Herzlich Willkommen im Gasthof Jäger

Speisekarte (09.10.-11.10.2026)

Vorspeisen

Bunter gemischter Salat
Sauerrahm-Kräuterdressing . Croûtons . Geröstete Kerne

Kräftige Rinderbrühe
mit Suppennudeln und Rindfleischstreifen
Gemüsebrunoise . Hausgemachte Backspätzle . Schnittlauch

Hausgemachte Ravioli (4 Stück)
mit würziger Vier-Käse-Füllung in Nussbutter geschwenkt
Tomatensugo . Parmesanspähne . Pflücksalat . Frische Kräuter

Hauptgerichte

Würzige Grillspieße vom Hähnchen
mit pikanter Chorizo, Paprika und Zucchini
Kräuterbutter . Rote Zwiebelringe . Dip . Pommes frites . Bunter gemischter Salat

Feines Wildragout vom Reh und Hirsch aus fürstlichen Wäldern
in Wachholdersauce geschmort
Preiselbeeren . Rotweinbirne . Hausgemachte Dinkelspätzle . Gewürz-Blaukraut

Original Wiener Schnitzel vom Kalb
Pommes frites oder hausgemachter Kartoffel-Gurkensalat . Preiselbeeren

Kutscherplatte

Durchwachsener Kasslerbraten und grobe Bratwurst an Rotweinsauce

Frisches Bayrisch Kraut . Würzige Bratkartoffeln . Bunter Salat

In Nussbutter gebratenes Filets von der Dorade und Zander

Weißweinsauce . Buntes Herbstgemüse . Kartoffelstampf

Handgewickelte Wirsingroulade (vegetarisch)

Gemüsejus . Buntes Herbstgemüse . Kartoffelstampf

Vesper (ab 17:30 Uhr)

Hausgemachte Schwäbische Saure Kutteln

Würzige Bratkartoffeln

Allgäuer Wurstsalat

Essiggurken . Rote Zwiebelringe . Frisches hausgebackenes Holzofenbrot

Schweizer Wurstsalat

Emmentaler . Essiggurken . Rote Zwiebelringe . Frisches hausgebackenes Holzofenbrot

Saurer Käs

Essig-Öl-Marinade . Rote Zwiebelringe . Frisches hausgebackenes Holzofenbrot

„Halb & Halb“

Allgäuer Wurstsalat . Saurer Käs . Frisches Holzofenbrot

Für die Kleinen

Fragen Sie gerne nach unserer separaten Kinderkarte

Unsere Dessertfreuden

Hausgemachte Apfelküchle

Zimt und Zucker . Gebranntes Mandeleis . Sahne

Freche Zwetschge

2 Kugeln Vanilleeis . Warmer hausgemachter Zwetschgenröster . Sahne . Krokant

Joghurt-Becher

1 Kugel hausgemachtes Joghurteis. Honig . Karamellisierte Walnüsse.
Krokant . Sahne

Steirischer Traum

1 Kugel Vanilleeis . Geröstete Kürbiskerne . Kürbiskernöl . Sahne

Ofenfrischer Apfelstrudel

Cremiges Walnusseis . Sahne . Krokant

Espresso Praliné - Espresso mit einer hausgemachten Praline

(Grappa, Baileys, Aperol, Wiener Mandel, Apfelstrudel)

Eierlikörbecher

1 Kugel Walnuss- und Vanilleeis . Eierlikör . Krokant . Sahne

Beschwipster Affogato

Espresso . Vanilleeis . Amaretto

Gemischtes Eis von Mövenpick

(Crème Vanilla . Erdbeere . Chocolate Chips . Walnuss . Gebrannte Mandel)