mit hausgemachten
Spätzle und einem Schibling

Zebuhacksteak „Holzfäller Art“
mit Spiegelei, Speck und Pommes frites

Geschnetzelte Zebuleber mit einer Jus,
dazu Bratkartoffeln

Münchner Zwiebfleisch vom Zebu, dazu eine
Bratensauce, geschmelzte Zwiebeln, knusprige Bratkartoffeln

Zebugulasch mit hausgemachten Spätzle

Medium gebratenes Zebusteak mit einer Jus,
dazu Pommes frites, hausgemachte Kräuterbutter

Medium gebratenes Zebufiletsteak mit einer Jus,
dazu Pommes frites, hausgemachte Kräuterbutter

Ein Paar frische feine Zebubratwürste
mit einer Zwiebelsauce

Zebuschmorbraten dazu hausgemachte Spätzle

Gefüllte Zeburoulade mit hausgemachten Spätzle

Unsere Wildgerichte

Wildspeisen bieten wir saisonal aus eigener Jagd an!

Wildrückensteak mit einer Pilzsauce,
dazu hausgemachte Spätzle

Wildfilet mit Preiselbeeren, Pilzsauce,
dazu hausgemachte Spätzle

Wildbraten mit Preiselbeeren
und hausgemachten Spätzle

Wildragout vom Wildschwein und Rehwild
mit Preiselbeeren, dazu hausgemachte Spätzle und

Rosa gebratene Wildentenbrust
mit Dauphine-Kartoffeln

Kleiner Auszug aus unserer Vesperküche

Straßburger Wurstsalat aus
Lyoner, Käse, Zwiebeln

Franz Wurstsalat
Lyoner, Käse, Schwarzwurst, Gurke, Tomate, Paprika, Zwiebeln
Liebe Gäste, ich bin ein Wurstsalat nach Chef Art
Und mich gibt's nur im Original!

Zu den Vespern servieren wir hausgemachtes Brot.

Unser Angebot an frischen Salaten, Vorspeisen Kuchen und Desserts
entnehmen Sie bitte der Hauptkarte.

Wir sind für sie erreichbar.

Telefon: 07466/254

www.jaegerhaus.de info@jaegerhaus.de <http://jaegerhaus.blogspot.de/>