



GenussKarte Nr. 1 – 2017

„Regio is(s)t sexy®“

Herzlich willkommen im Wein- & Wildhotel Jägerhof

Als wir vor über acht Jahren unser Konzept „Regio is(s)t sexy®“ entwickelt haben, konnten wir noch nicht ahnen, welchen Bedarf es dafür geben würde. Mit unserer neuen Speisekarte gehen wir unseren Weg noch konsequenter weiter. Dabei legen wir größten Wert auf Regionalität und Frische.

Heute ist es doch oft so, dass Lebensmittel bereits viele 1.000 km zurückgelegt haben, bevor sie bei uns in der Küche und dann bei Ihnen auf dem Teller landen.

Das dabei Frische und Gesundes häufig auf der Strecke bleiben, ist leider ganz „natürlich“.

So essen wir heute Erdbeeren aus China, Pilze aus Neuseeland und das Fleisch aus der Massentierhaltung Uruguays. Und die frischen Tomaten aus Holland decken vielleicht unseren Wasserbedarf pro Tag, sind aber von echtem Geschmack so weit entfernt, wie der Pinguin vom Nordpol.

Leider geht der Weg der heimischen Gastronomie immer mehr in diese falsche Richtung. Viel und billig kann nicht „der Weisheit letzter Schluss“ sein. Genau die-

sem Trend möchten wir an dieser Stelle entgegen wirken. Näher bedeutet in vielen Fällen auch besser. Für uns heißt regionale Identität aber auch regional handeln, einkaufen und kochen. Das Gute daran ist: unser Essen schmeckt einfach besser, sexy eben.

Im Jahr 2008 sind wir mit dem Titel „Gastlich Saale-Unstrut“ ausgezeichnet wurden. 2011 und 2014 wurde dieser Titel erfolgreich bestätigt. Dies ist für uns Verpflichtung - Regionales auf den Tisch zu bringen.

Dazu gehören neben den bekannten Saale-Unstrut-Weinen auch ausgewählte Speisen.

So beziehen wir Rind- und Schweinefleisch von der Landfleischerei Gallander aus Wiedebach, den Fisch aus der Weißenfelser „Fischerei am alten Salearm“, Eier aus Steuden, Obst, Gemüse, Pilze, Nudeln und Kartoffeln von regionalen Anbietern und Erzeugern. Und für die Wildspezialitäten gehen die Jäger in den heimischen Revieren „vor der Haustür“ für uns auf die Jagd.

Herzlichst
Uwe Weigelt & seine WeinGeister



FlaschenGeist „3 aus 9“

Die kleine regionale WeinProbe der WeinGeister

Kennen Sie das auch? Sie sitzen im Restaurant. Der Service kommt und fragt Sie, welchen Wein Sie denn trinken möchten. Entweder haben Sie bis jetzt noch nicht gewählt oder Sie können sich bei der großen Auswahl einfach nicht entscheiden.

Dieses Problem nimmt Ihnen jetzt unser FlaschenGeist „Drei aus Neun“ ab.

Sie finden auf dieser Seite neun hervorragende Weine aus der Region.

Nun wählen Sie sich drei Weine aus & wir servieren Ihnen nacheinander drei Minischoppen (á 0,10l).

Unser Preis für die 3 Weine Ihrer Wahl á 0,10l für zusammen nur 8,99 - Prosit!

1. FlaschenGeist „weiß & trocken“
2015er Weißburgunder Spätlese „1451“
Der eigene Weiße der WeinGeister^G
feinrassige Säure, schöne Frucht erinnert
an Birne und Apfel, langes Finale

2. FlaschenGeist „weiß & halbtrocken“
„Poet“ Weißwein-Cuvée DQW
Winzervereinigung Freyburg^G
ausgeprägte Säure, Aromen vom
Weinbergpfirsich und Stachelbeere

3. FlaschenGeist „weiß & lieblich“
2016er Bacchus DQW
Winzervereinigung Freyburg^G
angenehme Säure, Aromen von Muskat
und Cassis, fruchtsüßes Finale

4. FlaschenGeist „rot & trocken“
Rotwein-Cuvée „1713“
Der eigene Rote der WeinGeister^G
feines Tannin, Aromen von Holunder,
Brombeere & Kirsche, unkompliziert

5. FlaschenGeist „rot & trocken“
2014er André DQW
Winzervereinigung Freyburg^G
harmonisches Tannin, warm, gehaltvoll,
beerige Aromen, feiner Nachhall

6. FlaschenGeist „rot & lieblich“
2014er Dornfelder DQW
Winzervereinigung Freyburg^G
weiche Tannine, tiefdunkel, süffig,
intensive Kirsch- und Beerendaromen

7. FlaschenGeist „rosé & trocken“
2014er Rotling (Baccus & Portugieser)
Weingut Beyer * Saale-Unstrut^G
frische Säure, fruchtig, florale Noten,
intensives Finale mit Stachelbeernote

8. FlaschenGeist „rosé & halbtrocken“
2014er Portugieser Weißherbst „1632“
Der eigene Rosé der WeinGeister^G
spritzige Säure, fruchtige Waldbeernoten,
frisch, mit einer schönen Länge

9. FlaschenGeist „rot & feinherb“
2015er Blauer Zweigelt Weißherbst DQW
Thüringer Weingut Zahn^G
feinherb, duftig, schönes Säure-Süße-Spiel,
Aroma von roten Johannisbeeren

Unser Menü

Unsere eigenen Weine

„Yin & Yang“

Rahmsüppchen vom heimischen Wild
mit Preiselbeersahne trifft Sahnesüppchen
von der Pastinake mit Rucolastroh^{D,K}

* * *

„Tante Dani“

zart schmelzendes Mangosorbet
mit Mango-Secco aufgefüllt^{1,2,3,A,B,C,G}

* * *

„RehLade“

Tranchen vom heimischen Reh,
gefüllt mit Maronen und Walnüssen,
in einer Holunder-Rotweinsoupe geschmort,
an feinwürzigem Rahmwirsing,
mit gebackenen Semmelknödeltalern^{1,2,3,A,B,C}

* * *

„Mon Sherry“

unser Schoko-Sahneeis – verfeinert
mit Kirschlikör und einem Schuss Sherry
auf einem Bett von fruchtig scharfem
Chili-Sauerkirsch-Ragout^{A,D,G,K,M}

* * *

Menüpreis für drei Gänge
Wählen Sie aus Vor- oder Nachspeise aus
24,24

Menüpreis für vier Gänge
27,27

Probieren Sie doch einmal unsere „Jubiläumsweine“

Diese hat unser Sommelier gemeinsam
mit der Winzervereinigung
in Freyburg exklusiv für unser
Haus ausgesucht und abgefüllt!

