



Gaststätte Jagdhaus



Speisen & Getränke





Suppen

- | | |
|----------------------|------|
| 1. CREMA DI POMODORO | 6,00 |
| Tomatensuppe | |
| 2. MINISTRONE | 6,50 |
| Gemüsesuppe | |

Antipasti | Vorspeisen

- | | |
|--|-------|
| 7. PIZZABROT BRUSCHETTA | 7,50 |
| mit frischen Tomaten, Basilikum,
Knoblauch und Zwiebeln | |
| 8. SCAMPI MEDITERRANA | 14,50 |
| mit Öl und Knoblauch, leichter
Tomatensauce, pikant | |
| 9. GEBACKENER WEICHKÄSE
MIT SALAT | 12,90 |
| 10. ANTIPASTI DI VERDURE E MARE | 14,90 |
| warmer, gemischter Gemüseteller
mit Meeresfrüchten ² | |
| 11. PIZZABROT NATUR | 4,00 |
| 12. PIZZABROT TOMATENSAUCE
UND KNOBLAUCH | 4,50 |

Salate

- | | |
|---|-------|
| 15. BEILAGENSALAT | 4,00 |
| 18. CAPRESE | 12,90 |
| Mozzarella auf Tomaten und Basilikum | |
| 19. SALAT FASANERIE | 13,50 |
| gemischter Salat mit Thunfisch,
Eiern, Schinken ^{9,10,12} und Käse ² | |
| 21. SALAT WILDPARK | 14,90 |
| gemischter Salat mit gebratenen
Hähnchenbruststreifen, frischen
Champignons und Zwiebeln | |
| 22. BAUERNSALAT | 13,90 |
| gemischter Salat mit Tomaten, Gurken,
Zwiebeln, Paprika, Peperoni, Oliven ⁶ und
Schafskäse | |
| 23. SALAT JAGDHAUS | 17,90 |
| mit gegrillten Rumpsteakstreifen,
Cocktailtomaten, frischen
Champignons und Parmesan | |





Pizza

30 CM

- | | | | |
|---|-------|--|-------|
| 27. PIZZA SALAMI | 10,90 | 40. PIZZA TOSCANA | 13,90 |
| mit Tomatensauce, Käse ² und Salami ^{2,9,10} | | mit Tomatensauce, Käse ² , Salami ^{2,9,10} ,
Schinken ^{9,10,12} , frischen Champignons,
Peperoniwurst ^{2,9,10,12} und Zwiebeln | |
| 29. PIZZA FUNGHI | 10,90 | 41. PIZZA VEGETARIA | 13,90 |
| mit Tomatensauce, Käse ² und
frischen Champignons | | mit Tomatensauce, Käse ² und
verschiedenem Gemüse | |
| 30. PIZZA MAFIOSA | 12,90 | 42. PIZZA GAMBERETTI | 14,90 |
| mit Tomatensauce, Käse ² ,
Peperoniwurst ^{2,9,10,12} und frischen
Champignons | | mit Tomatensauce, Käse ² , Spinat, Shrimps ²
und Knoblauch | |
| 31. PIZZA BELLA | 12,90 | 45. PIZZA DIAVOLO | 13,90 |
| mit Tomatensauce, Käse ² , Salami ^{2,9,10}
und Schinken ^{9,10,12} | | mit Tomatensauce, Käse ² , Salami ^{2,9,10} ,
Oliven ⁶ und scharfem Paprika | |
| 32. PIZZA NAPOLI | 12,90 | 46. PIZZA QUATTRO FORMAGGI | 14,20 |
| mit Tomatensauce, Käse ² , Schinken ^{9,10,12}
und frischen Champignons | | mit Tomatensauce, vier Käsesorten ² | |
| 33. PIZZA REGINA | 13,90 | | |
| mit Tomatensauce, Käse ² , Salami ^{2,9,10} ,
Schinken ^{9,10,12} und frischen Champignons | | | |
| 34. PIZZA ROMA | 13,90 | | |
| mit Tomatensauce, Käse ² , Salami ^{2,9,10} ,
Schinken ^{9,10,12} und Peperoniwurst ^{2,9,10,12} | | | |
| 35. PIZZA THUNFISCH | 14,50 | | |
| mit Tomatensauce, Käse ² , Thunfisch
und Zwiebeln | | | |
| 36. PIZZA SICILIANA | 13,90 | | |
| mit Tomatensauce, Käse ² , Sardellen,
Oliven ⁶ und Kapern | | | |
| 37. PIZZA CAPRICCIOSA | 14,20 | | |
| mit Tomatensauce, Käse ² , Salami ^{2,9,10} ,
Schinken ^{9,10,12} , frischen Champignons,
Paprika und Ei | | | |
| 38. PIZZA MOZZARELLA | 13,90 | | |
| mit Tomatensauce, Käse ² , Mozzarella,
frischen Tomaten und Basilikum | | | |
| 39. PIZZA RUCOLA | 14,90 | | |
| mit Tomatensauce, Rucola,
Parmaschinken ¹⁰ , Mozzarella und
Parmesankäse | | | |

