



Das Restaurant mit dem besonderen Flair

Liebe Gäste,

herzlich willkommen in unserem Gasthaus!

*Unser „Jägerhof“ in der
Höhengemeinde „Kaltenbrunn“.*



*Es ist stets unser Bestreben, Ihnen einen netten
Aufenthalt in privater Atmosphäre zu bieten.*

*Wir wünschen Ihnen einen
guten Appetit!*

*Mit herzlichen Grüßen von Ihren Gastgebern
Monika und Heinz Farrenkopf
mit unserem Jägerhof-Team.*



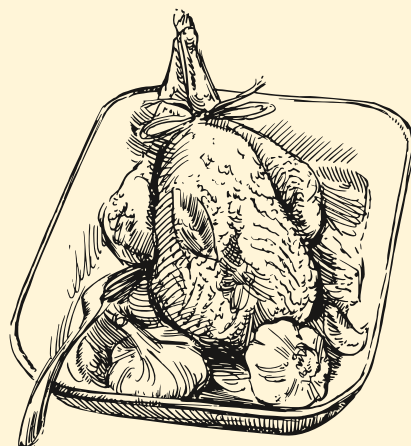


Das Restaurant mit dem besonderen Flair

AKTUELLE BESONDERHEITEN

Rinderroulade nach Hausfrauenart

mit Knödel
und Salatteller





Das Restaurant mit dem besonderen Flair

Suppen

1. Rindfleischsuppe

mit Markklößchen, Fleischeinlage, Nockerl'n und buntem Eierstich

Für's junge Wild

2. Wilde Wienerle

mit Pommes frites und Ketchup

3. Schweinchen DICK

Kinderschnitzel mit Kartoffeln oder Pommes frites, Salatgarnitur

4. Kinderteller NEMO

Fischstäbchen mit Kartoffeln oder Pommes frites, Salatgarnitur

5. Pommes frites

mit Ketchup

6. Gammler

Pommes frites oder Spätzle mit Pilzsauce





Das Restaurant mit dem besonderen Flair

Schweinerei

7. Schweineschnitzel „WIENER ART“
mit Pommes frites und Salat

8. Champignon-Rahmschnitzel
mit Spätzle oder Pommes frites und Salat

9. Schweinelende an Pfeffersauce
mit Kräuterbutter, Kroketten und Salat

10. Schweinelende an Rahmsauce
mit Champignons, Spätzle und Salat





Das Restaurant mit dem besonderen Flair

11. Fränkisches Hochzeitsessen

Fränkische Hochzeitssuppe

Rinderbrühe mit Markklößchen, Fleischeinlage und buntem Eierstich

Tafelspitz

(gekochtes Rindfleisch)

mit Meerrettich, Preiselbeeren und Salzkartoffeln

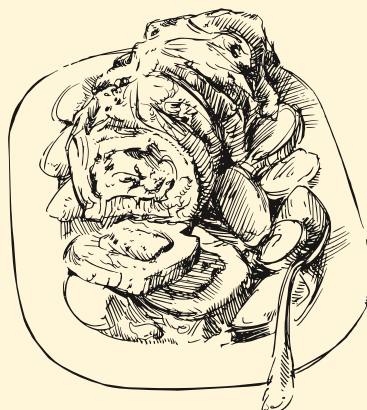
12. Fränkisches Menü

Fränkische Hochzeitssuppe

Rinderbrühe mit Markklößchen, Fleischeinlage, Nockerl'n und buntem Eierstich

Sauerbraten nach Art des Hauses

mit hausgemachten Kartoffelknödeln und Salat





Das Restaurant mit dem besonderen Flair

13. Argentinisches Angus-Rind

Knoblauchsteak oder Kräutersteak
vom argentinischen Angus-Rind mit Beilage und Salat

Beilagen zur Auswahl

Pommes frites, Spätzle, Kroketten oder Kartoffelknödel

Frische Pilze

14. Rahm-Hacksteak

mit frischen Champignons, Spätzle und Salat

15. Gemüsebratlinge

mit Champignonrahmsauce und Salat





Das Restaurant mit dem besonderen Flair

16. Fangfrische Forellen aus der Region von der Schulzenmühle

Gebackene Forelle nach „MÜLLERIN-ART“
mit Salzkartoffeln und Salat





Das Restaurant mit dem besonderen Flair

Wild-Spezialitäten

„Eins von Beiden wird genossen, was der Jäger hat geschossen.“ – Bitte fragen Sie uns!