„Unser erster Wein“

2015er Weißburgunder Spätlese „1451“^G
Der trockene Weiße der WeinGeister
feinrassige Säure, schöne Frucht
erinnert an Birne und Apfel, langes Finale

„Unser zweiter Wein“

Rotwein-Cuvée „1713“^G
Der trockene Rote der WeinGeister
feines Tannin, Aromen von Holunder,
Brombeere & Kirsche, unkomplizierte Länge

„Unser dritter Wein“

2014er Portugieser Weißherbst „1632“^G
Der halbtrockene Rosé der WeinGeister
spritzige Säure, fruchtige Waldbeernoten,
frisch, mit einer schönen Länge

0,10l 3,20

0,20l 5,40

0,75l 18,90

FlaschenPost 9,90



Weißer WeinGeist im Glas

15er Müller Thurgau DQW^G
WV Freyburg * Saale-Unstrut
trocken, feine Säure, frisch,
dezent es Muskatbukett mit schöner Frucht,
ein typischer Müller Thurgau aus der Region

0,10l	2,90
0,20l	4,90
0,75l	17,90
FlaschenPost	9,90

14er Silvaner DQW^G
Winzerhof Gussek * Naumburg * Saale-Unstrut
trocken, blumig, würzige Nase,
kräftiger Körper, weiche Säure,
harmonischer Abgang mit finaler Länge

0,10l	4,70
0,20l	7,90
0,75l	27,90
FlaschenPost	15,90

16er Bacchus DQW^G
WV Freyburg * Saale-Unstrut
lieblich, frisch, angenehme Säure, schöne
Muskatnote, feine Frucht, mit süßer Länge

0,10l	2,90
0,20l	4,90
0,75l	17,90
FlaschenPost	9,90

15er Sauvignon Blanc DQW^G
WG Thürkind * Gröst * Saale-Unstrut
halbtrocken, knackige Säure, herrlich intensive
Frucht, Aromen von Kiwi, Stachelbeere, Paprika
& Zitrusfrüchten, mit bestechendem Finish

0,10l	4,50
0,20l	7,70
0,75l	26,90
FlaschenPost	14,90

14er Lugana DOP^G
Cattulliano * Pratella * Venetien
trocken, fein eingebundene Säure, filigrane
Fruchtaromen verbinden sich mit fülliger Länge,
der perfekte Speisenbegleiter

0,10l	4,90
0,20l	8,30
0,75l	28,90
FlaschenPost	16,90

Unser Lieblingsweingut von der Mosel!
15er Riesling Hochgewächs „Grauschiefer“ DQW^G
Weingut Theo Loosen * Klotten * Mosel
trocken, frische Säure, mit intensiven Fruchtaromen,
ein typischer Moselriesling mit schönem Finale

0,10l	3,50
0,20l	5,90
0,75l	20,90
FlaschenPost	11,90

Roter WeinGeist im Glas

2014er André DQW^G

Winzervereinigung Freyburg * Saale-Unstrut
trocken, angenehmes Tannin, kräftig, würzig,
intensive Fruchtaromen erinnern an Kirschen
und Waldfrüchte, mit einem schönen Nachhall

0,10l	3,50
0,20l	5,90
0,75l	20,90
FlaschenPost	11,90

14er Dornfelder DQW^G

WV Freyburg * Saale-Unstrut
trocken, Aromen von Waldfrüchten und
Schattenmorellen, tief, warmer Körper,
harmonisch fruchtiges Finale

0,10l	3,50
0,20l	5,90
0,75l	20,90
FlaschenPost	11,90

14er Blauer Zweigelt DQW^G

WV Freyburg * Saale-Unstrut
trocken, harmonische Gerbsäure, intensive Frucht-
aromen erinnern an Waldfrüchte und Schattenmorellen,
komplex und dabei mit einer unkomplizierten Länge

0,10l	3,50
0,20l	5,90
0,75l	20,90
FlaschenPost	11,90

14er Shiraz^G

WG Hardys Mill Cellar * Südaustralien
trocken, weiches Tannin, Duft erinnert an reife
Kirschen und Himbeeren, am Gaumen an
Vanille und dunkle Beerenfrüchte,
im Finale weich und lang im Abgang

0,10l	3,40
0,20l	5,70
0,75l	19,90
FlaschenPost	10,90

14er Dornfelder DQW^G

Weingut Bretz * Rheinhessen, WG des Jahres
lieblich, harmonische Säure, Aromen erinnern an
Kirschen und dunkle Beeren, samtig süßes Finale

0,10l	2,90
0,20l	4,90
0,75l	17,90
FlaschenPost	9,90

Die Rotweineempfehlung der WeinGeister!

14er Negroamoro "I Muri" IGP^G

Vigneti del Salento * Apulien * Italien
trocken, Duft von Wildkräutern & Beeren,
am Gaumen intensive Fruchtaromen,
gut ausbalanciert, erstaunlich langes Finale

0,10l	3,50
0,20l	5,90
0,75l	20,90
FlaschenPost	11,90



Rosé WeinGeist im Glas

2014er Rotling DQW^G

Weingut Beyer * Laucha * Saale-Unstrut
Cuvée aus Bacchus (weiß) & Portugieser (rot)
trocken, frische Säure, fruchtig, florale Noten,
langes Finale. Eine echte Rarität im Anbaugebiet!

0,10l	4,20
0,20l	7,20
0,75l	24,90
FlaschenPost	14,50

2014er André Rosé DQW^G

Weingut Herzer * „Naumburger Steinmeister“
halbtrocken, frische Säure, harmonisch,
begeistert mit ausgeprägter Fruchtfülle,
welche an Erdbeeren und Himbeeren erinnert,
mit schöner Länge - nicht nur ein Terrassenwein!

0,10l	3,50
0,20l	5,90
0,75l	20,90
FlaschenPost	11,90

16er Cabernet Sauvignon Reserve^G

WG Santa Digna * Miguel Torres * Chile
trocken, elegante Säure, im Duft beerige Noten,
am Gaumen fruchtig frisch
mit Erd- und Himbeertönen

0,10l	3,50
0,20l	5,90
0,75l	20,90
FlaschenPost	11,90

Kennen Sie schon unsere „FlaschenPost“?

Sie möchten einen unserer
köstlichen Weine auch gern
mal zu Hause genießen?

Oder suchen Sie ein „Mitbringsel“
und ein Geschenk für die Lieben
zu Hause? Kein Problem.

Denn auch hier sind wir
„Alles. Außer gewöhnlich.“

Sie erhalten alle in der Weinkarte
aufgeführten Weine zum Sonderpreis.
Sie finden den Preis immer mit dem
Hinweis als „FlaschenPost“ in
der Karte ausgewiesen.

Und..

Bei der Abnahme von
5 Flaschen einer Sorte
„machen wir Ihnen die Kiste voll“.

Dann nämlich schenken wir Ihnen
die 6. Flasche.

