

JÄGERS

Gastwirtschaft

VORSPEISEN

Rucola, Orangen & Haselnüsse	9,90
Rucola-Salat mit Orangendressing, karamellierte Haselnüsse, Buttercroutons (A,C,H,M)	
Tomato Tonnato	12,50
Paradeiser, Creme aus Thunfisch in Wasser (ASC), Mayonnaise, Sardellen & Kapern (G,D,M)	
Kräftige Rindsuppe	6,00
Frittaten, Schnittlauch (A,C,G)	
Semmel	1,60
Kornweckerl	2,00

BROTE

Feines Schweinsbrat'l Brot	8,90
Schweinsbrat'l vom Jungschwein-Schopf, Krustenbrot, Senf, frischer Kren, Essiggurkerl (A,C)	
Landschinken	8,90
Krustenbrot, Butter, Landschinken, frischer Kren (A,C)	

VEGETARISCH

Wiener Krautfleckerl	16,90
Recheis Fleckerl, Karamellisiertes Weisskraut, Schmorzwiebel, Pfeffer (A,C)	
Kärntner Kasnudeln & Eierschwammerl	19,90
Nudeltascherl gefüllt mit Topfen, Erdäpfel & Minze, frische sautierte Eierschwammerl, Butter (A,C,G)	

HAUPTSPEISEN

Feine Specklinsen	16,90
Rote Linsen, Karotten, Lauch, Gemüsfond, Obers, gebratener Räucherspeck, Serviettenknödel (A,C,G)	
Geräuchertes Geselchtes	17,50
Gesottener Selchschopf, Butter-Erdäpfelpüree, Zwiebeljus (A,G)	
Maishendlbrust Pfefferrahm	18,50
Brust vom Maishendl gegrillt, Rahmsauce mit grünen Pfeffer, Barilla Pasta Pipette Rigate (A,G)	
Steira mit Maishendl	17,50
Maishendl Brust in der knusprigen Kürbis Panier handgemachter Erdäpfel-Blattsalat, Kernöl (A,C,M)	
Wiener Schnitzel vom Jungschwein	13,00
Von der Jungschwein Karree Rose geschnitten, Preiselbeeren (A,C)	
Beilagen zum Gebackenen zur Wahl:	
Erdäpfel-Salat oder gemischter Salat	4,50
Butterreis oder Petersile-Erdäpfel	4,50
Steakhouse Pommes	5,50

DESSERT EMPFEHLUNG

Eismarillen Palatschinke	6,00
Palatschinke gefüllt mit Marillen Sorbet, Schlagobers, Schokolade Sauce (A,C,G)	
Karamellisierter Topfen-Schmarren	7,50
Tonis Topfen-Schmarren ohne Rosinen, Marillen Röster (A,C,G)	