Extra Belag: Aufpreis je 1,00 bis 3,00 Euro





Pfannengerichte vom Schwein

- | | |
|--|-------|
| 48. SCHNITZEL WIENER ART | 13,90 |
| dazu Pommes frites | |
| 49. JÄGERSCHNITZEL | 15,90 |
| dazu Pommes frites | |
| 50. RAHMSCHNITZEL | 15,90 |
| dazu Pommes frites | |
| 51. SCHNITZEL MIT
GRÜNER PFEFFERSAUCE | 15,90 |
| dazu Pommes frites | |
| 52. PARMAGIANASCHNITZEL
MIT SCHINKEN ^{9,10,12} | 16,90 |
| dazu Pommes frites | |
| 53. SCHNITZEL GORGONZOLA | 16,90 |
| dazu Pommes frites | |
| 54. ZWIEBELSCHNITZEL | 15,90 |
| dazu Pommes frites | |
| 55. GYROSELLER | 16,90 |
| dazu Pommes frites | |

Carne di Manzo

VOM KALB UND RIND

Wir verwenden ausschließlich Fleisch vom argentinischen Angusrind

- | | |
|---|-------|
| 57. KALBSLEBER MIT ZWIEBELN | 21,90 |
| dazu Pommes frites | |
| 58. RUMPSTEAK MIT
KRÄUTERBUTTER | 26,90 |
| dazu frischen Kräutern, Kräuterbutter
und Bratkartoffeln | |
| 59. RUMPSTEAK MIT GRÜNER
PFEFFERSAUCE | 28,50 |
| dazu Bratkartoffeln | |
| 60. RUMPSTEAK MIT
GORGONZOLASAUCE | 28,50 |
| dazu Bratkartoffeln | |
| 61. RUMPSTEAK MIT ZWIEBELN | 28,50 |
| dazu Bratkartoffeln | |

*Auf Wunsch erhalten Sie einen Beilagensalat,
Aufpreis 4,00 Euro. Unsere Fleischgerichte werden
auf dem Lavastein-Grill zubereitet.*