FlüssigNahrung (Süppchen)

...für einen wilden Start

„Wildes Beerchen“

ein fruchtiger Walderdbeerlikör aus Italien mit echten Walderdbeeren auf Eis, aufgefüllt mit einem trockenen Rotkäppchen Sekt aus Freyburg

0,12 l - 4,20

„RehTopf“

Cremesüppchen vom heimischen Reh, verfeinert mit Pfifferlingen und frittiertem Gemüsestroh^{A,D,E,K,O}

4,90

„Pilz-Cappuccino“

Süppchen von getrockneten Waldpilzen mit Stockschwämmchen unter einer Haube von geschlagenem Milchschaum^{3,8,N,E,K,D,A}

4,90

„Wilde Klarheit“

Consommé vom heimischen Wildschwein und Reh, verfeinert mit einem Schuss feinem Sherry^{E,G}

4,90

„NachtSchatten“

Süppchen von italienischen Fleischtomaten verfeinert mit Basilikumsahne und Käseblättertost^{K,D}

4,90

„HalloWien“

Süppchen vom Freyburger Kürbis verfeinert mit Kürbiskernöl und gerösteten Kürbiskernen^{D,K}

4,90



VorSpiel (Vorspeisen)

„Kuh(le) Scheiben“

Carpaccio vom Rinderfilet verfeinert mit altem Balsamico & Uwe`s Lieblings-Olivenöl
vollendet mit geraspelten Parmesankäsespänen^{A,D,G}

9,90

WeinGeister - ABC

Carpaccio ist laut der Legende eine Kreation aus Harry`s Bar in Venedig.

Der damalige Inhaber Guiseppe Cipriani entwickelte dieses Gericht für

seine Stammkundin Contessa Amalia Nani Mocenigo.

Diese durfte nur noch rohes Fleisch zu sich nehmen. Mit seiner Namensgebung huldigte er dem berühmten

venezianischen Maler Vittore Carpaccio. Dessen Markenzeichen waren die leuchtenden Rottöne, welche dieser besonders gern in seinen Bildern verwendete.

„WildTello Tonato“

zarte Tranchen vom Hirschkalbsbraten überzogen mit einer Thunfisch-Kaperncreme an einem kleinen Salatbukett^{A,B,D}

9,90

„Wildes Carpaccio“

hauchzarte Tranchen vom heimischen Reh mit Champignonscheiben, Kirschtomaten und Rucola verfeinert mit Himbeer-Limettendip, Uwe`s Olivenöl & gehobelten Parmesankäsespänen^{3,D,G}

11,90

„Rauchende WildEnte“

Wagner`s heiß geräucherte Entenbrust auf feinfruchtigem Dip von exotischen Früchten, Paprika & Curry an einem kleinen Salatbukett^{D,K,N}

9,90

RasenSchach (Salate)

„GartenZwerg“
ein kleines Ensemble
von frischen Blattsalaten
und knackigem
Marktgemüse der Saison,
mit gebutterten Kräutercroutons
& Gartenkresse^{K,D}

4,90

„GartenRiese“
Darf es etwas mehr sein?
Unser „GartenRiese“ ist fast
schon ein Hauptgericht.
Ein großes Ensemble von frischen
Blattsalaten mit Cocktailtomaten,
knackigem Gemüse, Oliven,
Hirtenkäse, Croutons & Kräutern^{3,K,D}

8,90

„FeldEnte“
Tranchen von der Entenbrust
an einem knackig frischen Feldsalat^M
mit kandierten Walnüssen
und einem Dressing
Ihrer Wahl

9,90

„Es gibt drei Dinge, die eine Frau aus dem Nichts herzaubern kann:
einen Hut, einen Salat und einen Ehekrach.“ (Mark Twain)

Hausdressing? Sie haben die (Q)Wahl

Wählen Sie aus den Lieblingsdressings unserer Köche

„Hünich`s Frucht-Curry“
feinfruchtiger Dip
mit Mango, Ananas,
roter Paprika
und indischem Curry^{D,K,N}

„Oli`s Bären-Dressing“
feinwürziges
Honig-Senf-Dressing^{A,N}

„Werner trifft Kurt“
der Klassiker:
ein cremiges Dressing
aus Joghurt, Sahne
und Kräutern^{3,D}

„Wagner`s Frucht-Dip“
fruchtig-frischer
Himbeer-Limetten-Dip^{3,G}

Flämmchen (Flammkuchen)

Unsere Flammkuchen sind für alle Gäste, welche eigentlich keinen Hunger (aber Appetit) haben. Diese sind hauchdünn, handbelegt und werden nach Elsässer Art knusprig gebacken.

„WildMacher“

bestrichen mit Schmand und belegt mit unserem Wildschinken aus der Region und mit Preiselbeergelee serviert.^{2,3,8,14,D,K}

8,90

„Der Klassiker“

bestrichen mit Schmand und mit Speck & Zwiebeln belegt^{2,3,14,D,K}

7,90

„ScharfMacher“

bestrichen mit Schmand und mit Edelrauchsalami belegt. Seine feine Schärfe bekommt er durch eine Spur Chili.^{2,3,8,14,D,K}

7,90

WeinGeister - ABC

Im Elsass gehört der „Flammkuechle“ bereits seit dem 18. Jh. zur kulinarischen Geschichte.

Diese bestehen traditionell aus den Zutaten Mehl, Milch und Zwiebeln. Eben genau aus den Zutaten, welche

man schon damals auf den armen Höfen reichlich vorfand.

Das eigentliche Flammkuchenrezept stammt aber aus dem beginnenden 19. Jahrhundert. Heute gibt es zahlreiche verschiedene „Originalrezepte“,

welche aber auf die gleichen Grundzutaten zurückgreifen. Dabei variiert der Flammkuchenbelag.

Gerade die Süßen sind eine willkommene Abwechslung.

Bon appétit.

FrischFisch „Regio is(s)t sexy“

FrischFisch hier in Weißenfels?

FrischFisch hier in Weißenfels? Wie geht denn das? Für uns kein wirkliches Problem. Direkt am „alten Saalearm“ gibt es eine kleine aber feine Fischerei. Hier werden unter natürlichen Bedingungen ausgewählte Fische gezüchtet. Damit garantieren wir FrischFisch in bester Qualität.

