



KÜCHE – KUNST – NATUR

*Ein Idyll für die Sinne*

## Melanies 4-Gänge Menü

Gruß aus der Küche  
auf der Malerpalette mit unserem Jägerhausbrot und dreierlei Dips

\*\*\*

Markgräfler Schäufele auf geschmortem Radicchio  
an gepickelten Zwetschgen

\*\*\*

Cappuccino vom Kürbis  
mit Steirischem Kürbiskernöl, karamellisierten Kernen und Croûtons

\*\*\*

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

\*\*\*

Auswahl erlesener Bio-Käse mit Nüssen und Brot

oder

Apfel-Birnen-Crumble mit Vanilleeis und Schlagsahne

€ 68,00

Optional dazu 3 Gläser Wein im Set zu Ihrem Menü  
Set- „Exklusiv und Edel“ € 21,00 oder Set- „Jägerhaus“ € 16,50

Jeder Gang kann auch einzeln bestellt werden als à la carte Portion:  
Vorspeise € 16,50 Suppe € 9,50 Hauptspeise € 35,00 Dessert € 13,50

Über die in unseren Speisen enthaltenen allergenen Zutaten und Zusatzstoffe geben wir Ihnen gerne mündlich Auskunft.  
Eine schriftliche Dokumentation kann jederzeit eingesehen werden.

## Vorspeisen

Bunte Blattsalate mit Croûtons an Balsamico Dressing	
... vegetarisch mit allerlei Rohkost, Salaten aus dem Garten und Kernen	€ 9,00
... mit 3 gebratenen Atlantik-Wildfanggarnelen	€ 16,50
Cappuccino vom Kürbis	
mit Steirischem Kürbiskernöl, karamellisierten Kernen und Croûtons	€ 9,50
Klassisches Rindertartar mit Röstbrot, Salat und Garnitur serviert	€ 17,50
Gebratene Scholle auf gerahmtem Weinkraut	
mit glasierten Träubchen und Walnüssen	€ 19,50

## Jägerhaus Klassiker der Saison

### Ab 2 Personen:

Zarter Rehrücken vom Lavasteingrill tranchiert und in zwei Mal serviert, jeweils mit Waldpilzrahmsauce, glasierten Maronen und kaltgerührte Preiselbeeren auf pochierter Birne im ersten Gang mit Apfelrotkraut und Nuss-Spätzle im zweiten Gang mit Kartoffelgratin und saisonalem Gemüse

€ 52,50 p.P.

## Australische Spezialitäten und Hauptgänge

*Die australischen Jägerhaus Spezialitäten rotieren stets nach Saison und Marktangebot*  
Für alle großen **Steakliebhaber** gibt es unsere Steaks (180g) auch als „**Aussie cut**“ AC = **300g**

„Bungendore-Station“ – Saftiges Lammkarree, tranchiert, mit Minze und Rohrzucker glasiert, dazu Minz - Jus, Gemüsebeilage und Kartoffelgratin

€ 37,00

„Tasmanian Devil 2.0 “ - Rumpsteak unter einer pikanten Erdnuss-Chili-Kruste überbacken, an saisonalem Gemüse und Süßkartoffelfritten

€ 35,00 AC=€ **42,00**

„Etty Bay Fish Stew“ – Fische des Tages und Garnele in einem fruchtig-tomatigem Zitronengras-Kokos-Sud, serviert mit buntem Reis Timbale

€ 36,00

„Mel's Aussie Bush Curry“ – Australisches Urwald-Curry mit Salzzitrone und gemahlene Gewürzen, Gemüse aus Wollbacher Äckern, gebratener Banane und gemischtem Reis

€ 27,00

Beilagenschälchen als zusätzliches Extra:

Portion Gemüse, Kartoffelgratin, Kartoffel Fritten, Süßkartoffelpommes, Reis, Spätzle

€ 5,50

Über die in unseren Speisen enthaltenen allergenen Zutaten und Zusatzstoffe geben wir Ihnen gerne mündlich Auskunft.  
Eine schriftliche Dokumentation kann jederzeit eingesehen werden.

## Käse

Erlesene affinierte Hart- und Weichkäse,  
serviert mit gesalzener Butter, Früchten und unserem Jägerhaus Brot € 15,50

## Süßspeisen und unsere hausgemachten Sorbets

„Aussie Lava Cake“ Warmer Schokoladen Muffin von der Valrhona Edelkuvertüre  
mit flüssigem Kern, Vanilleeis und Beeren € 13,50

Crème brûlée von der Haselnuss mit Zwetschgenröster und Nuss-Streuseln € 13,50

„Aktuelles Menü Dessert“ – siehe Dessert aus dem saisonalen 4 Gang Menü € 13,50

Für Alle mit einem kleinen “Gluscht“ nach süßer Erfrischung haben wir unsere  
hausgemachten Sorbets serviert mit geschlagener Sahne und Früchten: € 3,50 pro Kugel

Sauerkirsche, Cassis, Erdbeere, Himbeere (auch als Diabetiker Variante),  
Maracuja, Mango, Banane, Ananas, Kokos  
Quitte, Apfel,  
Pink Grapefruit, Limette  
Kakaosorbet von der dunklen Valrhona Kuvertüre  
Weißes Mocca Creme Eis, Vanille Creme Eis

Oder unser **D'Espresso**: Das Dessert mit einer Kugel Mocca Creme Eis und einem **Espresso** serviert

## Flüssige Desserts

Unsere erfrischenden Sorbets gibt's auch im Glas mit Schuss, hier ein Paar Ideen: € 12,50

Rosa Grapefruit – Malt Whisky  
Apfel – Calvados  
Erdbeere – Wodka  
Sauerkirsche – Kirschwasser

Kokos – Malibu  
Limette – Gin  
Ananas – Bundaberg Rum  
Quitte – Quittenlikör/-schnaps

„Schwarzwald Gedeck“

Ein Espresso serviert mit einem Rothaus Black Forest Single Malt Whisky  
im Highland Cask Finish, Sonderedition 2016,  
gereift in Eichenfässern der Schwarzwälder Highlands € 12,00