Fischgerichte

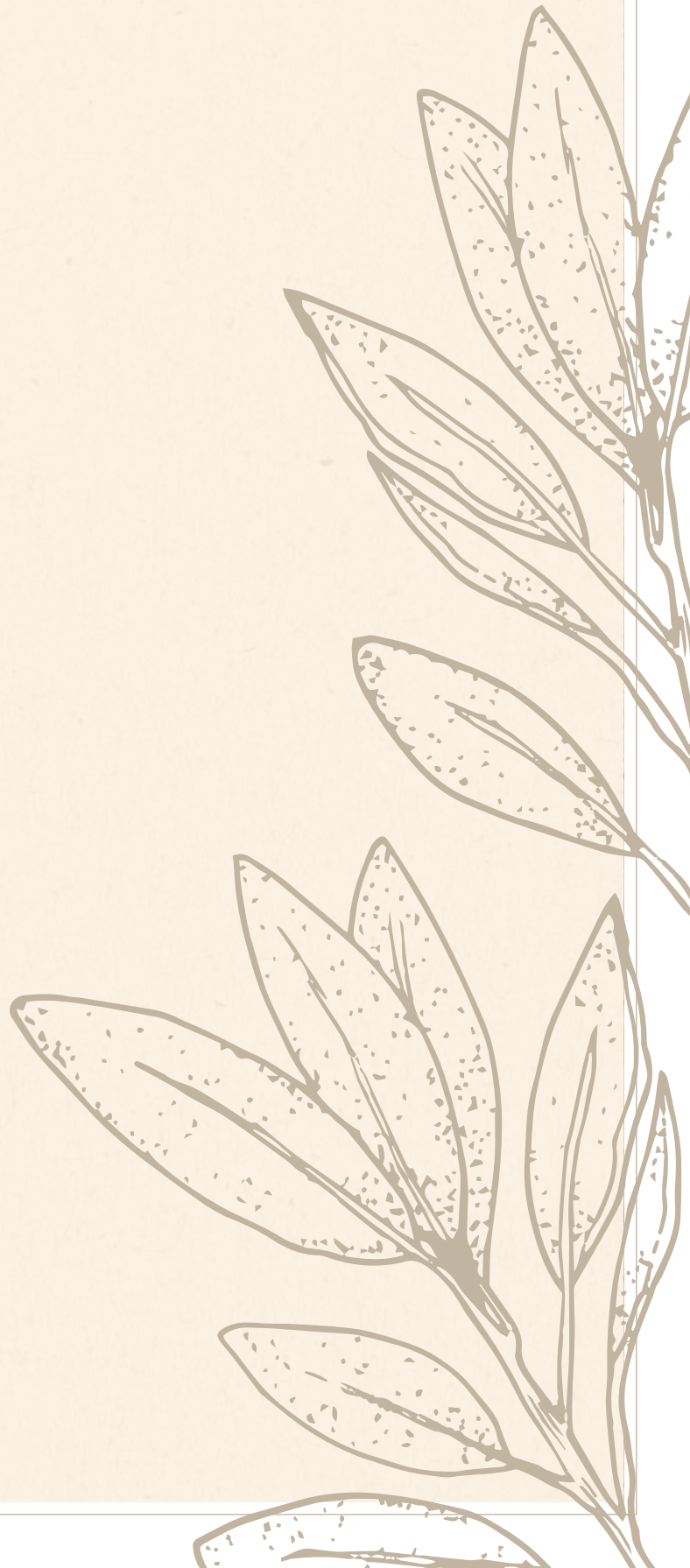
VOM LAVASTEIN-GRILL

- | | |
|--|-------|
| 65. DORADENFILET MIT
SALBEIBUTTER
mit Salzkartoffeln und Spinat | 25,50 |
| 66. ZANDERFILET MIT
WEISSWEINSAUCE
mit Salzkartoffeln und Spinat | 25,50 |

Hähnchen

- | | |
|--|-------|
| 73. HÄHNCHENBRUSTFILET
GEGRILLT
mit frischen Kräutern und Kräuterbutter,
dazu Pommes frites | 19,90 |
| 74. HÄHNCHENBRUSTFILET
GEGRILLT
mit grüner Pfeffersauce,
dazu Pommes frites | 20,90 |
| 75. HÄHNCHENSCHNITZEL
PANIERT
mit Champignonsauce,
dazu Pommes frites | 20,90 |

*Auf Wunsch erhalten Sie statt Pommes frites auch
Bratkartoffeln, Kroketten, Gemüse oder andere
Beilagen zum Aufpreis von 3,00 Euro oder einen
Beilagensalat zum Aufpreis von 4,00 Euro.*





Nudelgerichte

- | | |
|---|-------|
| 76. SPAGHETTI AGLIO E OLIO | 11,50 |
| mit Olivenöl ⁶ und Knoblauch | |
| 77. SPAGHETTI NAPOLI | 9,90 |
| mit Tomatensauce | |
| 78. SPAGHETTI BOLOGNESE | 10,90 |
| 79. SPAGHETTI FRUTTI DI MARE | 16,90 |
| mit Meeresfrüchten ² , leichte
Tomatensauce, pikant | |
| 80. SPAGHETTI CARBONARA | 11,90 |
| mit Ei, Schinken ^{9,10,12} und Sahnesauce | |
| 81. PENNE AL' AMATRICIANA | 13,50 |
| mit Speck, Zwiebeln und
Tomatensauce, scharf | |
| 83. PENNE GORGONZOLA | 13,90 |
| 84. TORTELLINI ALLA PANNA | 12,90 |
| mit Schinken ^{9,10,12} und Sahnesauce | |
| 87. TAGLIATELLE AL SALMONE | 16,90 |
| mit Lachs und Knoblauch in
Tomatensahnesauce | |
| 88. TAGLIATELLE PESTO | 16,90 |
| mit Scampi ² , Basilikum, Pesto und
Sahnesauce | |

Gnocchi Nudelgerichte

- | | |
|---------------------------|-------|
| 93. GNOCCHI GORGONZOLA | 13,90 |
| SAHNE SAUCE | |
| 94. GNOCCHI TOMATEN SAUCE | 13,50 |

