



Haus Jägerspfad

CAFÉ • RESTAURANT



Sehr geehrte Gäste

Wir und unser Team begrüßen Sie recht herzlich
in unserem Hause.

Unser Bestreben ist es, Ihnen immer einen guten
und qualitativ hochwertigen Service zu bieten.

Unsere Speisen werden stets frisch für Sie zubereitet,
sollte es daher einmal zu längeren, unvorhergesehenen
Wartezeiten kommen, bitten wir Sie dies zu entschuldigen.

Wir wünschen Ihnen hier in unserem Hause
einen angenehmen Aufenthalt und ein paar gemütliche Stunden.



Mit freundlichen Grüßen

*Thi-Chau, Jaqueline, Madeleine und Rainer Dovern
und das ganze Jägerspfad-Team*



Erfolg heißt:

- *Oft und viel lachen.*
- *die Achtung intelligenter Menschen und die Zuneigung von Kindern gewinnen;*
- *die Anerkennung aufrichtiger Kritiker verdienen und den Verrat falscher Freunde ertragen;*
- *Schönheit bewundern;*
- *in anderen das Beste finden;*
- *die Welt ein wenig besser verlassen, ob durch ein gesundes Kind oder einen kleinen Beitrag zur Verbesserung der Gesellschaft;*
- *wissen, das wenigstens das Leben eines anderen Menschen leichter war, weil Du gelebt hast.*



*Das bedeutet –
nicht umsonst
gelebt zu haben.*





Vorspeisen & Suppen



01. Hausgemachte Rindfleischsuppe

mit reichlich Einlage

Eur 5,50

02. Italienische Tomatensuppe

mit Sahnehaube

Eur 5,50

03. Französische Zwiebelsuppe

mit Croutons, Estragon und Käse überbacken

Eur 6,50

04. Hausgemachte Deftige Gulaschsuppe

Eur 6,90

05. Sechs Riesengarnelen

mit Knoblauchremoulade und Kräuterbaguette

Eur 14,90

07. Grillkäse

auf mediterranem Gemüse mit Kräuterbaguette

Eur 12,90



Salate

mit Inhalt

Alle Salate mit gegrilltem Kräuterbaguette

09. Großer, bunter Salatteller

Eur 9,90

10. mit gegrillter Hähnchenbrust und Ananasscheibe

Eur 14,90

11. mit Thunfisch, Fetakäse und Zwiebelringen

Eur 13,90

12. mit gegrillten Rumpsteakstreifen und Paprika

Eur 15,90

13. mit Riesenscampi in Knoblauchöl gebraten

Eur 18,90

14. mit Grillkäse

Eur 13,90

Guter Geschmack
verbindet.



Schön,
dass Sie da sind!



Vegetarische Küche

15. veg. Hackbällchen

auf Blattspinat, mit Fetakäse überbacken

Eur 14,50

16. veg. Pfefferrahm-Geschnetzeltes (scharf)

mit Pommes Frites

Eur 18,90

17. veg. Schnitzel

mit Rahmchampignons und Pommes Frites

Eur 16,40

18. Gebratene Champignons

mit Hollandaise, auf Blattspinat überbacken, dazu Kräuterbaguette

Eur 13,90

19. Bandnudeln all' Arrabbiata

mit gebratenen Sojastreifen in scharfer Sauce

Eur 17,90

Zu allen Gerichten gehört ein Salat vom Salatbuffet.

RAINERS SCHNITZELPARADE

20. Butterschnitzel „Oma Magdalene“

mit Spargel, Sauce Hollandaise und Rahmsauce mit Käse überbacken, dazu Pommes Frites

Eur 17,90 🍷

25. Paprika-Sahne-Schnitzel (leicht scharf)

mit Krokettenzapfen

Eur 17,40 🍷

26. Champignonrahmschnitzel

mit Pommes Frites

Eur 17,40 🍷

27. Pfefferschnitzel

mit Pommes Frites

Eur 17,40 🍷

28. Jägerschnitzel

mit Mischpilzen, Speck und Zwiebeln in Bratenrahmsauce,

dazu Bratkartoffeln

Eur 17,90 🍷

*Hausgemacht
mit Liebe.*



RAINERS SCHNITZELPARADE

32. „Hawaii“

mit gemischten Früchten, Sauce Hollandaise und Käse überbacken,
dazu Zapfenkroketten

