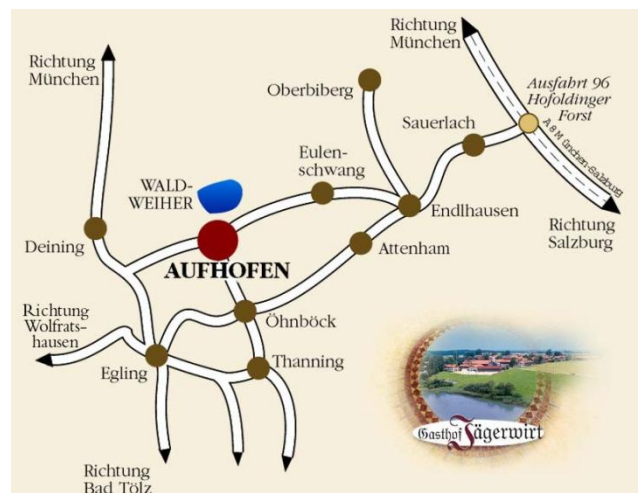




Hotel & Gasthof Jägerwirt Bankettmappe

Gasthof & Hotel Jägerwirt
Hofmarkstraße 5
82544 Aufhofen-Egling
Tel: 08176 367 – Gasthof
Fax: 08176 1725
Tel: 08176 99 8950– Hotel
Fax: 08176 9989525
www.gasthof-jaegerwirt.de
hotel@gasthof-jaegerwirt.de



Tradition und Moderne – Gasthof Jägerwirt

Ein Ort an dem man sich zuhause fühlt, umgeben von Familie,
Freunden und netten Menschen.

In der vierten Generation steht unsere Familie für traditionelle Gastlichkeit
im schönen Voralpenland vor den Toren Münchens.
Seit 1917 befindet sich der Gasthof Jägerwirt im Besitz der Familie Meyr.
Malerisch gelegen am hauseigenen Weiher, ist unser Haus seit Jahrzehnten
ein beliebtes Ausflugsziel.

Neben dem Wirtshaus bieten wir unseren Gästen
Räumlichkeiten für Feiern aller Art.
Ein großer Saal bietet Platz für bis zu 350 Personen.
Ein kleinerer Saal für bis zu 100 Gäste.
Mehrere Stüberl runden das Angebot ab.
Auch für Tagungen sind wir mit moderner Technik bestens gerüstet.
Übernachten Sie doch gleich hier in unserem Hotel.

Regionalität und Qualität wird in unserem Hause großgeschrieben.
Daher haben wir uns entschlossen einen Ochsenstall
unweit des Jägerwirts zu bauen.
Sie können Fleisch sowie hausgemachte Wurstwaren aus unserer hofeigenen
Mast im Gasthof genießen oder im neuen Hofladen erwerben.

Unsere Erzeuger und Lieferanten:

Bier

Hacker Pschorr
Holzkirchner
Reutberg
Aying

Gemüse

Ever's München
Gemüsegärtnerei

Kartoffeln

Bauer Florian Büchlmeir,
Taufkirchen

Brezen

Ratschiller, Holzkirchen

Fleisch

Hahn Valentin, München
(Schwein)
Schmautz Anton,
Wolfratshausen (Rind)
Mühlbauer, München
(Spanferkel)
Bauer Martin, München
(Schwein)

Wild

Jäger Aufhofen,
Fagner Hans

Schnäpse

Obstbrennerei Stettner

Öffnungszeiten

Donnerstag bis Sonntag
und Feiertage

11:30 bis 21:00 Uhr
durchgehend warme Küche

Menüvorschläge

Aperitif:

Kleines Weißbier 0,3l.....	3,90€
Kleines Helles 0,25l.....	3,00€
Prosecco pur oder mit Orangensaft 0,2l.....	4,90€
Prosecco Aperol 0,2l.....	4,90€
Hugo oder Lillet 0,2l.....	7,80€
Campari-Orange 0,2l.....	7,50€

Menü 1

Basilikumcremesuppe

Gemischte Blattsalate mit gebratenem Speck, gehobeltem Parmesan
und Schwammerl der Saison dazu Knoblauchbaguette

Hirschkalbsschlegel in Wildrahmsoupe
mit Preiselbeeren und Eierspätzle

ODER

Kalbslendensteak mit Rotweinjus, Kräuter-Tagliatelle
und Blattspinat

Nachspeisen-Potpourri

EUR 46,00

Menü 2

Meerrettichschaumsuppe mit Oxenfleischwürfel

Warmes Lachsfilet an Blattsalat mit Trauben dazu Knoblauchbaguette

Zart gebratenes Entenbrustfilet mit knusprigem Spanferkel,
Kartoffelknödel und Apfelblaukraut