„ForellenQuintett“

fangfrisch verarbeitete Spezialität
der Weißenfelder Fischerei

gebratene Regenbogenforelle gefüllt
mit fünf verschiedenen Kräutern an einem
kleinen Salatensemble & Petersilienkartoffeln^{A,B,D}

17,90

„AnglerLatein“

fangfrisch verarbeitete Spezialität
der Weißenfelder Fischerei

Filet von der Lachsforelle auf der Hautseite gebraten,
an einem Bett von Tomatengemüse mit einer Spur
Vanille & Pesto-Spaghetti á la Jägerhof^{A,B,D,K,M}

18,90

Die Empfehlung der WeinGeister

2015 Auxerrois „Weimarer Poetenweg“ DQW^G
trockener Burgunderwein, Aromen von Holunderblüten, Birnen und Nüssen,
am Gaumen mit feiner Grapefruitnote, dezente Säure, angenehme Frische

0,10l - 3,50 *** 0,20l - 5,90 *** 0,75l - 20,90 *** FlaschenPost - 11,90

WeinGeister - ABC

Auxerrois. Eine edle Traube mit einem besonderen Namen. Diese Rebe ist eine echte Rarität und wächst nur in wenigen Gebieten. Es ist eine Kreuzung aus Heunisch und Pinot. Sein Name stammt wohl

von der gleichnamigen französischen Grafschaft ab. Diese Burgundertraube ist ein wahres Allround-Talent. Ihre milde Säure, die Harmonie und die angenehmen fruchtigen Aromen machen

diesen Wein zum Liebling der Köche. Er veredelt als Speisengeleiter ohne diese zu dominieren. So harmoniert der Auxerrois mit Fischspeisen und vegetarischen Gerichten aber auch zu würzigem Käse.



VegetarischGlücklich

Pasta Mio! Meine Nudel!

Das Pasta nicht immer aus Italien sein muss, schmecken Sie an unserem „Vegetarischen Wahnsinn“. Das beliebteste vegetarische Essen unserer Stammgäste wird aus Qualitätsmehl und Eiern von heimischen und glücklichen Freilandhühnern hergestellt.

„Vegetarischer Wahnsinn“

Das sind unsere Spaghetti aus heimischer Herstellung verfeinert mit frischem Pesto, getrockneten Tomaten, Oliven, Rucola & Kirschtomaten, vollendet wird dieses Lieblingsessen unserer Stammgäste mit geriebenen Parmesankäsespänen^{3,5,A,D,K,M}

11,90

„Ulknudel der WeinGeister“

Steinpilz-Bandnudeln aus heimischer Herstellung haben Spaß in einer Sahnesoße von frischen Champignons, getrockneten Waldpilzen, Rucola und Kirschtomaten, mit gehobelten Parmesankäsespänen^{3,5,A,D,K,M}

17,90

WeinGeister - ABC

Nudeln machen glücklich. Nudeln sind durch den hohen Kohlenhydratgehalt der perfekte Energiespender und regen im Gehirn die

Produktion von Serotonin an.

Dabei sendet dieser „Stoff“ ein Signal an unser Gehirn: „Auf gute

Laune umschalten!“. In Nudeln enthaltene Vitamine und Mineralstoffe sind heute wichtige Bestandteile der gesunden Ernährung.

HauptSache „Regio is(s)t sexy®“

Regio is(s)t sexy.

Hier ist der Name auch Programm.

Mit unserem Slogan „Regio is(s)t sexy®“ gehen wir eine Verpflichtung ein. Diese bezieht sich auf die bevorzugte Verwendung von Nahrungsmitteln aus der Region. Das heißt, heimische Produkte von regionalen Herstellern und Erzeugern, kurze Wege, bekannte Herkunft und klare Identifikation. Dafür stehen diese Gerichte und unsere Küche.

„KuhRolle“

Oma Frieda`s Rinderroulade aus unserer Langendorfer Lieblingsfleischerei Gallander an Blaukraut mit Apfelstücken und Thüringer Klößen^{3,G,K,N}

14,90

„GlücksSchwein“

Tranchen von Gallanders Schweinelendenröllchen gefüllt mit Rauchkäse und Langendorfer Schinken, auf einer fruchtig-scharfen Soße von italienischen Tomaten, an frischem Saisongemüse vom Wochenmarkt und Rosmarinkartoffeln^{1,2,3,A,D}

16,90

„WangenKuss“

„butterweich“ geschmorte Ochsenbäckchen in einer kräftigen Portweinsoße mit Apfelblaukraut und Thüringer Kartoffelklößen^{3,G,K,N}

14,90

Die Empfehlung der WeinGeister - 2014er „Bilyara“ Shiraz

Weingut Wolf Blass * Australien

trocken, Duft erinnert an Beerenfrüchte und Vanille, weiche Tannine, komplexe Fruchtaromen am Gaumen, mit einem schönen Abgang

0,10l - 3,20 *** 0,20l - 5,50 *** 0,75l - 19,90 *** FlaschenPost - 10,90



Die „Vier“ der Stammgäste

Pssst. Wenn Sie jetzt noch nicht sicher sind, was Sie heute essen möchten, dann lassen Sie unsere Stammgäste für Sie auswählen. Die nächsten „Vier“ sind die Lieblingsgerichte unserer Stammgäste. Und die sollten ja wohl am besten wissen, was schmeckt.
Guten Appetit!

RindViech-Steak

rosa gebratenes Rib Eye Steak (300g Rohgew.) vom glücklichen argentinischen Weiderind, mit Kräuterbutter & BBQ-Soße, an knackigem Salatensemble & Rosmarinkartoffeln^{A,D,Z}

24,90

BackOfen-Steak

Gallanders Schweinenackensteak überzogen mit Würzfleisch & Champignons, unter einer Käsehaube, an frischem Saisongemüse vom Wochenmarkt & Kartoffelbällchen^{1,8,A,D,E,K,N,O}

14,90

HolzFäller-Steak

extra großes Steak vom Schweinenacken (400g Rohgewicht) eingelegt in einer Würzmarinade und im Ofen „gebacken“, an Weißkrautsalat, Westernkartoffeln & BBQ-Soße^{A,E,K,O,P}

13,90

„Kucki`s Lieblingsessen“

Schweineschnitzel gefüllt mit Tomaten & Balkankäse, im Ei-Semmel-Brösel-Kleid, an heimischen Spaghetti mit hausgemachtem Pesto und kleinem Salatensemble^{A,D,K,M}

15,90

Alles Rosa – Die Roséwein-Empfehlung der WeinGeister

„1632“

2014er Portugieser Weißherbst^G

Der halbtrockene Roséwein der WeinGeister WV Freyburg * Saale-Unstrut spritzige Säure, fruchtige Waldbeernoten, frisch, mit einer schönen Länge

0,10l - 3,20 *** 0,20l - 5,40 *** 0,75l - 18,90 *** FlaschenPost - 9,90

Wild is(s)t sexy

Wild gehört zum gesündesten Fleisch, welches wir heute zu uns nehmen können.
Dabei haben wir das Glück, dass für uns die Jäger in den heimischen Wäldern auf die Pirsch gehen.
So bekommen wir das meiste Wild aus den umliegenden Wäldern.

