

*Herzlich Willkommen im Gasthof Jäger*

# *Speisekarte* (04.07.-06.07.2025)



## *Deutsche Klassiker*

“Was ist das deutsche Nationalgericht?” Aufgrund der regionalen Vielfalt an Gerichten ist es schwierig, ein einziges Gericht als repräsentativ für ganz Deutschland zu bezeichnen. Unter dem Motto „Deutsche Klassiker“ präsentieren wir Ihnen eine kleine Auswahl an Speisen, die den Geist und die Vielfalt der deutschen Küche verkörpern. Lassen Sie sich von uns auf eine kulinarische Reise entführen.

### Vorspeisen

#### **Strammer Lachs**

**Hausgebeizter Lachs . Geröstetes Wurzelbrot . Ei . Kräuterschmand . Blattsalat**

*Sie ist authentisch, ehrlich und einfach. Immer und überall, wo Brot auf dem Tisch steht und Deutsche Essen, ist es zu beobachten - Das „Stulle schnieren“. Die belegte Brotstulle „Strammer Max“, die ihren Ursprung in der sächsischen und Berliner Küche hat, ist eigentlich ein schnell gemachter, facettenreicher Leckerbissen. Mittlerweile in ganz Deutschland als Hausmannskost verbreitet, findet man sie in vielen Varianten wie unseren Strammen Lachs.*

#### **Bunter gemischter Salat**

**Sauerrahm-Kräuter dressing . Croûtons . Geröstete Kerne**

*Salat geht einfach immer.*

### Hauptgerichte

#### **Klassisches paniertes Pfannenschnitzel vom Schwein**

**Pommes frites . Bunter gemischter Salat**

*Das Schnitzel ist ein Klassiker schlechthin. 63 Prozent der Deutschen verwenden für ihr Schnitzel Schweinefleisch und das am liebsten nach Wiener Art. Meistens wird ein Schnitzel mit Kartoffelsalat, Pommes oder Blattsalat serviert. Die Zitrone obendrauf hat eine lange Tradition und gehört immer zum Schnitzel - auch wenn man den Zitronensaft auch nicht über dem Schnitzel ausdrückt.*



## Saftiger Schweine- und Spanferkelbraten frisch aus dem Ofenrohr Dunkelbiersauce . Handgedrehte Kartoffelknödel . Buntes Marktgemüse

*"Es gibt nix bessas wia wos guads" – Bayern lieben gutes Essen. Und wer es deftig mag, ist in Bayern gerade richtig. Denn leicht ist die traditionelle Küche wahrlich nicht. Ohne Fleisch geht's meist auch nicht. Saftig, zartes Fleisch, das macht ein guter Schweinebraten aus, begleitet durch bodenständige Beilagen wie Knödel.*

## Hausgemachte Königsberger Klopse Petersilienkartoffeln . Kapernsauce . Rote Beete

*Königsberger Klopse sind ein traditionelles deutsches Gericht, das seinen Ursprung in der ostpreußischen Stadt Königsberg hat, dem heutigen Kaliningrad. Diese Klopse bestehen hauptsächlich aus Hackfleisch, typischerweise Rind oder Kalb, das mit Zwiebeln, Eiern, Semmelbröseln und Gewürzen vermengt wird. Die Klopse werden in einer würzigen Kapernsauce serviert, die dem Gericht seinen unverwechselbaren Geschmack verleiht. Von seinen bescheidenen Anfängen in Königsberg bis zu seiner heutigen Beliebtheit in ganz Deutschland und darüber hinaus, bleibt es ein Symbol für Tradition und Genuss. Mit seiner reichen Geschichte und seinen vielfältigen Zubereitungsmöglichkeiten bleibt es ein zeitloses Gericht, das immer wieder neu entdeckt werden kann.*