17. Wildschwein oder Rehbraten

*mit frischen Pilzen, mit Preiselbeeren gefüllte Williamsbirne,
Spätzle oder Kartoffelknödeln und Salat*

18. Wildgulasch „MONIKA“

*vom Reh und Wildschwein, mit frischen Pilzen, mit Preiselbeeren gefüllte Williamsbirne,
Spätzle oder Kartoffelknödel und Salat*

20. Wildschweinbratwürste

an Pfefferrahmsauce mit Kraut und Bauernbrot

oder nur mit Brot





Das Restaurant mit dem besonderen Flair

21. Wildhacksteak

an Pilzrahmsauce

mit frischen Champignons, mit Preiselbeeren gefüllte Williamsbirne
und Kartoffelknödel

oder

Spätzle und Salat

22. Wildschwein-Medaillons

an Pfefferrahmsauce

mit frischen Pfifferlingen, Sauce Hollandaise, Kroketten und Salat

Beilagen zur Auswahl

Pommes frites, Spätzle oder Kartoffelknödel





Das Restaurant mit dem besonderen Flair

Toast

23. Toast „HAWAII“

mit Schinken, Ananas und Käse überbacken

24. Toast des FARMERS

mit Schinken, Spargel, Sauce Hollandaise und Käse überbacken

25. Toast des JÄGERS

mit paniertem Schweineschnitzel, frischen Champignons,
Sauce Hollandaise und Käse überbacken

26. Wilder Schlemmerttoast

Toast mit rohem Schinken

Tomaten, Zwiebeln, Pilze, Wildhacksteak,
Sauce Hollandaise, mit Käse überbacken, dazu Salat





Das Restaurant mit dem besonderen Flair

Salate

27. Salatteller „JÄGERHOF“

28. Salatteller „KLEIN“

29. Beilagensalat





Das Restaurant mit dem besonderen Flair

Vesper á la Jägerhof

30. Bauernschinkenbrett
roh, mild und zart, mit Senf und Brot

31. Schinkenbrot – roh oder gekocht
reichhaltig garniert mit Eiern und Tomaten

32. Hausmacher Wurstplatte
Presskopf, Blutwurst, Leberwurst, roher Schinken, Senf und Brot

33. Hausmacher Wurstbrot nach Wahl

34. Bratwürste
mit Kraut und Brot





Das Restaurant mit dem besonderen Flair

36. Käsebrot

reichlich garniert mit Ei, Tomaten u.v.m.

38. Gebackener Camembert

mit Butter und Toast

39. Wurstsalat

mit Eiern und Tomaten





Das Restaurant mit dem besonderen Flair

NACHTISCH

EIS – auch mit Heiß

- 40. Gemischtes Eis
- 41. Gemischtes Eis mit Sahne
- 42. Birne Helene
Vanille-Eis mit Birnenhälfte, Schokoladensauce und Sahne
- 43. Walnussbecher „CALIFORNIA“
Walnuss-Eis mit Schokoladensauce und Sahne
- 44. Gemischtes Eis mit heißen Himbeeren
- 45. Eistörtchen, mit Früchten garniert
- 46. 1 Kugel Eis
- 47. 1 Portion Sahne





Das Restaurant mit dem besonderen Flair

GETRÄNKE

FAUST-Bierspezialitäten

48. Pils oder Radler	0,3l
49. Pils oder Radler	0,4l
50. Echt-Schwarzviertler	0,4l

FAUST-Flaschenbiere

51. Alkoholfreies	0,33l
52. Hefeweizen, hell oder dunkel	0,5l
53. Hefeweizen, alkoholfrei	0,5l
54. Keiler Hefeweizen	0,5l





Das Restaurant mit dem besonderen Flair

Weissweine

55. Hausschoppen Taubertäler Landwein 0,25l
56. Badischer Weisswein Müller-Thurgau, halbtrocken 0,25l
57. Badischer Weisswein Bacchus, halbtrocken 0,25l
58. Badischer Weisswein Silvaner, trocken 0,25l





Das Restaurant mit dem besonderen Flair

Rotweine und Weissherbst

- | | | |
|------------------------------|-------------------------------|-------|
| 60. Badischer Weissherbst | mild | 0,25l |
| 61. Badischer Spätburgunder | trocken | 0,25l |
| 62. Trollinger mit Lemberger | halbtrocken | 0,25l |
| 63. Merlot del Veneto | samtig, trocken | 0,25l |
| 64. Weinschorle | weiß oder rot, süß oder sauer | 0,25l |

MOST

65. 0,25l

66. Im Bämbele, 1 l





Das Restaurant mit dem besonderen Flair

Sekt

67. Sekt	0,2l
68. Sekt Flasche	0,75l

Spirituosen

Unsere Obstbrände beziehen wir aus dem Hause „Eugen Hench“ – Bürgstadt

69. Waldhimbeergeist	2 cl	40%
70. Ramazzotti	2 cl	30%
71. Mirabellenwasser	2 cl	42%
72. Zwetschgenwasser	2 cl	42%
73. Obstler	2 cl	42%
74. Williamsbirne	2 cl	42%
75. Malteserkreuz	2 cl	40%
76. Underberg	2 cl	44%
77. Jägermeister	2 cl	35%
78. Fernet Branca	2 cl	35%