Eur 17,90

33. Zwiebelschnitzel

mit Zwiebelsauce, dazu Pommes Frites

Eur 17,40



Leckereien aus Topf und Pfanne

40. Rumpsteakstreifen „Forstmeister“ (scharf)

mit Paprika, Zwiebeln und Champignons in Pfefferrahmsauce dazu Pommes Frites

Eur 19,90

41. Züricher Rahmgeschnetzeltes

Schweinefiletspitzen mit Champignons, Gürken und Zwiebeln in einer
Sahnerahmsauce, dazu Röstinchen

Eur 17,90

42. Paprikageschnetzeltes vom Hähnchenfilet

mit Butterreis

Eur 17,90

43. Lammfiletgeschnetzeltes

in Champignonrahmsauce mit Butterreis

Eur 22,90

44. Lammfilets

mit Bandnudeln all' Arrabbiata

Eur 23,90

*Hausgemacht
mit Liebe.*



*Genuss
in jeder
Jahreszeit.*





Argentinische Steaks

(ca. 300 g vor dem Braten)



51. Rumpsteak „Diana“

mit in Kräuterbutter gebratenen Champignons und Zwiebeln, dazu Pommes Frites

Eur 26,50

52. Rumpsteak „Zwiebel“

mit Zwiebelsauce und Speckstreifen, dazu Ofenkartoffel mit Kartoffelcreme

Eur 26,90

53. Rumpsteak „Madagaskar“

mit Pfeffersauce und Ofenkartoffel mit Kartoffelcreme

Eur 27,40

55. Rumpsteak „Lady“

mit Rahmchampignons und Ofenkartoffel mit Kartoffelcreme

Eur 27,40

56. Rumpsteak „Maitre d 'Hotel“

mit hausgemachter Kräuterbutter und Pommes Frites

Eur 25,40

57. Rumpsteak „à la Chef“

Schinken, Tomaten und Hollandaise mit Käse überbacken, dazu Röstinchen

Eur 27,40

59. Rumpsteak „Tiroler Art“

mit Schmorzwiebeln, Kräuterbutter und Bratkartoffeln

Eur 27,40

60. Rumpsteak „Mediterran“

auf gebratenem Gemüsebeet, dazu Rosmarinkartoffeln

Eur 27,90

62. Rumpsteak „Jäger“

mit Pfifferlingen, Mischpilzen, Speck und Zwiebeln in Bratenrahm,
dazu Bratkartoffeln

Eur 28,40

Beste
Zutaten.
Großer
Genuss.



Ein gutes
Steak ist
immer eine
gute Idee.





Herzhaft- saftige Grillspezialitäten



70. Hähnchenbrust „Orientalisch“

mit Ananas, Pfirsich, Sauce Hollandaise und Käse überbacken, dazu Kroketten

Eur 16,90

72. Haus Jägerspfadplatte

Drei Schweinelendchen auf Bratkartoffeln mit buntem Gemüse,
Champignonrahmsauce und zwei Spiegeleiern

Eur 21,90

73. Lendchenteller „Braver Hirte“

3 Schweinelendchen auf Blattspinat mit Fetakäse überbacken, dazu Kroketten

Eur 20,90

74. Grillteller („für Holzfäller“)

reichlich Fleisch vom Grill mit Steaksauce und Pommes Frites

Eur 20,40

78. Stammtischplatte

verschiedene Fleischsorten mit Speckstreifen, Bratkartoffeln und Spiegelei

Eur 21,90

79. Hähnchenbrustfilet vom Grill

mit Kräuterbutter und Pommes Frites

Eur 17,50

Beste
Zutaten.
Großer
Genuss.



Ein gutes
Steak ist
immer eine
gute Idee.