ODER

Im ganzen rosa gebratene Oxenlende, auf Portweinjus,
mit Grillgemüse und Kartoffelpüree

Vanilleeis mit warmen Waldbeeren-Ragout
und Schlagrahm

EUR 44,00

Menü 3

Bayerische Festtagsuppe

Zanderfilet in der Mandelkruste gebraten,
mit feinen Gemüsestreifen,
Petersilienkartoffeln und Salat

ODER

Hirschkalbsschlegel in Wildrahmsoupe
mit Preiselbeerbirne, Eierspätzle und Salat

ODER

Knusprig gebratenes Spanferkel mit Kartoffelknödel und Salat

Vanilleeis mit Waldbeerenragout und Schlagrahm

EUR 35,00

Menü 4

Ochsenbouillon mit Kräuterpfannkuchen

Lachs vom Grill mit Rahm-Reherl
auf Bandnudeln dazu Blattsalat

ODER

Zart gebratenes Entenbrustfilet mit knusprigem Spanferkelrücken,
Kartoffelknödel und Apfelblaukraut

ODER

Medaillons von der Kalbsslende
mit Rahmchampignons, Krokette, Eierspätzle und Salat

Apfelkücherl in Zimtucker mit Vanilleeis

EUR 37,00

Menü 5

Graved Lachs an Salatbukett
mit Sahnemeerrettich und Kräuterbaguette

Medaillons von Hirsch & Reh
in Wildrahmsoße mit Preiselbeerpfirsich,
Eierspätzle und Kroketten

ODER

Rosa gebratenes Entenbrustfilet mit Kartoffelknödel
und Apfelblaukraut

Bayerisch Creme auf Himbeermark
mit frischen Früchten

EUR 45,00

Menü 6

Sellerieschaumsuppe mit feinen Räucherlachsstreifen

Rehbraten in Wacholderrahm mit Schwammerl,
Priselbeerbirne, Eierspätzle und Salat

ODER

Kalbscordonbleu mit Preiselbeeren, Bratkartoffeln und Salat

ODER

Duett von Zander und St. Petersfischfilet
in Rieslingrahm auf Bandnudeln

ODER

Allgäuer Käsespätzle mit Röstzwiebeln
und Blattsalat

Heiße Zimtzwetschgen mit Vanilleeis und Schlagrahm

EUR 36,00

Menü 7

Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Tatar und Salatbukett

Zart gebratenes Entenbrustfilet & knuspriges Spanferkel
mit Kartoffelknödel und Apfelblaukraut

ODER

Im ganzen rosa gebratene Oxenlende, auf Portweinjus
mit Grillgemüse und Bratkartoffeln

ODER

Mediterranes Gemüse gebraten, mit gratinierter Grillkartoffel,
Kräuterquark, Ruccola und Parmesan

ODER

Zanderfilet in der Mandelkruste gebraten,
mit feinen Gemüsestreifen und Petersilienkartoffeln

Marillen-Eisknödel auf Himbeerspiegel mit frischen Früchten

EUR 49,00

Menü 8

Barbarie-Entenbrust zart gebraten
auf Orangensoße, Salatbukett und Baguette

Saiblingsfilet in tomatisierter Proseccosoße
mit Petersilienkartoffeln und Zucchini Gemüse

ODER

Kalbsfilet und Backenragout in eigener Soße
mit glasierten Karotten und Bandnudeln

ODER

Zart gebratene Oxenfetzen, von Filet und Lende, mit Bratkartoffeln
und Speckbohnenbündchen

Palatschinken gefüllt mit Vanilleeis an Aprikosenmus

EUR 47,00

Menü 9

Lauwarmes Forellenfilet von der „Aumühle“,
Sahnemeerrettich und Salat der Saison

Zart gebratener Milchlammrücken mit Kräuterkruste,
Ratatouille und Kartoffelgratin

ODER

„Schlemmerpfanne“ Schweinefilet auf Käsespätzle mit Rahmschwammerl

ODER

Glasierte Kalbsschulter in Natursoße mit Knödelpaar und Buttergemüse

Mascarponecreme mit Beerenragout im Glas

EUR 43,00

Menü 10

Lachstatar auf Baguette mit Salatbukett

In Butter gebratene Lachsforelle in Rieslingrahm an Pfeffer-Rahm-Sauerkraut
dazu Dillkartoffeln

