



Gutes Essen kann nur aus Gutem entstehen

Aus Respekt vor der Natur –

Wertschätzung bedeutet nachhaltige Verarbeitung

Petar Popovic Küchenchef im Jagdhof Glashütte

Mir geht es vor allem um den Geschmack.

Das ist es, was mich antreibt und was mir im Leben extrem wichtig ist.

Wald – Wasser – Fluss

Authentisch – vertraut aber auch raffiniert einfach.

Leben und genießen im Einklang mit der Natur. Das ist mein Credo.

Vorspeisen Zwischengerichte

Vogerlsalat im Frühling

-knackiger Feldsalat-

Erdäpfeldressing – Wittgensteiner Schinkenspeckwürfel

Croutons – gehackte Eier

17,80 €

Jagdhof's Schneckenpfanne


-gratinert „ein echter Klassiker“ - ©Jagdhof Style

Café de Paris Butter – frisches Baguette 

inkl. kleiner Rotweinempfehlung

19,80 €

Kleines Waliser Bergkäse Fondue ©Jagdhof Style

Brotwürfel – Cornichons – Stamperl Kirschwasser 

19,80 €

...mit frisch gehobeltem Perigord Trüffel +9,80 €

Petar's Foie Gras Terrine

-hausgemacht-

Haselnüsse – Portweingelee – Pflaumenpüree – Brioche

29,80 €

Austern Fine de Claire

„auf crushed Ice serviert“ - klassisch

Schalotten-Vinaigrette – Zitrone und Chesterbrot

1 Stück 7,50

3 Stück 17,50

6 Stück 33,50

Carpaccio Cipriani „auf crushed Ice serviert“ ©Jagdhof Style

-das Beste vom Alm-Rind - hauchdünn-

Parmesan – Trüffelmayonnaise

25,80 €

...mit frisch gehobeltem Perigord Trüffel +9,80 €

Suppen

Oxtail clair – klare Ochschwanzsuppe

-verfeinert mit altem Sherry-

Blätterteiggebäck

17,80 €

Die Bouillabaisse

-nach Petar's Art-

Fischvariation – Muschelfleisch – Garnelen – Röstbrot – Sauce Rouille

Kleine Portion 28,00 € als Hauptgang 46,00 €

...auf Wunsch mit zusätzlichem Hummerfleisch +12,80 €

 Vegetarisch

Hauptgänge

Hausgemachte Tagliatelle

Winter Trüffel in Rahm

29,60 € kleine Portion 22,80 €

Badische Hechtklößchen

-in Hummerschaum-

Blattspinat – Nudeln

48,00 € kleine Portion 36,00 €

Wiener Schnitzel vom Milchkalb

-Original wie in Wien-

in Butterschmalz geruckelt - das Schnitzel mit Stammbaum
aus der Oberschale - herzhaf, dünn und knusprig gebraten - extra groß
Zitrone – handgerührte Preiselbeeren – lauwarmer Kartoffel-Gurkensalat 35,80 €

...so nur im Jagdhof

Glashütter Wildroulade

-aus bestem Keulenfleisch gerollt-

Wildrahmsoße – kleine handgedrehte Kartoffelklöße – Gemüse – Preiselbeeren

36,70 €

Franz. Kalbsbäckchen

-geschmort-

Rotweinsauce – Trüffelstampf – Tagesgemüse

36,80 € kleine Portion 29,80 €

Lammhaxe vom Sauerländer Biohof

-geschmort-

Ratatouille – Knoblauchconfit

39,50 €

Frühlings – Ente in 2 Gängen

Techtel Mechtel von der knusprigen Bauernhofente

knusprig und frisch aus der Jagdhof Braterei

handgedrehte Erdäpfelklöße – Ententunke – Marktgemüse – Preiselbeeren

48,60 €

Black Angus – Roastbeef Steak ^{©Jagdhof Style}

-die klassische Verbeugung, ein Stück Natur-

das non plus Ultra im Geschmack ca. 300g, mit Fettrand, saftig marmoriert

Speckbohnen – Kartoffelbeilage 49,80 €

kleine Portion 200g 39,50 €

Filet Wellington

Alter Klassiker von 1813 Duke von Wellington -nach Petar's Art zubereitet-

am Tisch tranchiert – Beilagen

58,70 €

Fischvariationen im Packerl

-verschiedene Edelfische mit Kräutern aus dem Ofenrohr-

-im Packerl gebraten-

Beilage

48,50 €

Frische Seezunge – groß ausgesucht – so nur im Jagdhof ^{©Jagdhof Style}

-im Ganzen gebraten, so wie unsere Stammgäste es mögen-

Nussbutter – Blattspinat – Salzkartoffeln

Preis nach Größe 100 g 11,80 €

Je nach Markteinkauf – Eine Kollektion für Liebhaber ausgefallener Produkte
Steinpilze ... Pfifferlinge ... Steinbutt ... Mistkraterl

 Vegetarisch

Jagdhof's Landküche

Traditionell – Rustikal – Bodenständig

Gebackener Camembert

gebackener Petersilie – Preiselbeeren – Schanzenbrot 13,80 €

Großer Strammer Max ^{©Jagdhof Style}

-auf Schanzenbrot, extra groß-

Sauerländer Knochenschinken – Zwei Spiegeleier 18,70 €

Siegerländer Krüstchen vom Schweinerücken

-in Butter gebraten -Schanzenbrot – Rahmsauce – Spiegelei – mit Salat umlegt 23,80 €

Die Glashütter Hausgemachte Kartoffelbratwurst

-beliebt und bekannt im Wittgensteiner Land- ^{©Jagdhof Style}

Pilze – Kartoffeln – Röstzwiebeln – Kräutermostrich 21,80 €

kleine Portion 15,80 €

Dessertklassiker

Desserts

Steirische Liebe

Vanillerahmeis – Kürbiskernöl – Kürbiskerne

16,80 €

Original Pariser warmes Schokoladensoufflé

-hausgemacht-

Rahmeis

-Wartezeit ca. 15 Minuten-

17,80 €

Mousse au chocolat blanc et noir

-aus bester Valrhona Schokolade-

klassisch – kräftig – schokoladig

-in der Kokotte am Tisch serviert-

18,90 €

Crêpe Suzette

-à la française-

Orangenlikör – Orangenjulienne – Rahmeis

19,50 € pro Person

Französischer Brie

-gratiniert-

Trüffelhonig – kleine Portweinempfehlung 

25,60 €

 Vegetarisch

An Tagen mit Live Musik erlauben wir uns einen Musikkostenbeitrag von 3,80 € pro Person zu erheben.

...jedes Produkt kann man auf Kosten der Qualität billiger machen...
aber der Ärger über eine mangelnde Qualität dauert viel länger, als die Freude über einen niedrigen Preis...