

Liebe Jägerhaus Gäste,

dieses Jahr haben wir im Herbst gleich 2 besondere Aktionen für Sie und freuen uns natürlich schon darauf!  
Ab dem 12.10.17 gibt's bei uns zusätzlich zum altbekannten Rehrücken auf der Karte 1 Monat lang auch ein:

### **Wild Menü**

Gemischte Blattsalate mit Croûtons und Speck-Kracherle  
an Balsamico Dressing

\*\*\*

Cappuccino vom Hokkaidokürbis

\*\*\*

Edelpfeffer vom heimischen Hirsch mit Schmorgemüse,  
Preiselbeer-Birne und Spätzle an Butterschmelze

\*\*\*

Zimtcremeeis nebst Apfel-Gratin  
und geschlagenem Rahm

54,00 €

Als 3 Gang ohne Suppe 49,00 €

Und ab St. Martin, dem 11.11.17, wird aus dem Wild Menü das

### **St. Martins Menü**

Nüsslisalat mit Speck-Kracherle und Croûtons  
an Balsamico Dressing

\*\*\*

*St. Martins Gans in 2 Gängen serviert:*

Confierte Brust und Keule einer deutschen Freiland Gans  
an Rotweinjus mit Rotkraut, Rosenkohl, Honigmarronen,  
Bratpfel bzw. pochierter Birne und Preiselbeeren,  
ein Gang mit Gratin, der Zweite mit Haselnuss-Mandel-Spätzle

\*\*\*

Bratpfelsorbet auf Mandelkrokant,  
mit Sahne und eingemachten Früchten

54,00 €

Nur der Gänsehauptgang (in 2 Gängen) 40,00 €

Melden Sie sich bitte bis spätestens einen Tag im Voraus zum St. Martins Menü an (da die Gans über Nacht bei Niedertemperatur confiert.) Wir freuen uns natürlich Sie Alle bei uns, entweder zu einer der beiden Herbstaktionen oder einfach mal wieder so zu einem Essen mit Freunden, Ihren Lieben oder dem Geschäft, willkommen zu heißen.

Ihre Jolanda Wermuth & Melanie Guttwein, samt Jägerhaus-Team