„TrüffelSchwein“

Wildschweinrücken auf
Holunder-Balsamico-Jus
mit Trüffelöl verfeinert
an Preiselbeerbirne,
mit gerahmten
Wirsing-Meerrettich-Gemüse
& Kartoffelbällchen^{A,D,E,K,O}

24,90

„SchwarzKittel-Würst`l“

unser eigenes
Wildschwein-Bratwürstchen
gefertigt von unserem
Fleischermeister
aus Langendorf,
auf Senf-Sauerkraut
an Kartoffel-Steckrüben-
Kräuterstampf^{D,N}

9,90

„WildHappen“

Edelgoulasch vom
heimischen Wild
in einer kräftigen
Rahmsoße mit
getrockneten Waldpilzen,
an Schinkenrosenkohl
und geschwenkten
Kartoffeln^{14,A,D,E,K,O}

13,90

Unsere Empfehlung zum RotWild - 2014er André DQW^G

Winzervereinigung Freyburg * Saale-Unstrut
rot, trocken, angenehmes Tannin, kräftig, würzig,

beerige Fruchtnoten, mit Kirscharomen am Gaumen, harmonischer Nachhall

0,10l - 3,50 *** 0,20l - 5,90 *** 0,75l - 20,90 *** FlaschenPost - 11,90

Wild is(s)t sexy

Heimisches Wild ist eine echte kulinarische Köstlichkeit. Es ist reich an Mineralstoffen, Proteinen und Vitaminen. Es ist besonders fettarm und leicht verdaulich. Es enthält keine verbotenen Rückstände und nicht zu verachten sind die kurzen Transportwege.

„FederVieh“

Röllchen von der Fasanenbrust – mit einer Füllung von rotem Kohl und geräuchertem Speck, auf einer Soße von Portwein und „beschwibsten“ Waldfrüchten an einem frischen Gemüsepotpourri & Pestospaghetti^{2,3,14.A,D,G,K}
19,90

„WeidMann`s Glück“

kräftiger Sauerbraten von der Hirschkeule aus den heimischen Wäldern in fruchtiger Rotwein-Sauerkirschsoße an Apfelblaukraut mit Thüringer Klößen^{3,G,K,N}
15,90

„Klopfer“

im Schinken-Speckmantel „versteckte“ Hasenkeule, geschmort in einer Preiselbeer-RotweinsöÙe mit Rotweibirne, auf Rahmgrünkohl und Herzoginkartoffeln^{2,3,14.A,D,G,K}
17,90

„RehLade“

Tranchen vom heimischen Reh gefüllt mit Maronen und Walnüssen in einer Holunder-RotweinsöÙe geschmort, an feinwürzigem Rahmwirsing mit gebackenen Semmelknödeltalern^{A,D,G,K,M}
19,90

Unsere italienische Empfehlung zum RotWild - 2014er „I Muri“ Negroamaro IGT

Weingut Vigneti del Salento * Apulien * Italien^G

rot, trocken, harmonisches Tannengerüst, Duft erinnert an dunkle Beeren und Wildkräuter, am Gaumen intensive Noten von Schattenmorellen, würzig und gut ausbalanciert mit einem erstaunlich langem Finale

0,10l - 3,50 *** 0,20l - 5,90 *** 0,75l - 20,90 *** FlaschenPost - 11,90

„QuälGeist(Reich)“

..für unsere kleinen Stammgäste

Kinder sind bei uns besonders gern gesehene Gäste. Darum speisen sie bis zum 3. Lebensjahr bei uns gratis.
Kinder ab 4 Jahre zahlen pro Gericht 4,44

„Susi & Strolch“

Pasta^{A,K} trifft auf
Fleischtomatensauce
mit Parmesan-
käsespänen^{A,D,E,K}

„Schweinchen Babe“

Schnitzel vom
Schweinerücken
nach Wiener Art,
Pommes frites^{A,K}
& Zitronenschnitz

„Naschkater“

kleiner
Eierkuchen
mit Apfelmus &
Zimtucker^{3,A,D,K}

„Free Willy“

Fischfilet
in knuspriger Panade
mit Pommes frites
& Ketchup^{2,11,A,B,K}

QuälGeister - ABC

Wussten Sie`s schon? Unsere Kleinsten sind, was den Geschmack angeht, gar nicht so weit von uns „Großen“ entfernt.
So führt die kulinarische Hitliste un-

serer Kinder nicht etwa das Fastfood „vom großen goldenen M“ an.

Vielmehr finden wir auf den ersten Plätzen Nudeln mit Tomatensauce,

Schnitzel und Fischstäbchen wieder. Nur bei den süßen Sachen (z.B. dem Eierkuchen) haben unsere Kinder noch einen anderen Geschmack als ihre großen Vorkoster.



Süße Tanten

Auch bei den kleinen Versuchungen nach dem Essen sind wir Anders. Aber nicht artig.
So verführen wir Sie mit unseren „Süßen Tanten“.
„Süße Tanten“ - das sind kleine Köstlichkeiten & echte Versuchungen!
Wir servieren diese „Kleinen“ als Miniportionen.

1 süße Tante 2,40 · 3 süße Tanten 5,90

„Tante Sophie“

Kokossahneeis
mit Batida^{A,D,K,M} auf
Ananas-Basilikumragout

„Tante Karin“

Schokoladen-Eis mit
Apfelpüree³ & Eierlikörschaum^Z

„Tante Dani“

Mangosorbet⁸
mit Mango-Secco^G
aufgefüllt

„Tante Martina“

Martina`s Vanilleeis^{A,D,K,M}
mit heißen Himbeeren

„Onkel Thomas“

warmes
Schokoladenküchlein
mit flüssigem Kern^Z

„Tante Rosi“

Schokoladenmousse^{A,D,K,M,O}
mit Karamellsoße^D

WeinGeister - ABC

Wir Deutschen lieben „Ihn“, den kleinen Schwarzen danach!
Der Espresso zum oder nach dem Dessert. Aber haben Sie`s gewusst? Der Espresso hat seine Wurzeln in Mailand. Seine Ge-

schichte ist aber nur gute 110 Jahre alt. Er bekam seinen Namen aus der italienischen Übersetzung „esprimere“, was so viel wie „Ausgedrückter“ bedeutet und sich auf den unter

hohem Druck erzeugten Kaffee bezieht.

Durch die dunklere Röstung verliert die Espresso-Bohne an Koffein & Säure, was am Abend verträglich macht.

Jetzt noch einen kräftigen Espresso? nur 2,00
...oder doch gleich einen Doppelten? nur 3,10



Flüssiges VorSpiel

Ein gutes Essen beginnt man immer mit etwas...