Das Restaurant mit dem besonderen Flair

Gebranntes SPEZIAL

Unsere Obstbrände beziehen wir aus dem Hause „Eugen Hench“ – Bürgstadt

79. Williams Birnenbrand

mit Babybirne

2 cl

80. Wildkirsche Hausbrand

2 cl

81. Bauer's Wildsautropfen

Aus der „Brennerei BAUER“ in Amorbach – www.bauers-wildsau.de

mit der fruchtig, frischen Himbeernote

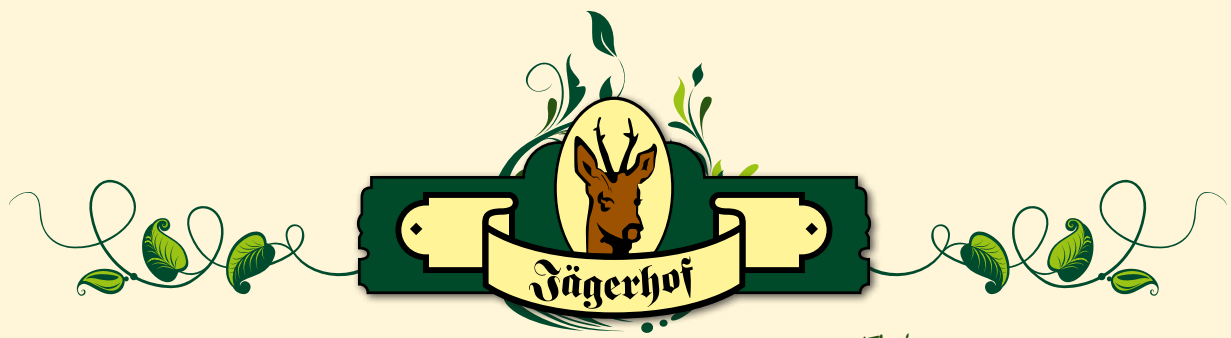
2 cl 36%

82. Kaltenbrunner Waffenzöl

Aus der „Obstbrennerei K. Schieser“ in Walldürn-Gottersdorf

2 cl 38%





Das Restaurant mit dem besonderen Flair

Säfte

83. Apfelsaft	0,4l
84. Apfelsaft	0,3l
85. Orangensaft	0,25l
86. Bitter Lemon	0,25l
87. Johannisbeer-Nektar	0,25l
88. Sodenthaler-Gourmet	0,25l
89. Sodenthaler-Gourmet	0,7l
90. Sinalco-Cola (koffeinhaltig)	0,3l
91. Sinalco-Cola (koffeinhaltig)	0,5l
92. Sinalco-Orange	0,3l
93. Spezi	0,3l
94. Malzbier	0,33l

Heiße Getränke

- 95. Pott Kaffee oder Tee
- 96. Kännchen Kaffee oder Tee
- 97. Pott Glühwein
- 98. Heiße Schokolade oder Cappuccino
- 99. Espresso





Das Restaurant mit dem besonderen Flair

*Werte Gäste,
bitte beachten Sie wie folgt*

*Seniorenportionen
erhalten eine Ermäßigung von 1,50 €.*

*Beilagenänderungen
werden mit einem Aufschlag von 1,- € berechnet.*

*Allerdings ist das nicht bei allen Speisen umsetzbar,
von daher bitten wir Sie bei unserem Service-Team
nachzufragen. Wir geben Ihnen gerne Auskunft!*

*Essen zum Mitnehmen
Während der regulären Öffnungszeiten
darf gerne Essen zum Mitnehmen bestellt
werden. Sprechen Sie uns gerne an!*





Das Restaurant mit dem besonderen Flair

Wichtiger Hinweis

Liebe Gäste,

*Aus gesundheitlichen Gründen ist es zwingend erforderlich
sich bitte immer anzumelden.*

*So haben Sie mit Sicherheit eine Garantie,
dass Sie einen Platz haben und für Sie geöffnet ist.
Nur so kann der Betrieb aufrecht erhalten werden.*

Wir danken Ihnen für Ihr Verständnis!

*Mit herzlichen Grüßen von Ihren Gastgebern
Monika und Heinz Farrenkopf
mit unserem Jägerhof-Team.*





Das Restaurant mit dem besonderen Flair

Spargelschmankerl

Während der Spargel-Saison können Sie sich auch auf diese Angebote freuen!

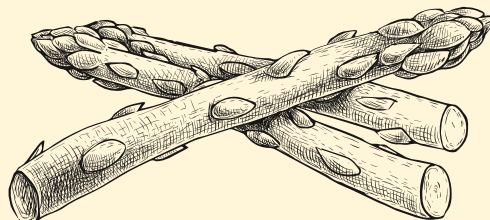
Spargelcremesuppe
mit Sahnehaube

Frischer Stangenspargel
mit Butter oder Sauce Hollandaise und Kartoffeln

Frischer Stangenspargel auf Toast
mit Kochschinken, Sauce Hollandaise und Käse überbacken

Frischer Stangenspargel mit gekochtem
oder rohem Schinken
dazu Butter, Sauce Hollandaise und Kartoffeln

Schnitzel „WIENER ART“ mit Spargel
Sauce Hollandaise und Kartoffeln



Es weihnachtet sehr!

Unser ganzjähriger Weihnachtsmarkt ist NEU bestückt!



*Designer-Engel in großer Auswahl
warten darauf, von Ihnen entdeckt zu werden.*

*Natürlich gibt es auch viele weitere
schöne Stücke zu entdecken.*

Fragen Sie einfach nach!