Hausgemachte Nudelgerichte

- | | |
|---|-------|
| 95. HAUSGEMACHTE TORTELLONI | 17,50 |
| gefüllt mit Ricotta, Spinat, Pilze der Saison,
Tomaten und Sahnesauce | |
| 96. HAUSGEMACHTE TORTELLONI | 17,00 |
| gefüllt mit Ricotta, Spinat, Cocktail-
tomaten, Schalotten, Knoblauch in Butter,
Rucolasauce mit Parmesanstreifen | |





Überbackene Nudelgerichte

91. LASAGNE BOLOGNESE ÜBERBACKEN	12,90
92. COMBINAZIONE 3 verschiedene Nudelsorten mit Bolognese-Sahnesauce und Käse ² überbacken	13,90
99. PENNE AL FORNO mit Bolognesesauce, Champignons, Schinken ^{9,10,12} Erbsen und Käse ² überbacken	13,90
100. CANNELLONI VEGETARIA Nudelröllchen mit Ricotta, Spinat in Tomatensauce und Käse ² überbacken	14,90
101. CANNELLONI gefüllt mit Hackfleisch, Bolognesesauce und Käse ² überbacken	14,90

Für unsere kleinen Gäste

bis 8 Jahre

110. SPAGHETTI NAPOLI mit Tomatensauce	7,00
111. SPAGHETTI BOLOGNESE	7,50
112. TORTELLINI ALLA PANNA mit Schinken ^{9,10,12} und Sahnesauce	7,50
113. PIZZA MARGHARITA 26 CM mit Tomatensauce und Käse ²	6,00
114. PIZZA SALAMI mit Tomatensauce, Käse ² und Salami ^{2,9,10}	7,00
115. PIZZA SCHINKEN mit Tomatensauce, Käse ² und Schinken ^{9,10,12}	7,00
116. KINDERSCHNITZEL WIENER ART dazu Pommes frites	8,50
117. CHICKEN NUGGETS 6 Stück dazu Pommes frites	7,50
118. CHICKEN NUGGETS 9 Stück dazu Pommes frites	9,50
119. PORTION POMMES FRITES mit Ketchup und Mayonnaise	5,00

Desserts

200. TIRAMISÙ	6,50
202. TARTUFO	6,50
203. PANNA COTTA mit Karamellsosse	6,50
204. KOKOSEIS in halber Kokosschale	7,00



© 2023 designed by Finestyle.eu

Alle Preise sind in Euro, inkl. gesetzlicher MwSt. und
Bedienung.



Aperitif

MARTINI BIANCO ^{2,5}	4 CL	5,80
MARTINI ROSSO ⁵	4 CL	5,80
SHERRY TROCKEN	2 CL	4,70
PROSECCO	0,1 L	6,00
APEROL SPRITZ ^{2,3}	0,2 L	8,20
HUGO	0,2 L	8,20
HUGO BLACK	0,2 L	8,50
HUGO ALKOHOLFREI	0,2 L	8,20
BITTERINO SODA ²	0,2 L	6,00
BITTERINO ORANGENSAFT ²	0,2 L	7,00
LILLET WILDBERRY	0,2 L	8,50
LILLET WHITE BEACH	0,2 L	8,50

Alkoholfreies

	0,3 L	
COCA-COLA ORIGINAL TASTE ^{1,2}	4,30	
COCA-COLA LIGHT TASTE ^{1,2,8,11}	4,30	
FANTA ²	4,30	
SPEZI ^{1,2}	4,30	
SPRITE	4,30	
BITTER LEMON ^{3,9}	4,50	
WILD BERRY	4,50	
	0,25 L	0,75 L
 SPRUDEL	3,20	7,00
 NATURELL	3,20	7,00

Fruchtiges von

	0,3 L
APFELSAFT	4,50
ORANGENSAFT	4,50
BANANENNEKTAR	4,50
KIRSCHNEKTAR	4,50
KIBA	4,50
APFELSAFTSCHORLE	4,50
JOHANNISBEERSCHORLE	4,50
MARACUJASCHORLE	4,50

Eistee von

	0,33 L
SUNNY PEACH	4,30
LEMON-LIME	4,30
MELON	4,30
MANGO-PASSIONFRUIT	4,30





Bier vom Fass

Glaabsbräu PILSENER 0,4 L 4,30

Klasse statt Masse. Strohgelt, glanzklar mit fester Krone. Kräftige, blumig-frische Hopfennoten und ein schlanker Malzkörper, harmonisch mit echter Pils-Herbe.