Herzhaft- saftige Grillspezialitäten



80. Potpourri Teller

kleines Schnitzel, kleines Rumpsteak, kleines Schweinerückensteak
mit Paprikarahmsauce und Röstinchen

Eur 20,90

81. Hausteller

Drei Schweinefilets auf Rahmchampignons mit Gemüse und Kroketten

Eur 20,90

83. Steakteller

Rumpsteak, Schweinefilet und Hähnchenbrust mit Pfefferrahmsauce,
dazu Speckbohnen und Pommes Frites

Eur 21,90

84. Gegrilltes Lammfilet

mit frischem Knoblauch auf mediterranem Gemüsebeet dazu Rosmarinkartoffeln

Eur 25,90

85. Hähnchen Bernaise

mit frischen Bandnudeln

Eur 19,90

86. Schweinefilet

mit gebratenen Champignons und Sauce Bernaise dazu Röstinchen

Eur 22,90

*Beste
Zutaten.
Großer
Genuss.*



*Ein gutes
Steak ist
immer eine
gute Idee.*





Fischgerichte

90. Lachsfilet aus der Grillpfanne

auf Blattspinat, mit Pesto Rahm überbacken, dazu Rosmarinkartoffeln

Eur 22,90

91. Fischplatte

Lachsfilet, Riesenscampi, Zanderfilet und Kibbelinge
mit frittierten Kartoffelchen, mediterranem Gemüse und Knoblauchremoulade

Eur 29,90

92. Frisches Zanderfilet

auf Zitronen-Butter-Spiegel und Röstkartöffelchen

Eur 22,40

93. Kibbelinge

mit Knoblauchremoulade und Pommes Frites

Eur 16,50

94. Gegrilltes Lachsfilet

mit Scampi, Ofenkartoffel und Kartoffelcreme

Eur 25,40

95. Lachsrahmnudeln

Bandnudeln mit gebratenen Lachswürfeln in Knoblauchrahm

Eur 19,90

96. Zanderfilet

kross gebratenes Zanderfilet auf Bandnudeln all' Arrabbiata

Eur 22,40

97. Riesenscampi

in Knoblauchöl gebraten mit mediterranem Gemüse und Backkartöffelchen

Eur 26,90

*Frische
aus
Fluss und
See.*



*Ein
Genuss
zu jeder
Jahreszeit.*





Kinderkarte



Butterschnitzel à la Domik

Kleine Schnitzel mit Pommes Frites und Gemüse mit Sauce Hollandaise

Eur 6,90

Chicken Nuggets

mit Pommes Frites

Eur 5,90

Nudeln

mit Tomatensauce

Eur 5,90

Fischstäbchen

mit Kartoffelchen

Eur 6,50

Räuberteller

Ein leerer Teller mit Besteck und Du nimmst Mama und Papa etwas weg

*Kleine
Leute -
großer
Genuss!*



*Lecker
wie bei
Mama &
Papa!*



Beilagen



Pommes Frites / Kroketten / Röstis

Eur 4,00

Bratkartoffeln / Bandnudeln

Eur 5,50

Ofenkartoffel mit Kräuterquark

Eur 6,90

Speckböhnchen / Mischgemüse / Schmor Gemüse /

Salat vom Buffet

Eur 5,50



Saucen



Pfefferrahmsauce

Eur 4,00

Champignonrahmsauce

Eur 4,00

Paprikarahmsauce

Eur 4,00

Jägersauce

Eur 4,00

Sauce Hollandaise

Eur 4,00

Sauce Bernaise

Eur 4,00





Dessert Variationen



130. „Dame Blanche“

Vanilleeis mit warmer Schokosauce und Sahne
Eur 6,50

131. „Heiße Liebe“

Vanilleeis mit warmen Kirschen und Sahne
Eur 6,50

132. Gemischtes Eis mit Sahne

Eur 5,20

133. Kleine Pfannkuchen

mit Vanilleeis Kirschen und Sahne
Eur 7,90

134. Kleine Pfannkuchen

mit Vanilleeis und Sahne
Eur 6,90

135. Milchreis „Sylter Art“

mit warmen Kirschen
Eur 6,90

138. Überraschungsdessert

Eur 8,90

Nicht Vergessen! Unsere Thementage



Mittwoch: Schnitztag

jedes Schnitzel aus unserer Schnitzelkarte mit Suppe und Salat
Eur 17,50



Freitag: Steaktag

jedes Rumpsteak aus unserer Steakkarte mit Suppe und Salat
Eur 25,90



Das Leben ist süßer
mit einem guten Dessert.