ODER

Barbarie-Entenbrust, zart gebraten mit Orangensoße,
Kartoffelknödel und Apfelblaukraut

ODER

Wiener Zwiebelrostbraten von der Oxenlende
mit Bratkartoffeln

Eisparfait „Grand Marnier“

EUR 44,00

Menü 11

Schaumsuppe aus geräucherten Forellen

Ochsenfleischcarpaccio von der flachen Schulter mit frischem Meerrettich,
Gurkenwürfel und Feldsalat

„Ox an der Schnur“

Rosa gegartes Oxenfilet auf zweierlei Soßen mit Gemüsestreifen
dazu Ofenkartoffel

ODER

Duett von Zander und Lachs auf Rieslingrahmtagliatelle mit Blattspinat

Kaiserschmarrn mit Apfelkompott

EUR 52,00

Menü 12

Oxenmaultaschensuppe

Steierischer Vorspeisensalat mit dünn aufgeschnittenem Ochsenbrustkern,
frischen Meerrettich und Kürbiskernöl, dazu Baguette

Rosa gebratene Oxenlende, mit Röstkartoffeln und Grillgemüse

ODER

„Zweierlei vom Wasser“

Steinbeiserfilet mit Riesegarnelen in Safran-Chilisoße und Weißwein-
Gemüserisotto

Schokoladen-Nugatmousse auf Soßenmalerei mit frischen Früchten

EUR 51,00

- ❖ Die Menüs können Sie sehr gerne untereinander kombinieren.
Die Preise werden wir dann dementsprechend anpassen.

Suppen

Pfannenkuchensuppe 5,70€

Kalbsbrätspätzlesuppe 5,90€

Bayerische Festtagssuppe 5,90€

Leberknödelsuppe 5,90€

Bayerische Schmankerl

Schweinskrustenbraten mit Kartoffelknödel
und gemischtem Salat
16,80€

Tellerfleisch von Brust und Schulter, mit Gemüsestreifen, Meerrettich
und Kartoffel-Gurkensalat
17,90€

Jägerbraten vom Jungstier, mit Rahmschwammerl, Eierspätzle
und gemischtem Salat
19,90€

Kalbsrahmbraten, mit Kartoffelplätzchen, Eierspätzle
und gemischtem Salat
19,50€

„Vom Jachenauer Jäger“
Hirschkalbsbraten in Wacholderrahm, mit Preiselbeerbirne,
Pilzen der Saison, Eierspätzle
und gemischtem Salat
21,50€

Gefüllte Kalbsbrust, mit Semmelfüllung, Eierspätzle
und gemischtem Salat
19,80€

Knusprig gebratenes Spanferkel, mit Kartoffelknödel
und gemischtem Salat
19,90€

Viertel bayrische Bauernente und knuspriges Spanferkel, mit Kartoffelknödel,
Apfelblaukraut oder gemischtem Salat
24,90€

Viertelte Bayerische Bauernente, knusprig gebraten, mit Kartoffelknödel,
Apfelblaukraut oder gemischtem Salat
23,90€

Vom Grill und aus der Pfanne

Schnitzel „Wiener Art“, mit Preiselbeeren, Pommes Frites
und gemischtem Salat
18,90€

Putenschnitzel „natur“, in Paprikarahmsoße, Eierspätzle
und gemischtem Salat
19,90€

Grillteller, Medaillons von Rind und Schwein, Speck und Grillwürstchen
dazu Pommes Frites und gemischten Salat
22,50€

„Schlemmerpfanne“, Schweinefilet auf Käsespätzle,
mit Champignonrahmsoße und gemischtem Salat
23,50€

Wiener Zwiebelrostbraten von der Oxenlende,
mit Bratkartoffeln und gemischtem Salat
26,80€

Oxen-Hochrippensteak, mit pikanter Soße, Speckbohnen,
Bratkartoffeln und gemischtem Salat
28,90€

Medaillons aus der Kalbslende, mit Champignonrahmsoße, Eierspätzle,
Rösti und gemischtem Salat
27,80€

Fischgerichte

Goldbarschfilet gebacken, mit Remouladensoße
und Kartoffel-Gurkensalat
18,90€

Zanderfilet in der Mandelkruste gebraten mit Gemüsestreifen,
Petersilienkartoffeln und Blattsalat
24,50€