Glaabsbräu HELLES 0,4 L 4,30

Universaltalent. Heller Goldton, glanzklar mit solider Krone. Frischer und leichter Malzkörper, milde Bittere, das Bier das einfach immer passt.

Glaabsbräu 1744 KELLERBIER 0,4 L 4,30

Kult seit 1744. Kastanienbraun, mit feiner Trübung und haselnussbraunem Schaum. Malzige Karamellnoten und eine dezente Bittere runden das Bier harmonisch ab.

Glaabsbräu DUNKLES 0,4 L 4,30

Eine feurig, kupferfarbene Bierspezialität mit Röstnoten in Kombination mit frischen Fruchtönen und einer gut eingebundenen Hopfenbittere. Gebraut mit Braugerste aus der Region.

Glaabsbräu HEFEWEIZEN HELL 0,5 L 4,70

Prickelnde Lebensfreude. Honiggelb, mit feiner Trübung getoppt von cremigem Schaum. Eine Liaison aus reifer Banane, frischer Zitrone und spritziger Kohlensäure für die schönen Momente im Leben.

Craftbiere

VICKY LOVES PALE ALE 0,33 L 4,50

Fruchtig fantastisch. Gebraut mit dem australischen Hopfen Vic Secret umspült unser phänomenales Vicky loves Pale Ale den Gaumen mit blühender Fruchtigkeit, paradiesischer Frische und purer Lust auf mehr.

HOPFENLUST 0,33 L 4,50

Entspannte Frische. Helles Gelb mit cremigen Schaum. Sommerliche Hopfennoten und weniger Alkohol für entspannte Momente.

REIFEPRÜFUNG 0,33 L 4,50

Next Level Pilsner. Helles Gold mit feinporiger Krönung. Schlanker Körper und charaktervoll Bitter mit trockenem Abgang.

Flaschenbier

Glaabsbräu KRISTALLWEIZEN 0,5 L 4,70

Bedrohte Bier-Art. Goldgelb, glanzklar mit weißer Krone. Aromen von Banane und Nuss zur frischen und moussierender Kohlensäure bilden ein fröhliches Geschmackserlebnis.

Glaabsbräu HEFEWEIZEN 0,5 L 4,70

DUNKEL

Vergessene Versuchung. Mahagonifarben, mit kräftiger Trübung und beigen Schaum. Aromen von Gewürznelke und dunkler Schokolade schmeicheln Nase und Gaumen.

Glaabsbräu HEFEWEIZEN 0,5 L 4,70

ALKOHOLFREI

Sportlicher Genuss. Feine Trübung mit samtiger Schaumkrone auf einem goldenen Körper. Milde Süße und spritzige Kohlensäure für sportliche Höchstleistungen

Glaabsbräu NATURRADLER 0,33 L 3,80

Biermischgetränk aus 50% Bier und 50% Erfrischungsgetränk mit Citrusgeschmack. Fruchtgehalt 4% (davon 3,5 % Zitrone).

Das erfrischende Getränk für den Sommer und noch länger. Mit der markanten Zitronen- und Limettenschalenaromatik: Ein spritziger Genuß!

Glaabsbräu HELLES 0,33 L 3,80

ALKOHOLFREI

Echter Biergenuss. Nicht zu süß, dennoch vollmundig und harmonisch im Mund, mit feiner Karamell- und Hopfennote.