Mittagskarte

150. Hähnchenbrust „Orientalisch“

mit Ananas, Pfirsich, Sauce Hollandaise und Käse überbacken, dazu Kroketten

Eur 14,50

152. Saftiges Gulasch

mit Spätzle und Apfelmus

Eur 12,90

153. Hausgemachter Aachener Sauerbraten

mit Spätzle und Apfelmus

Eur 14,90

154. Rumpsteakstreifen „Mexico“

mit Paprika und Zwiebeln in Salsa-Sauce, dazu Pommes Frites

Eur 15,50

155. Butterschnitzel

mit Rahmchampignons, dazu Pommes Frites

Eur 13,40

156. Zwiebelrostbraten vom Rumpsteak

mit Schmorzwiebeln, dazu Bratkartoffel

Eur 16,90

157. Schweinerückensteak vom Grill

mit geschmorten Champignons und Zwiebeln, dazu Pommes Frites

Eur 14,40

Zu allen Gerichten gehört ein Salat vom Buffet

Mi. bis Fr. von 12:00 Uhr bis 14:30 Uhr

Zu jedem Gericht aus der Mittagskarte gehört eine Tagessuppe vom Buffet



Genuss in der
besten Zeit des Tages.



MITTWOCHS SCHNITZELTAG

Jedes Schnitzel mit Suppe und Salatbuffet 17,50 €

20. „Oma Magdalene“

mit Spargel, Sauce Hollandaise, Rahmsauce und Käse überbacken, dazu Pommes Frites

21. „Hawaii“

mit gemischten Früchten, Sauce Hollandaise und Käse überbacken, dazu Zapfenkroketten

23. Schnitzel Westfälisch

mit Speckstreifen, Spiegelei und Bratkartoffeln

24. „Puszta Schnitzel“

mit herzhafter Puszta Sauce, dazu Pommes Frites

25. Paprikarahmschnitzel

mit leichter Schärfe, dazu Krokettenzapfen

26. Champignonrahmschnitzel

mit Pommes Frites

27. Pfefferrahmschnitzel

mit Pommes Frites

28. Jägerschnitzel

mit Pfifferlingen und Mischpilzen, Speck und Zwiebeln in Bratenrahmsauce, dazu Bratkartoffeln

29. „à la Chef“

Tomaten, Schinken und Hollandaise mit Käse überbacken, dazu Röstinchen

30. „Wiener Art“

mit Zitronenscheiben, Preiselbeeren und Pommes Frites

33. Zwiebelschnitzel

mit Zwiebelsauce, dazu Pommes Frites

Schnitzel
geht immer!



Genuss in seiner schönsten Form.





FREITAGS STEAKTAG



Jedes Rumpsteak (ca. 300 g vor dem Braten) mit Suppe
und Salatbuffet 25,90 €

51. „Diana“

mit geschmorten Champignons und Zwiebeln, dazu Pommes Frites

52. Rumpsteak „Zwiebel“

mit Schmorzwiebeln und Speckstreifen in dunkler Sauce, dazu
Ofenkartoffel mit Kartoffelcreme

53. „Madagaskar“

mit Pfefferrahmsauce und Ofenkartoffel mit Kartoffelcreme

55. Rumpsteak „Lady“

mit Rahmchampignons und Ofenkartoffel mit Kartoffelcreme

56. „Maitre d' Hotel“

mit hausgemachter Kräuterbutter und Pommes Frites

57. „a la Chef“

mit Kochschinken, Tomaten, Sauce Hollandaise und Käse überbacken,
dazu Röstinchen