„FasanenBeere“ - Der Aperitif der WeinGeister

Sanddorn-Sprizz^G – ein fruchtiger Sanddornlikör auf Eis,
mit trockenem Sekt aufgefüllt & garniert mit einer Orangenscheibe

24cl · 5,55

„BierErnst“ - das Vorspiel vom Fass

Das (nicht nur für) Männer-Mini
Beck`s Premium Pils vom Fass 20cl 2,22

Klassisches VorSpiel

Martini Vermouth^G
bianco, extra dry, rosso 5cl 3,20

Campari Orange¹
Campari mit Orangensaft 20cl 5,90

„Spritz der WeinGeister“
Aperol auf Eis,
mit trockenem Sekt aufgefüllt^G 24cl 5,50

Emilio Lustau Sherry^G
Wählen Sie den Favoriten
aus unserer Sherrykarte 5cl 4,20

„Frucht-Secco“ von Rotkäppchen

Mango^G exotisch fruchtig 0,20l 5,50
Erdbeere^G fruchtig fein 0,75l 15,90
Granatapfel^G fruchtig herb
Holunderblüte^G fruchtig frisch

„Piccolöchen“ von Rotkäppchen

„Traditionsmarke“^G Piccolo * trocken 0,20l 5,50
„Traditionsmarke“^G Piccolo * halbtrocken 0,75l 15,90
„Traditionsmarke“^G Piccolo * Rosé
„Traditionsmarke“^G Piccolo * Alkoholfrei



BierLaune

„Bier ist der überzeugendste Beweis dafür,
dass Gott den Menschen liebt und ihn glücklich sehen will.“

Benjamin Franklin

BierGeist

Hasseröder Premium Pils vom Fass		
Hasseröder Schwarzbier vom Fass		
	0,30l	2,70
	0,50l	4,10
Beck`s Pils vom Fass		
	0,30l	2,90
	0,40l	3,70
Hasseröder Radler mit Sprite		
Hasseröder Radler mit Waldmeistersprudel		
Hasseröder Radler mit Himbeersprudel		
Hasseröder Diesel mit Cola		
	0,30l	2,70
	0,50l	4,10

FlaschenGeist

Franziskaner Kellerbier	0,50l	4,20
Köstritzer Schwarzbier	0,33l	2,90
Franziskaner Weißbier Hefe hell	0,50l	4,20
Franziskaner Weißbier Hefe dunkel	0,50l	4,20
Franziskaner Weißbier Kristall	0,50l	4,20

FreiGeist

Beck`s Premium Alkoholfrei	0,33l	2,90
Franziskaner Weißbier Alkoholfrei	0,50l	4,20

FrischMacher

GänseWein

Gänsefurther Mineralwasser
in der Colani-Design-Flasche
feinperlig & still

0,25l 2,10

0,75l 4,70

Süße Erfrischung

Coca Cola^{2,3}, Coca Cola Light^{2,3},
Fanta², Sprite, Mezzo Mix^{2,3}

0,33l 2,60

0,50l 3,90

Gänsefurther Erfrischungsgetränke
in der Colani-Design-Flasche
Tonic Water, Ginger Ale, Bitter Lemon

0,25l 2,50

0,50l 3,90

„Grüne Minna“
spritziges Wasser mit Waldmeistergeschmack²

„RotBart“
spritziges Wasser mit Himbeergeschmack²

0,30l 2,50

0,50l 3,90

FruchtZwerg „Granini“

Apfelsaft 100% Frucht

Orangensaft 100% Frucht

Grapefruitsaft 100% Frucht

Ananassaft 100% Frucht

Traubensaft 100% Frucht

Tomatensaft 100% Frucht

Multivitaminnektar 50% Frucht

Bananennektar 30% Frucht

Kirschnektar 50% Frucht

0,20l 2,50

0,40l 3,90

FruchtWasser

Apfel-Schorle

Kirsch-Schorle

Grapefruit-Schorle

Trauben-Schorle

Rhabarber-Schorle

0,20l 2,50

0,40l 3,90



Aperitif

Sherry „Emilio Lustau“

Aus der Gegend rund um die südspanische Stadt Jerez kommt einer der außergewöhnlichsten Weine – der Sherry aus dem Hause „Emilio Lustau“.

Der Boden, das besondere Klima, viel Sonne und der „Poniente“ - der feucht-warme Wind vom Atlantik – prägen diesen Sherry.

Das Gut wurde 1896 gegründet und ist bis heute in Familienhand. In mehr als 20.000 Fässern lagern die Weine und finden in der Bodega ganz besondere Bedingungen für einen einzigartigen Sherry.

Manzanilla „Papirusa“ Reserva Sherry

ein leichter knochentrockener Sherry, zart, feingliedrig und ausgewogen, strohgelbe Farbreflexe, duftet nach Salzmandeln und Waldpilzen, der feine Aperitif, welcher kühl getrunken wird

Fino „Jarana“ Reserva Sherry

ein völlig trockener Sherry, mit einem fruchtig frischen Charakter, hellgelbe Farbreflexe, leicht, erfrischend und verspielt, nussig im Duft, der elegante Aperitif, der kühl getrunken wird

Amontillado „Los Arcos“ Reserva Sherry

ein halbtrockener Sherry, duftet nach Pflaumen, Mandeln & Karamell, feinfruchtig, mit goldbraunen Farbreflexen, mit einem zartwürzigem Nachhall, ein Begleiter zu würzigen Speisen und Käse, wird bei Raumtemperatur serviert

„Deluxe Cream“ Reserva Sherry

ein lieblicher Sherry mit dunkelbraunen Farbreflexen, im Duft erinnernd an Dörripflaumen, Mokka und Nüsse, mit einer exzellenten Tiefe und verspielter Geschmacksintensität, ein Begleiter für Desserts & Kuchen, wird bei Raumtemperatur serviert

Gläschen mit 5cl - 4,20

SpassMacher

Der Ausschank unserer Spirituosen und Liköre erfolgt in 2cl. Bei der Bestellung eines „Doppelten“ (4cl) verdoppelt sich der Preis und wir schenken Ihnen pro Glas 20 Cent.

Whiskey & Co

Bushmills	2,30
Bushmills 10 Jahre	2,90
Gragganmore 12 Jahre	3,40
Glenkinchie 12 Jahre	3,50
Dalwhinnie 15 Jahre	3,90
Talisker 10 Jahre	3,70
Oban 14 Jahre	4,90
Lagavulin 16 Jahre	5,50
John Jameson	2,50
Jack Daniels	2,50
Tullamore Dew	2,30
Ballantines	2,30
Johnnie Walker	
Red Label	2,10
Glenfiddich	2,90
Aberlour 15 Jahre	4,90
Chivas Regal 12 Jahre	2,60
Glenlivet 12 Jahre	3,50
Glenlivet 15 Jahre	3,90
Glenlivet 18 Jahre	5,50
Glen Grant	
Major Reserve	2,50
Kilbeggain	2,30

Liköre aus Kräutern & Co

Jägermeister	2,10
Kümmerling	2,10
Ramazzotti	2,10
Underberg	2,50
Drambuie Whiskylikör	2,50
Averna Kräuterlikör	2,10
Dom Bénédictin	2,60
Sambuca	1,90
Ouzo 12	2,10
Batida de Coco	1,90
Bailey`s Cream Likör	2,10
Grand Marnier	2,50
Cointreau	2,50
Eierlikör	1,90
Kirschlikör	1,90
Pfefferminzlikör	1,90
Amaretto	1,90

SpassMacher

Der Ausschank unserer Spirituosen und Liköre erfolgt in 2cl.
Bei der Bestellung eines „Doppelten“ (4cl) verdoppelt sich der Preis
und wir schenken Ihnen pro Glas 20 Cent.