Glaabsbräu SOMMERRADLER 0,33 L 3,80

ALKOHOLFREI

Regionale Kräuterpower. Erfrischend zitronig mit einer schönen Kräuternote

VITAMALZ 0,33 L 3,80

Biermischgetränke vom Fass

RUSS 0,4 L 4,90

Weizenbier mit Zitronenlimonade

COLAWEIZEN^{1,2} 0,4 L 4,90

Weizenbier mit Cola

BANANENWEIZEN 0,4 L 4,90

RADLER / COLA-BIER^{1,2} 0,4 L 4,30



Offene Weine

WEISSWEIN 0,25 L 0,5 L

FRASCATI FONTANA 7,00 13,50

CANDIDA
Latinum, trocken

CHARDONNAY 7,00 13,50

AGRISTELLA IGT
Venetien, trocken

PINOT GRIGIO 7,00 13,50

AGRISTELLA IGT
Venetien, trocken

ISOLA DEI NURAGHI IGT 7,00 13,50

BIANCO „ANGHELIA“
Sardinien, trocken

ROSÉWEIN

ROSATO CASA ALLE VACCHE 7,00 13,50

DOCG
Toscana, trocken

ROTWEIN 0,25 L 0,5 L

NERO D'AVOLA PAOLINI 7,00 13,50
Sizilien trocken

LAMBRUSCO DELL EMILIA 6,50 12,00

MEDICI ERMETE
Emilia Romagna, süß

MONTEPULCIANO CASAL 7,00 13,50

THAUERO
Abruzzen, trocken

PRIMITIVO SAN DELE IGT 7,00 13,50
Apulien, trocken

ANGHELIA IGT ROSSO 7,00 13,50
Sardinien, trocken

CHIANTI CASA ALLE VACCHE 7,00 13,50

DOCG
Sardinien, trocken

Apfelwein von

0,25 L 0,5 L
APFELWEIN 3,40 5,30
pur, süß, sauer

APFELWEIN KOREA 3,40 5,30
mit Cola¹²

BEMBEL 1 LITER 9,50

Für weitere Rot- und Weißweinsorten fragen Sie nach unserer Weinkarte mit auserwählten Qualitätsweinen.



Spirituosen

RAMAZZOTTI	2 CL	3,80
AVERNA	2 CL	3,80
GRAPPA	2 CL	3,80
GRAPPA MOMPRA im Barrique gereift	2 CL	6,50
AMARETTO ²	2 CL	3,80
SAMBUCA	2 CL	3,80
VECCHIA ROMAGNA	2 CL	4,00
FERNET BRANCA	2 CL	3,80
UNDERBERG Auf die Kräuter kommt es an	2 CL	3,80
HIMBEERGEIST	2 CL	3,80
WILLIAMS	2 CL	3,80
OBSTLER	2 CL	3,80
JACK DANIEL'S FIRE	4 CL	5,90
JACK DANIEL'S 7	4 CL	5,90
JACK DANIEL'S APPLE	4 CL	5,90
JACK DANIEL'S RYE	4 CL	5,90
GENTLEMAN JACK	4 CL	7,00
WODKA	4 CL	5,90
BACARDI	4 CL	5,90
BAILEYS ²	4 CL	5,50

Zusatzstoffe: ¹koffeinhaltig, ²mit Farbstoff(en), ³chininhaltig, ⁴mit Taurin, ⁵geschwefelt (enthält Sulfite), ⁶mit Schwärzungsmittel, ⁷mit Phosphat, ⁸mit Süßungsmittel, ⁹mit Antioxidationsmittel, ¹⁰mit Konservierungsmittel, ¹¹enthält eine Phenylalaninquelle, ¹²mit Geschmacksverstärker(n), ¹³gewachst, ¹⁴erhöhter Koffeingehalt (32 mg/100 ml)

Hinweis Allergene: Eine separate Allergene-Karte liegt in unserem Restaurant aus, bitte fragen Sie unser Servicepersonal. Aufgrund der Küchenabläufe kann der 100%ige Ausschluss bestimmter Allergene nicht gewährleistet werden.

Longdrinks

0,2 l Glas mit 4 cl Alkohol

JACK DANIEL'S & COLA ^{1,2}	7,50
JACK DANIEL'S & BERRY	7,50
JACK APPLE & TONIC ^{3,9}	7,50
JACK RYE & GINGER ²	7,50
JACK DANIEL'S & GINGER ²	7,50
GENTLEMAN JACK & COLA ^{1,2}	9,50
VODKA LEMON ^{3,9}	7,50
BACARDI COLA ^{1,2}	7,50
ASBACH COLA ^{1,2}	7,50
CAMPARI ² SODA	7,50
CAMPARI ² ORANGE	7,50

Warme Getränke

KAFFEE	3,50
ESPRESSO	2,80
DOPPELTER ESPRESSO	4,70
ESPRESSO MACCHIATO	3,20
CAPPUCCINO	3,80
LATTE MACCHIATO	4,80
TEE verschiedene Sorten	3,00
HEISSE SCHOKOLADE	4,80



IHRE FEIER IM JAGDHAUS

Gerne stehen wir Ihnen mit unserem kulinarischen Know-how und unseren Räumlichkeiten für Ihre private Feier zur Verfügung. Von Ihrer Geburtstagsfeier oder Hochzeit bis hin zum Firmenevent, wir sind für Sie da und begleiten Sie gerne an diesem Tag.

RESTAURANT-GUTSCHEIN

Immer eine gute Idee. Schenken Sie Ihren Liebsten oder Freunden einen Gutschein aus unserem Hause.

Sprechen Sie uns an!