

FAM. JAEGER
Schwarzenberger Hof
• DÜMMLINGHAUSEN •

€

APERITIF-EMPFEHLUNGEN

€



„Campari“ alkoholfrei
Orangen-Bitter-Sirup von Monin auf Eis pur 4cl 4,00
mit Soda 29cl 6,00 mit Orangensaft 14cl 5,50

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

WEIN DES MONATS

€

2023 Weißburgunder trocken, Weinhaus Wasenweiler, Baden

Der Weißburgunder präsentiert sich im Glas hellgelb, im Duft zart und verhalten. Typisch ist sein leichtes nussiges Aroma. Trocken ausgebaut passt er bei seinem mittlerem bis kräftigem Körper und einer feinrassigen Säure zu vielen Speisen wie Spargel, hellem Fleisch oder vegetarischen Speisen

0,1L	4,50	0,2L	8,60	0,5L	20,40	Fl. 1,0l	22,00
------	------	------	------	------	-------	----------	-------



Weitere offene Weine auf unserer Weinkarte...

BIER-EMPFEHLUNG

€

Paulaner Oktoberfestbier vom Fass

Seit 1818 gebraut zur Wiesnzeit das untergäriges Festbier – das beliebteste Oktoberfest Bier Deutschlands und eine echte Münchner Institution. Eine Maß voll 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



0,25L	3,50	0,5L	6,90	1,0L	„Da Maß“	13,30
-------	------	------	------	------	----------	-------

VORSPEISEN

€

Garnele mit Knoblauch-Chili-Ölivenöl im Töpfchen, Baguette 13,80

Tataki vom Gelbflossen-Thunfisch mit Koriander-Mayonnaise 14,80

↳ scharf angebraten, innen noch roh

SUPPEN

€

Französische Zwiebelsuppe mit Brotcroutons und Käse überbacken 8,00 (klein 6,30)

Waldpilzcremesuppe mit frischen Pilzen 8,00 (klein 6,30)

-vegetarisch-

Leberknödelsuppe hausgemacht 8,00 (klein 6,30)

FISCH

€

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

Zander und Lachs mit Limette und Kräutern,
Kartoffelschnee, Trüffelspitzkohl und Zitronen-Buttersauce 29,90

Schwertfisch vom Grill mit Erbspüree, Tomaten-Sugo und Patatas bravas 29,90

Spaghetti Carbonara mit Guanciale-Speck und Garnelen 25,00

O'ZAPFT IS !

€

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

Spanferkelbraten an eigener Sauce
mit Sauerkraut und Kartoffelpüree 22,80



HAUPTGERICHTE

€

Wildragout von Reh und Hirsch mit Preiselbeeren, Rotkohl und Serviettklößen 28,90

Medaillons vom Reh mit Wild-Pfeffersauce, Mandel-Brokkoli & Pommes macaire 35,00

Rumpsteak vom Argentinischen Angus-Rind mit dunkler Pfeffersauce dazu Pommes frites und Salat 38,00

Wiener Kalbsschnitzel mit Pommes frites und Salat 29,90 (vom Schwein 15,00)

Gebratene Kalbsleber „Berliner Art“ – mit Schmorzwiebeln, Apfelscheibe, Kartoffelpüree und Salat 27,80

Pfeffer-Schnitzel mit hauseigener dunkler Pfeffersauce, Pommes frites und Salat 19,80

Kotelette vom Duroc-Schwein mit Zitrusfrüchten, Oliven, Spaghetti und Salat 28,50

↳ Besondere Rasse vor allem beliebt wegen seiner feinen Marmorierung, der tollen Zartheit und dem nussigen Aroma

„Ratsherrenteller“ - Schweinefilets mit Sauce Choron, Spiegelei, gerösteten Zwiebeln
und gebackenem Champignon auf Pillekuchen 27,80

VEGETARISCH

€

Ragout von frischen Champignons, Pfifferlingen und Steinpilzen, dazu Serviettklöße 18,80

Würziges Gemüsecurry mit Kokosmilch dazu Reis 22,00 -vegan-
wahlweise mit gebratenen Garnelen 28,50

Blattsalat in Balsamico-Vinaigrette mit Melone und Baguette
dazu wahlweise: Putenbrust in milder Chilibeize, Falafel-Bällchen oder Fetawürfel je 17,50
↳ vegan ↳ vegetarisch

Allergiker wenden sich unbedingt an unsere Mitarbeiter. Wir beraten Sie dann und empfehlen Ihnen gerne ein Gericht, zugeschnitten auf Ihre Bedürfnisse.
Vorsichtshalber weisen wir ergänzend darauf hin, dass unsere Speisen und Getränke Spuren von einem oder mehreren Allergenen enthalten können.