

FAM. JAEGER  
*Schwarzenberger Hof*  
• DÜMMLINGHAUSEN •

€

Aktionswochen zum  
*100. Betriebsjubiläum*  
*1925-2025*

Zurzeit bieten wir Ihnen in den folgenden Wochen Klassiker  
unserer Küche zum Jubiläums-Angebot.

**Achten Sie bitte auf die Daten**

**29.9 bis 12.10.**

Gebratene Kalbsleber „Berliner Art“  
mit Schmorzwiebeln, Apfelscheibe, Kartoffelpüree und Salat  
~~24,50~~ 19,60

**13.10.-26.10.**

Panko-panierter Seehecht mit Sauce Remoulade,  
warmem Kartoffelsalat und Salatbukett  
~~21,00~~ 16,80

**27.10. bis 9.11.**

Schweineschnitzel mit Paprika-Rahmsauce Reis und Salat  
~~19,80~~ 15,80

**10.11.-23.11.**

Kohlroulade - feines Gehacktes im grünen Wirsingblatt  
mit Bratfond und Kartoffelpüree  
~~17,90~~ 14,30

## APERITIF-EMPFEHLUNG

---

€



**Roter Martini Vibrante alkoholfrei**  
mit Tonic water oder Wild berry  
je 6,00

## WEIN DES MONATS

---

€



### **2022 Cape Bridge Chenin blanc Breedekloof Wine Valley, Südafrika**

Brillante hellgelbe Farbe. In der Nase Aromen von tropischen Früchten. Frisch und saftig am Gaumen. Wunderbare, leichte Balance von Mineralität und Säure. Nach dem Pressen verbleibt der Most für 2 Stunden auf der Maische. Danach wird der Chenin Blanc in moderne Edelstahl tanks gefüllt und bei 18°C vergoren.

0,1L 3,30    0,2L 6,40    0,5L 15,50    Fl. 0,75l 18,90

Weitere offene Weine auf unserer Weinkarte...

## BIER-EMPFEHLUNG

---

€

### **Paulaner Oktoberfestbier vom Fass**

Seit 1818 wird zur Wiesnzeit dieses untergärige Festbier gebraut.  
Eine echte Münchner Institution. Voll von Oktobersonne, kraftvoll und golden.  
Im Geschmack die perfekte Balance von leichter Hopfennote und kräftigem Malz.  
Festlich, vollmundig, wunderbar süffig. Ein Bier, das es nur zur Wiesn gibt

Probierschluck 0,1L 1,80    0,25L 3,30    0,5L 6,60    1,0L „Da Maß“ 11,90



## MENÜ DES MONATS

Lassen Sie sich von uns kulinarisch durch die aktuelle Saison (ver-)führen

---

€

Ziegenkamembert in Nusskruste mit Balsamico-Pflaumen und Rucola

•••

Kürbissuppe vom Hokaido-Kürbis mit Chutney und steirischem Kürbiskernöl

•••

Rotzungenfilet mit karamellisierten Apfelscheiben belegt, Senfkörnersalsa, Kartoffelpüree

•••

Warmer Apfelstrudel mit Vanille-Eis und Sahne

Menü mit Suppe/Hauptgang/Dessert 32,80  
Menü mit Vorspeise/Hauptgang/Dessert 35,30  
Menü komplett mit Vorspeise/Suppe/Hauptgang/Dessert 40,70

Wiesenteller- Weißwurst, O'batzda, Brezel, Kren und Senf 11,50  
(Vorspeise)

Schweinshaxe - saftig knusprig an Malzbiersauce  
mit Sauerkraut und Kartoffelpüree 18,80

Spanferkelbraten an eigener Sauce  
mit Sauerkraut und Kartoffelpüree 21,50

Leberkäs in Pankokruste gefüllt mit Camembert, Senf und Zwiebeln  
dazu warmer Kartoffelsalat 19,80



## VORSPEISEN

---

€

Ziegencamembert in Nusskruste mit Balsamico-Pflaumen und Rucola 9,90

Garnelen mit Knoblauch-Chili-Olivenöl im Töpfchen, Baguette 13,50

## SUPPEN

---

€

Leberknödelsuppe hausgemacht 6,80 (klein 5,40)

Kürbissuppe vom Hokkaido-Kürbis mit Chutney und steirischem Kürbiskernöl 6,80 (klein 5,40)  
-vegan-

## FISCH

---

€

Wolfsbarsch „kroatische Art“ auf Spinat-Kartoffelstampf, Petersilien-Knoblauchöl, Kirschtomaten 26,00

Oberbergische Forellenfilets in Butter gebraten dazu Drillinge und Salat 26,80

Panko-panierter Seehecht mit Sauce Remoulade, warmem Kartoffelsalat und Salatbukett 21,00

