Herzlich Willkommen im Gasthof Jäger

Speisekarte *(22.03. – 24.03-2024)*

Vorspeisen

Bunter gemischter Salat der Saison

Sauerrahmdressing . Croûtons . Geröstete Kerne

Feine Bärlauchcremesuppe

Frischer Bärlauch . Riesling . Croûtons

Strammer Lachs

Hausgebeizter Lachs . Geröstetes Wurzelbrot . Ei . Kräuterschmand . Blattsalate

Hauptgerichte

Paniertes Pfannenschnitzel „Wiener Art“ vom Schwein

Pommes frites . Bunter gemischter Salat der Saison

In Burgundersauce zart geschmorte Tranchen von der Rinderbrust

Rotweinzwiebeln . Buntes Grillgemüse . Hausgemachte Dinkelspätzle

Saftiger Grillspieß vom Schweinerücken

Paprikasauce . Rote Zwiebelringe . Pommes frites

Rinderhüftsteak „Burgunder Art“

mit frischen Champignons, Perlzwiebeln, Lauch und Speck

Bugundersauce . Buntes Grillgemüse . Bärlauch-Serviettenknödel

Fischknusperli im Bierteig

Sauce Remoulade . Bratkartoffeln . Bunter gemischter Salat der Saison

Gebackenes Käseduett

Preiselbeeren . Bratkartoffeln . Bunter gemischter Salat der Saison

Vesper (ab 17:30 Uhr)

Allgäuer Wurstsalat

Essiggurken . Rote Zwiebelringe . Frisches Brot

Schweizer Wurstsalat

Emmentaler . Essiggurken . Rote Zwiebelringe . Frisches Brot

Saurer Käs

Essig-Öl-Marinade . Rote Zwiebelringe . Frisches Brot

„Halb & Halb“

Allgäuer Wurstsalat . Saurer Käs . Frisches Brot

Unsere Dessertfreuden

Hausgemachter Scheiterhaufen mit frischen Äpfeln

Cremiges Vanilleeis . Waldbeerragout . Sahne

Ofenfrischer Apfelstrudel

Cremiges Walnusseis . Sahne . Mandelkrokant

Espresso Praliné

Espresso mit einer hausgemachten Praline nach Wahl
(Haselnuss-Nougat, Cappuccino, Marillenbrand oder Baileys)

Affogato al Nocciola

Espresso . Vanilleeis . Haselnusslikör

Eierlikörbecher

1 Kugel Walnuss- und Vanilleeis . Eierlikör .
Knuspriger Mandelkrokant . Sahne

Gemischtes Eis von Mövenpick

(Crème Vanilla . Erdbeere . Chocolate Chips . Walnuss)

Unsere Digestifempfehlung

Walcher Bio Marillenlikör	2 cl