Edelbrand & Likör

aus dem Hause

Fischer & Bunge

„Regio is(s)t sexy®“

Obstler	2,50
Kirschwasser-Geist	2,50
Schoko-Chili-Likör	2,50
Williams-Christ	2,90
Jamingo Frucht-Likör	2,50
Quitten-Geist	3,40
Kartoffelschnaps Likör	2,50
Waldbeerengrappa	2,50
Brotschnaps	2,50
Mirabellenbrand	2,90

Edelbrand & Likör

aus der

Winzervereinigung Freyburg

„Regio is(s)t sexy®“

Freyburger Tresterbrand	2,90
Dornfelder Weinlikör	2,90

Weinbrand, Cognac, Brandy & Co

Feiner Alter Wilthener	1,90
Asbach Uralt	2,10
Wilthener Nr. 1 XO	2,20
Remy Martin Cognac VSOP	3,90
Remy Coeur de Cognac	5,50
Hennessy Finc de Cognac	4,20
Metaxa 5*	2,20
Metaxa 7*	2,50
Cardinal Mendoza Brandy	2,90
Calvados Boulard Pays d`Auge	3,90
Calvados Pâpidoux Fine	2,50

Wodka, Korn & Co

Nordhäuser Doppelkorn	1,90
Gorbatschov Wodka	1,90
Absolut Wodka	2,20
Malteser Aquavit	2,10
Linie Aquavit	2,50

Grappa, Gin & Co

Grappa di Chardonnay	2,10
Grappa „Nonino“	2,90
Grappa Andrea da Ponte	2,90
Dry Gin „Gordons“	2,20
Dry Gin „Bombay“	2,50
Dry Gin „Tanqueray“	2,50

Rum & Co

Angostura 1919 Carribean	4,20
Ron Barceló Imperial	2,90
Bacardi Superior	2,10
Havana Club 3 Jahre	2,20

Kaffee & Espresso

Unsere Kaffee- & Esspressospezialitäten sind eine Komposition aus zentral- und südamerikanischen 100% Arabica-Kaffeebohnen. Dabei achten wir auf Bioqualität und einen fairen Handel.

Heiße Bohne

Crème Kaffee	
Tasse	2,00
Kännchen	3,70
Koffeinfreier Kaffee	
Tasse	2,00
Kännchen	3,70
Tasse Espresso	2,00
Tasse doppelter Espresso	3,10
Tasse Cappuccino	2,60
Tasse Milchkaffee	2,60
Glas Latte Macchiato	2,60
Glas heiße Schokolade	2,60

Spezial-Bohne

Espresso Macchiato	2,50
Der kleine starke Schwarze mit etwas Milchschaum	
Großer Milchkaffee con Aroma*	3,90
Der große Genuss mit Ihrem Lieblingsaroma	
Latte Macchiato con Aroma*	3,90
Der Latte Macchiato mit dem persönlichen Lieblingsgeschmack	

* Wählen Sie dazu Ihr Lieblingsaroma (ohne Alkohol)
Amaretto, Karamell, Haselnuss, Mandel, Kokos, Minze, Erdbeere, Vanille, weiße Schokolade

Teespezialitäten aus dem Hause Ronnefeldt

Tee gehört mit seiner fast 5000jährigen Geschichte zu den weltweit am meisten getrunkenen Genussmitteln. Jede Tasse Tee repräsentiert eine imaginäre Reise in ausgewählte Teeplantagen dieser Welt & bietet neben einer individuellen Tassenfarbe, unterschiedliche hocharomatische Geschmacksnuancen. Ähnlich einem guten Wein bestimmen hier Bodenbeschaffenheit, Klimaverhältnisse, Erntezeit, Charakter und Qualität.

Aus den weltweit über 3000 Teesorten haben die Teetester aus dem renommierten Hause „Ronnefeldt“ die Edelsten & Aromatischsten zusammengestellt. Für höchstmöglichen Genuss legen wir bei der Auswahl besonderen Wert auf lose Blatt- & Brokentees im speziellen Aromafilter, welche höchstes Geschmacks- und Genusserlebnis garantieren.

Grüner Tee (aromatisiert)

„Morgentau“ (Indien)
feine Komposition mit Mango- & Zitrusgeschmack, Blütenaroma

Kräuter- & Früchtetees

„Sweet Berries“ (Deutschland)
aus Fruchtstücken und echten Säften mit Erd- & Himbeernoten

„Cream Orange“ (Südafrika)
Rooibos mit cremigen Vanille- und reifen Orangenaromen

„Mint & Fresh“ (Deutschland)
entspannender Minzgeschmack mit der Frische von Lemongras

„Fruity Camomile“ (Deutschland)
ein wohltuender Kräutertee mit leichter Süße von Orangenblüten

„Fitness Tea“ (Deutschland)
Kräutertee - cool und vitalisierend mit Rooibos, Minze und Anis

Schwarzer Tee (aromatisiert)

Earl Grey (Indien)
edler Darjeeling, benetzt mit Aromaöl feinsten Bergamottfrüchte

Schwarzer Tee

„Spring Darjeeling“ (Indien)
die Frühlingspflückung, heller, lieblicher Tee mit zart blumigem Aroma

„Summer Gold Darjeeling“ (Indien)
Sommerpflückung, absoluter Spitzentee, blumige Eleganz, köstliches Aroma

„Makalbarie“ ~ Assam (Indien)
extravaganter Brokentees, kräftig, würzig und malzig im Geschmack

„English Breakfast“ ~ Ceylon (Indien)
dunkler, typischer Ceylon von herber Fülle und prickelndem Flavour

Jeder Tee im Kännchen 3,70

„Wir sind gute Gastgeber und wir wollen, dass Sie gesund bleiben“

Zusatzstoffe in Lebensmitteln

Eines unserer wichtigsten Anliegen ist es, dass Sie gesund bleiben. Leider finden wir heute in vielen Lebensmitteln Zusatzstoffe, welche Allergien und oder andere ungewünschte Reaktionen auslösen können. Um Sie davor zu bewahren, führen wir mögliche Zusatzstoffe in unseren verwendeten Gerichten als Zusatzliste auf.