Fischgrillteller, Variation an Fischfilets und Riesengarnele
auf Rieslingrahm-Tagliatelle und jungem Blattspinat
26,80€

Salate

Großer gemischter Salatteller
9,90€

Großer gemischter Salatteller, mit gekochtem Schinken,
Käse, Ei und Zwiebeln
14,50€

Fitness „Bowl“
Blattsalat mit Karotte, Gurke, Coucous, Schafskäse
und gebackener Pute in Sesam
16,80€

Salat „Vitaminus“
Verschiedene Blattsalate mit gebackenen Mozzarellasticks,
gebratenen Riesengarnelen und Pilzen der Saison,
mariniert mit unserem Hausdressing
17,90€

Vegetarische Gerichte

Unsere Allgäuer Käsespätzle,
mit Röstzwiebeln und verschiedenen Blattsalate
15,60€

Mediterranes Gemüse gebraten, mit gratinierter Grillkartoffel,
Kräuterquark, Ruccola und Parmesan
17,80€

Dessert

Gemischtes Eis mit Schlagrahm 7,90€

Walnusseis mit Eierlikör und Schlagrahm 7,50€

Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Schlagrahm 7,50€

Apfelkücherl in Zimtzucker, Vanilleeis und Schlagrahm 9,90€

„Minidessert“ kleine süße Überraschung mit einem Espresso 7,50€

Eis in Heiß, Espresso mit Cappuccinoeis 5,50€

Hausgemachte Kuchen an der Kuchentheke Stk. 4,80€

Für Beilagenänderungen buchen wir einen Aufpreis von 2€

Aus unserer eigenen Metzgerei

Frische Weißwürste
Stück 3,30€ Brez'n 1,50€

2 Paar Wiener mit Brot 6,50€

2 Paar Schweinswürstel mit Sauerkraut 9,80€

2 Paar Kalbsbratwürstel mit Bratensoße und Kartoffelsalat 9,80€

Angebräunter Leberkäse mit Bratkartoffeln und Spiegelei 9,90€

3 Stück Wollwürste mit Bratensoße und Kartoffelsalat 10,60€

Gebackene Milzwurst mit Bratensoße und Kartoffelsalat 11,20€

Käsegriller-Currywurst mit Pommes Frites 9,90€

Brotzeiten

Gemischter Preßsack „sauer“ in Essig & Öl mit Zwiebel und Brot 9,50€

Bayerischer Wurstsalat von Regensburgern mit Brot 9,90€

Schweizer Wurstsalat von Regensburger mit Brot 10,70€

Kalter Schweinebraten mit Essiggurke und Brot 11,20€

Bratensülze mit Bratkartoffeln 13,30€

Ausgelöste Spanferkelkopf und Knöchelsülze mit Bratkartoffeln 13,20€

Bayerischer Weichkäse „sauer“ in Essig & Öl mit Zwiebeln und Brot
10,60€

Jägerwirt's Brotzeitbrett'1 ab 2 Personen, Auswahl an hausgemachter Wurst
und Käse
14,00€ pro Person

*An der Verkaufstheke hausgemachte Kuchen, sowie frische Wurstwaren
und Sülzen aus unserer Metzgerei
Gerne können Sie auch alle Gerichte zum Mitnehmen in unseren
wiederverwertbaren Schalen von Recup für 5 € ausleihen.*

Zur Verdauung a Schnapsel?

Stettner Williams Birne 2cl 4,50€
Stettner Marillenbrand 2cl 4,00€
Stettner Obstler 2cl 4,00€
Enzian 2cl 4,00€
Edelkirschlikör 2cl 4,00€
Jägermeister 2cl 4,00€

Ramazotti 2cl 4,00€
Baileys 2cl 4,00€
Asbach Rüscherl 4cl 4,50
Havana Club mit Cola 0,25l 7,50€
Jack Daniels mit Cola 0,25l 7,50€
Gin mit Tonic 0,25l 7,50€

Warme Getränke

Tasse Kaffee		3,00€
Haferl Kaffee		4,50€
Espresso		2,80€
Espresso Macchiato		2,90€
Cappuccino		4,00€
Latte Macchiato		4,00€
Milchkaffee		4,00€
Glas Tee (Schwarz, Grün, Früchte, Kräuter, Pfefferminze)		3,00€
Heiße Schokolade		4,10€
Haferl entkoffeiniertes Kaffee		4,50€
Tasse entkoffeiniertes Kaffee		3,00€