## Allgäuer Zwiebelrostbraten von der Steakhüfte Rotweinsauce . Röstzwiebeln . Hausgemachte Dinkelspätzle . Bunter Salat

*Der Zwiebelrostbraten ist ein traditionelles Gericht der schwäbischen Küche. Bei uns im Allgäu gilt er als besonderes Sonntagsessen und ist eine der Leibspeisen des bekannten Kommissars Kluftinger. Nicht zuletzt durch ihn hat der „Allgäuer Zwiebelrostbraten“ deutschlandweite Bekanntheit erhalten.*

## Hamburger Pannfisch Senfsauce . Würzige Bratkartoffeln

*Pannfisch gehört zu den traditionsreichsten Gerichten der regionalen Küche in Hamburg. Dabei handelt es sich um einen in der Pfanne gebratener Fisch auf Bratkartoffeln mit Senfsauce. Das Wort "Pann" bedeutet im friesischen Plattdeutsch nichts anderes als Pfanne und deutet auf die Herkunft der Mahlzeit hin. Ursprünglich kam Hamburger Pannfisch als preiswertes und zugleich nahrhaftes Essen in ärmeren Haushalten der unteren Schichten, wie bei Hamburger Hafenarbeitern, auf den Tisch. Heute wird das einstmals preiswerte Essen der Hafenarbeiter mit edlen Fischfiletstücken zubereitet.*

## Schwäbisches Zweierlei – Hausgemachte Krautkrapfen an Bergkäsespätzle Schmelzzwiebeln . Bunter gemischter Salat der Saison

*"Käsespätzle" werden in Schwaben oder dem Allgäu auch "Kässpätzle", "Kässpatzn" oder "Kässpatza" genannt. Zusammen mit den Krautkrapfen gehört das leckere Nudelgericht zu den absoluten Lieblingsgerichten der Schwaben.*



## 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

## Für die Kleinen

Fragen Sie gerne nach unserer separaten Kinderkarte

## Unsere Dessertfreuden

### Deutschland hoch drei

#### Kalter Hund . Herrencreme . Ofenschlupfer

*Kalter Hund war in den 1970ern und 1980ern fester Bestandteil vieler sächsischer Geburtstags- und Familienfeiern. Der Schokoladen-Keks-Kuchen erhielt seinen Namen von den im Bergbau bekannten Grubenhunten (auch Grubenhunde). Das sind in der Bergmannssprache die kleinen Förderwagen, die in Stollen eingesetzt wurden. Kalt ist der Hund, weil er statt in den Ofen in den Kühlschrank kommt.*

*Die Herrencreme ist ein traditionelles Dessert aus Westfalen, das sich durch seine Kombination aus Vanillepudding, Schlagsahne und Schokoladenraspeln auszeichnet. Ursprünglich als „Männerdessert“ bekannt, wurde es vor allem bei festlichen Anlässen serviert. Der Name „Herrencreme“ stammt vermutlich daher, dass das Dessert häufig mit Rum verfeinert wird, was ihm eine besondere Note verleiht.*

*Der Ofenschlupfer ist ein traditionelles süßes Gericht aus der schwäbischen Küche, das häufig zur Resteverwertung verwendet wurde. Altbackenes Brot oder Brötchen werden zusammen mit Äpfeln und Rosinen in einer süßen Eiernmilch gebacken. Das Resultat ist eine herrlich duftende und goldbraune Speise, die besonders in der kalten Jahreszeit beliebt ist.*



## **Ofenfrischer Apfelstrudel**

Cremiges Walnusseis . Sahne . Krokant

## **Espresso Praliné**

Espresso mit einer hausgemachten Praline nach Wahl  
(Williams, Eierlikör, Baileys, Haselnuss-Nugat, Mokka)

## **Eierlikörbecher**

1 Kugel Walnuss- und Vanilleeis . Eierlikör . Krokant . Sahne

## **Beschwipster Affogato**

Espresso . Vanilleeis . Amaretto

## **Gemischtes Eis von Mövenpick**

(Crème Vanilla . Erdbeere . Chocolate Chips . Walnuss)