Liste der Zusatzstoffe

1	mit Farbstoff	6	mit Schwärzungsmittel	11	mit Süßungsmittel
2	mit Konservierungsstoff	7	mit Phosphat	12	mit Phenylalaninquelle
3	mit Antioxidationsmittel	8	mit Milcheiweiß	13	gewachst
4	mit Geschmacksverstärker	9	koffeinhaltig	14	mit Nitritpökelsalz
5	mit Schwefeldioxid	10	chininhaltig		

Hinweis für Lebensmittelallergiker

Seit Dezember 2014 sind durch die Bundesregierung neue Bestimmungen in Kraft getreten. Diese regeln den Umgang und die Kennzeichnung bestimmter Stoffe und Erzeugnisse, welche Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können. Sie sind uns als Gast besonders wichtig. So haben wir eine spezielle Speisekarte entwickelt, welche diese Allergien bei jedem Gericht getrennt ausweist.

Liste der Allergene

A	Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	Erzeugnisse	Erzeugnisse		
B	Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse	G	Schwefeldioxid und Sulfite	N	Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
C	Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	H	Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	O	Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
D	Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse	K	Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse	P	Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
E	Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	L	Lupine und daraus gewonnene Erzeugnisse	Z	kann Spuren von allen Gruppen enthalten
F	Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse	M	Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse		

Alle Preisangaben in dieser Karte sind in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Sonntags-Familienbrunch

Sonntags, 11.00 - 14.30 Uhr

Preis pro Gast 21,90
mit Getränke-FestPreis nur 29,90



Ab sofort bekommen Sie zum Sonntags-Familienbrunch noch mehr!

Wir bieten Ihnen den klassischen Sonntags-Familien-Brunch mit bis zu sechs Hauptgerichten, einem kalten Buffet, zwei Suppen und einem großen Dessertbereich für nur 21,90 € pro Gast.

Und ganz neu ist unser Familienbrunch mit FestPreis für „festliche“ 8,00 € mehr! Hier ist eine große Auswahl an Getränken (Saale-Unstrut-Weine, Rotkäppchen Sekt, Frucht-Secco, diverse alkoholfreie Getränke, Biere aus Fass und Flasche, sowie Kaffee und Tee) im Preis enthalten.

Feinste Leckereien auf Bestellung

GenussCatering · Für Sie gehen wir sogar fremd!



Ein großes Fest wirft die ersten Schatten voraus. Und dann haben Sie alle guten Gründe zum Feiern.

Dann lassen Sie doch mit uns gemeinsam die (Wild)Sau raus.

Egal ob in Ihrem Unternehmen ein besonderes Jubiläum ansteht oder Sie die Mitarbeiter einmal so richtig verwöhnen möchten. Egal ob Sie im privaten Kreis Ihren Sechzigsten feiern möchten oder die weißen Tauben zur Silbernen Hochzeit fliegen lassen.

Wir sind Ihr Partner, wenn Sie mal „fremdgehen“ möchten und nicht zu

Hause oder in Ihrem Lieblingsrestaurant feiern wollen.

Dafür bieten sich zum einen unsere besonderen Partnerlocations in der Region an. Hier vereinen sich unser GenussCatering mit den schönsten Lokalitäten - und das verspricht aller beste Bedingungen für ein einzigartiges Event.

Oder Sie planen ein echtes Highlight im eigenen Unternehmen oder auf dem eigenen Firmengelände. Oder Sie wünschen sich das gastronomische Gesamtpaket in den eigenen vier Wänden. Für uns ist das kein Problem. Unser GenussCatering bietet das Rund-

Um-Sorg-Los-Paket für die besonderen Momente. Und da spielt der Veranstaltungsort für uns nur eine Nebenrolle. Egal ob 50 oder 1.000 Gäste - wir sind Ihr verlässlicher Partner für das nächste Event. Uns ist fast nichts zu schwierig und natürlich ist fast nichts unmöglich. Bei uns ist eben: Alles. Außer gewöhnlich.

Damit Ihr Event ein besonderes Ereignis wird, haben Sie also nichts dem Zufall überlassen.

Das WildHotel Jägerhof plant, organisiert, veranstaltet und feiert weit über 1.000 x pro Jahr, sehr gern auch bei Ihrem Event.

FeierTag

Wir können von guter Küche, aufmerksamem Service und zufriedenen Gästen einfach nicht genug bekommen. Das ist wohl einer von vielen guten Gründen, warum unsere Gäste ihre FeierTage in unserem Haus so lange in bester Erinnerung behalten.

FeierTage sind immer ganz besondere Tage, egal ob privat oder geschäftlich. Wir setzen Sie dabei in den Mittelpunkt. Lassen Sie sich vom GastGeber-Gen unserer WeinGeister anstecken und erleben Sie uns in HöchstForm. Aus Ihren Wünschen zaubern wir ein einzigartiges Event. Alles. Außer gewöhnlich.

Für die heißen FeierTage bieten wir Ihnen ein eiskalt kalkuliertes Angebot.

24 + 25 = 26

24 = 24,00 €

für eines unserer zwei GenussBuffets

+

25 = 25,00 €

für unsere GetränkePauschale für die Dauer von 5 Stunden + 1 Stunde geschenkt (ab der 7. Stunde jede weitere Stunde 4,00 € je Gast) (inklusive Sekt, Frucht-Secco, Weine, Bier, alkoholfreie Getränke, Heißgetränke und Spirituosen nach Vorgabe)

=

26 = gilt ab 26 beGeisterten Gästen!

Gültig bis 31. August 2017.

Geschichte spürbar erleben in unserem historischen Gemäuer



Der Jägerhof blickt heute auf eine über 560jährige Geschichte zurück.

David Elias Heidenreich, Marschall Michel Ney, die Herzöge von Sachsen-Weißenfels und Dr. Wilhelm Harnisch sind nur einige der geschichtsprägenden Persönlichkeiten.



Mit Johann S. Bach, dem wohl größtem deutschen Musiker, verbindet der Jägerhof eine ganz besondere Geschichte.

Er schrieb die Jagdkantate eigens für den Jägerhof. Diese erste weltliche Kantate wurde im Beisein des großen Musikus im Jahr 1713



bei einem rauschenden Fest vom Herzog Christian uraufgeführt.

Hier, wo zahlreiche Persönlichkeiten gelebt, gewirkt und gefeiert haben, befinden sich unsere Gäste in bester Gesellschaft. Werden Sie als Gast ein Teil der Historie.



Wein- & Wildhotel Jägerhof

Hotel · Restaurant · Eventcatering · Foodartistik

Nikolaistraße 51 · 06667 Weißenfels · Tel. +49 (0) 34 43 / 334-0
info@wild-hotel.de · www.wild-hotel.de · www.foodartistik.de