



# Gasthof zum Jägerwirt

## SUPPEN

Leberknödel- oder Frittatensuppe 3,50

Kürbiscremesuppe mit seinem Öl 3,90

**Wildcremesuppe** 4,20

## UNSERE HAUPTGERICHTE

Schweinsschnitzel - gebacken mit Salat 10,90

Cordon - Bleu mit Pommes frites & Salat 12,20

Zwiebelrostbraten mit Braterdäpfel & Salat 14,50

Grillkotelett mit Gemüse, Pommes frites & Kräuterbutter 11,40

Hühnerfilet natur auf fruchtiger Currysauce, Reis & Gemüse 13,50

**Hirschkalbsbraten vom Sika mit Serviettenknödel  
und Apfelrotkraut** 15,30

**Geschmorter Wildschweinbraten im Wacholderrahmsaftl  
mit Kürbisstrudel und Gemüse** 15,30

**Marinierte Hasenkeule oder Rücken in pikanter Rahmsauce  
mit Erdäpfelknödel** 13,50

**Hirschragout „Jägerart“ mit Serviettenknödel und Preiselbeeren** 11,50

**Hirschkalbssteak zart rosa gegrillt an zweierlei Saucen,  
Kroketten und Gemüsebouquet** 26,80

**Gebackenes Sika-Hirschschnitzel mit Salat & Preiselbeeren** 14,50

Waldpilzsauce mit Serviettenknödel 12,50

Zanderfilet natur auf Kürbisgemüse & Petersilerdäpfel 15,50

## HAUSGEMACHTE „SÜSSE VERSUCHUNGEN“

Kardinalschnitte oder Maronischnitte 3,00

Topfenknödel mit Waldbeerragout und Vanilleeis 6,50

Schokomousse im Glas mit frischen Früchten 6,50

Malakoffwürfel mit Eierlikör und frischen Früchten 6,00