



Gutes Essen kann nur aus Gutem entstehen

Aus Respekt vor der Natur –

Wertschätzung bedeutet nachhaltige Verarbeitung

Petar Popovic Küchenchef im Jagdhof Glashütte

Mir geht es vor allem um den Geschmack.

Das ist es, was mich antreibt und was mir im Leben extrem wichtig ist.

Wald – Wasser – Fluss

Authentisch – vertraut aber auch raffiniert einfach.

Leben und genießen im Einklang mit der Natur. Das ist mein Credo.

Vorspeisen Zwischengerichte



Caesar Salad Lasagne ^{© Jagdhof Style}

-knackig frisch-

Croûtons – gehackte Eier – Parmesan – Tomaten – Oliven

17,80 €

Austern Fine de Claire


„auf crushed Ice serviert“ - klassisch

Schalotten-Vinaigrette – Zitrone und Chesterbrot

1 Stück	7,50
3 Stück	17,50
6 Stück	33,50

Jagdhof's Schneckenpfanne

-gratinert „ein echter Klassiker“- ^{© Jagdhof Style}

Provence Butter – Brotiegel
inkl. kleiner Rotweinempfehlung 

19,80 €

Mozzarella Potpourri Caprese

-Italienischer Klassiker-

Alter Balsamico – Bruschetta – natives Olivenöl

19,80 €

Carpaccio Cipriani „auf crushed Ice serviert“ ^{© Jagdhof Style}

-das Beste vom Alm-Rind - hauchdünn-

Parmesan – Trüffelmayonnaise

25,80 €

...mit frisch gehobeltem Perigord Trüffel +9,80 €

Der Spargel

-gratinert-

Parmesankruste – Kartoffeln

kleine Portion 24,80 €

als Hauptgang Portion 38,00 €

Der Spargel

-klassisch-

Sauce Hollandaise – neue Kartoffelchen – Trüffelbeinschinken aus Frankreich

kleine Portion 27,50 €

als Hauptgang Portion 43,80 €

Suppen

Oxtail clair – klare Ochsenschwanzsuppe

-verfeinert mit altem Sherry-

Blätterteiggebäck

17,80 €

Die Bouillabaisse

-nach Petar's Art-

Fischvariation – Muschelfleisch – Garnelen – Röstbrot – Sauce Rouille

Kleine Portion 28,00 € als Hauptgang 46,00 €

...auf Wunsch mit zusätzlichem Hummerfleisch +12,80 €

...jedes Produkt kann man auf Kosten der Qualität billiger machen...
aber der Ärger über eine mangelnde Qualität dauert viel länger, als die Freude über einen niedrigen Preis...

Hauptgänge

Classic Ratatouille nach Pariser Rezept

-gratinier-

20,50 €

Petar's vegetarische Plat du jour

-Vegetarische Kreationen der Jahreszeit-

24,70 €

Wiener Schnitzel vom Milchkalb

-Original wie in Wien-

in Butterschmalz geruckelt - das Schnitzel mit Stammbaum
aus der Oberschale - herzhaft, dünn und knusprig gebraten - extra groß
Zitrone – handgerührte Preiselbeeren – lauwarmer Kartoffel-Gurkensalat 35,80 €
...mit frischem Spargel und Sauce Hollandaise überbacken +12,80 €
...so nur im Jagdhof

Boeuf Bourguignon printemps

-geschmort-

Burgundersoße – Kartoffelstampf – Ratatouille

36,80 €

Kalbskotelette – Morcheln

-Französisches Limousin Kalb-

Frische Morcheln – Gratin dauphinois

49,80 €

Black Angus – Roastbeef Steak ^{©Jagdhof Style}

-die klassische Verbeugung, ein Stück Natur-

das non plus Ultra im Geschmack ca. 250g, mit Fettrand, saftig marmoriert

BBQ Steakbeilage 49,80 €

kleine Portion 180g 39,50 €

Filet Wellington

Alter Klassiker von 1813 Duke von Wellington -nach Petar's Art zubereitet-

am Tisch tranchiert – Beilagen

58,70 €

Frühlings-Gambas im Knusperteig

-gebacken-

Süß-saurer Chilidip – Knoblauchmayonnaise – Frühlingsalat

36,80 €

Norwegisches Lachsfilet

-gebraten-

Beurre blanc – Zitronen-Spargelrisotto

38,00 €

Frische Seezunge – groß ausgesucht – so nur im Jagdhof ^{©Jagdhof Style}

-im Ganzen gebraten, so wie unsere Stammgäste es mögen-

Nussbutter – Blattspinat – Salzkartoffeln

Preis nach Größe 100 g 11,80 €

Je nach Markteinkauf – Eine Kollektion für Liebhaber ausgefallener Produkte

Hummer ... Steinbutt ... Mistkratzerl ... Fragen Sie auch nach unseren Tagesfisch-Angeboten

...jedes Produkt kann man auf Kosten der Qualität billiger machen...
aber der Ärger über eine mangelnde Qualität dauert viel länger, als die Freude über einen niedrigen Preis...

Jagdhof's Landküche

Traditionell – Rustikal – Bodenständig

Gebackener Camembert

gebackener Petersilie – Preiselbeeren – Schanzenbrot

15,80 €

Großer Strammer Max ^{© Jagdhof Style}

-auf Schanzenbrot, extra groß-

Sauerländer Knochenschinken – Zwei Spiegeleier

18,70 €

Die Glashütter Hausgemachte Kartoffelbratwurst

-beliebt und bekannt im Wittgensteiner Land- ^{© Jagdhof Style}

Pilze – Kartoffeln – Röstzwiebeln – Kräutermostrich

21,80 €

kleine Portion 15,80 €

Glashütter Fuhrmanns-Sahneschnitzel

-in Butter gebraten-

Champignonrahmsoupe – Pommes frites – Salat

25,80 €

Dessertklassiker

Desserts

Steirische Liebe

Vanillerahmeis – Kürbiskernöl – Kürbiskerne

16,80 €

Mille feuille

-der französische Patisserie Klassiker-

Vanillecrème – frische Beeren

18,80 €

Mousse au chocolat blanc et noir

-aus bester Valrhona Schokolade-

klassisch – kräftig – schokoladig

-in der Kokotte am Tisch serviert-

18,90 €

Crêpe Suzette

-à la française-

Orangenlikör – Orangenjulienne – Rahmeis

19,50 € pro Person

Französischer Brie

-gratinier-

Trüffelhonig – kleine Portweinempfehlung 

25,60 €

An Tagen mit Live Musik erlauben wir uns einen Musikkostenbeitrag von 3,80 € pro Person zu erheben.

...jedes Produkt kann man auf Kosten der Qualität billiger machen...
aber der Ärger über eine mangelnde Qualität dauert viel länger, als die Freude über einen niedrigen Preis...

 Vegetarisch