59. „Tiroler Art“

mit Schmorzwiebeln, Kräuterbutter und Bratkartoffeln

60. „Mediterran“

mit mediterranem Schmort Gemüse und Rosmarin Kartoffeln

61. „Ungarisch“

mit Paprika, Champignons, und Zwiebeln in Kräuterbutter geschwenkt,
dazu Pommes Frites

62. „Jäger Art“

mit Pfifferlingen, Mischpilzen, Speck und Zwiebeln in Bratenrahm,
dazu Bratkartoffeln



Ein gutes
Steak ist
immer eine
gute Idee!



Genuss, der verbindet.



Getränkekarte

Heiße Getränke

Werfen Sie hierzu gerne einen Blick in unsere gesonderte Kaffeekarte.

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser	0,25 l	Eur 2,50
Mineralwasser	0,75 l	Eur 6,90
Coca Cola ¹	0,20 l	Eur 2,90
Coca Cola Zuckerfrei ²	0,20 l	Eur 2,90
Fanta Orange ³	0,20 l	Eur 2,90
Sprite Zitrone	0,20 l	Eur 2,90
Spezi ¹	0,20 l	Eur 2,90
Apfelsaft	0,20 l	Eur 2,90
Orangensaft	0,20 l	Eur 2,90
Apfelschorle	0,25 l	Eur 2,90
Maracujaschorle	0,20 l	Eur 3,50
Johannisbeerschorle	0,20 l	Eur 3,50
Bitter Lemon	0,20 l	Eur 3,50
Ginger Ale	0,20 l	Eur 3,50
Wild Berry	0,20 l	Eur 3,50
Tonic	0,20 l	Eur 3,50

Biere vom Fass

Bitburger Pils	0,25 l	Eur 2,90
	0,50 l	Eur 5,60
Bitburger Pils alkoholfrei	0,25 l	Eur 2,90
	0,50 l	Eur 5,60
Gaffel Kölsch	0,25 l	Eur 2,90
	0,50 l	Eur 5,60

Sonstige Biere

Radler	0,33 l	Eur 3,50
Radler alkoholfrei	0,33 l	Eur 3,50
Weizenbier	0,5 l	Eur 5,40
Weizenbier alkoholfrei	0,5 l	Eur 5,40
Malzbier	0,25 l	Eur 2,90

Aperitifs, Liköre & Bitter

Sherry		Eur 3,50
Martini ¹		Eur 4,20
Campari Orange		Eur 5,90
Aperol Spritz		Eur 6,90
Lillet Wild Berry (auch alkoholfrei)		Eur 6,90
Limoncello Spritz		Eur 6,90
Gin Tonic		Eur 6,90
Hausaperitif (auch alkoholfrei)		Eur 8,50
Espresso Martini		Eur 9,90
Baileys		Eur 3,50
Fernet Branca		Eur 3,20
Jägermeister		Eur 3,50
Ramazotti		Eur 3,50

Süße & Klare

Jubiläumsaquavit	2 cl	Eur 3,90
Malteser Kreuz	2 cl	Eur 3,50
„LEO“	2 cl	Eur 3,50
Grappa	2 cl	Eur 3,50
Ouzo Gold	2 cl	Eur 3,50

Whiskey, Bourbon & Scotch

Jack Daniels	2 cl	Eur 4,50
Johnnie Walker	2 cl	Eur 4,00

Walcher Brände (Südtirol)

Williams	2 cl	Eur 4,20
Haselnuss	2 cl	Eur 4,20
Grappa	2 cl	Eur 4,20
Marille	2 cl	Eur 4,20
Eierlikör	2 cl	Eur 4,20

Gute
Gesellschaft
schmeckt
besser!
— ♥ —

Für weitere alkoholische Angebote lassen Sie sich gerne von unserem Servicepersonal beraten.

1 = koffeinhaltig · 2 = mit Süßstoff · 3 = mit Farbstoff