Aperitifs

Glas Sekt	0,2l	4,40€
Aperol Sprizz	0,2l	7,80€
Lillet Wild Berry	0,2l	7,80€
Hugo	0,2l	7,80€

Biere

Export Bier hell Brauhaus Holzkirchen	0,5l	4,50€
Export Bier dunkel Klosterbrauerei Reutberg	0,5l	4,50€
Bräurosl Weißbier Hacker-Pschorr	0,5l	4,80€
Bräurosl Weißbier dunkel	0,5l	4,80€
Bräurosl Pils	0,3l	3,90€
Ruß`n Halbe	0,5l	4,80€
Radler Halbe	0,5l	4,80€
Alkoholfrei Hell	0,5l	4,80€
Alkoholfrei Weißbier	0,5l	4,80€
Weißbier leicht Brauerei Aying	0,5l	4,80€
Kleines Export Hell	0,25l	3,00€

Alkoholfreie Getränke

Apfelsaft	0,25l	3,10€
Orangensaft	0,25l	3,10€
Johannisbeersaft	0,25l	3,40€
Rhabarbersaft	0,25l	3,10€
Maracujasaft	0,25l	3,10€
Saftschorle groß	0,5l	3,90€
Saftschorle klein	0,25l	2,80€
Spezi	0,5l	4,10€
Cola	0,5l	4,40€
Fanta	0,5l	4,40€
Softgetränke klein	0,25l	3,20€
Tafelwasser	0,25l	2,70€
Tafelwasser	0,5l	3,70€
Adelholzener Classic / Still	0,75l	5,80€
Adelholzener Classic / Still	0,25l	3,00€

Weinkarte

Offene Weine

Weißweine

Grüner Veltliner, 0,1l 3,20€ 0,25l 6,60€
Schatzberg, Österreich, trocken

Bianco di Custoza DOC 0,1l 3,20€ 0,25l 6,60€

Rotweine

Zweigelt Österreich 0,1l 3,20€ 0,25l 6,60€

Weinschorle weiß/rot 0,25l 3,30€ 0,5l 5,80€

0,25l Flaschenweine

Weißweine

Grauburgunder, trocken, Wolfenweiler, Baden, DE
0,25l / 7,20€

Riesling, trocken, Bottwartaler, Württemberg, DE
0,25l / 7,20€

Rotweine

Merlot delle Venezie IGT, trocken, Sartori, IT
0,25l / 7,20€

Kalterer See DOC, trocken, IT
0,25l 7,20€

Rosé

Württemberg Rosé, trocken, Bottwartaler, Württemberg, DE
0,25l / 7,20€

Schaumweine

Jahgangssekt Schloss Niedernfels, halbtrocken
0,75l / 23,90€

Prosecco Superiore Vino Spumante, Brut
0,75l / 25,90€

Flaschenweine weiß

Steinfelsen Grauer Burgunder, trocken

Bickensohl, Baden, DE

0,75l / 19,00€

Riesling VDP Bio, trocken, Barth, Rheingau, DE

0,75l / 21,00€

Monzler Kätzchen Riesling, trocken Zur Traube, Mosel, DE

0,75l / 21,50€

Sand 1, Kremstal DAC, Grüner Veltliner, Zöhner, Kremstal, OE

0,75l / 21,00€

Sauvignon Blanc, trocken Erzherzog Johann, Steiermark, OE

0,75l / 20,50€

Lugana Ca´dei Frati, trocken Agricola Da´dei Frati, Lombardei, IT

0,75l / 33,90€

Flaschenwein rosé

Cabernet D`Anjou Rose, von rosaroter Farbe, mild, reife Frucht,

voller Geschmack

Erz.Abf. Foucher Lebrun, Alligny, Frankreich

0,75l / 19,50€

Flaschenweine rot

Ronchedone, Cà dei Frati, trocken, Lombardei, IT

0,75l / 33,90

Metzger ROT, trocken, Uli Metzger, Pfalz, DE

0,75l / 29,90€

Zweigelt, trocken, Erzherzog Johann, Steiermark, OE

0,75l / 21,00€

Kalterer See Classico Superiore, trocken

Kellerei Kaltern, Südtirol, IT

0,75l / 19,90€

Cabernet Sauvignon, trocken, Vin de Pays d´Oc, Revillion Vins,

Languedoc, FR

0,75l / 19,90€

Gut zu wissen!

Allgemeine Informationen

- Alle Preise sind Bruttopreise und verstehen sich inklusiv des Bedienungsentgelts und der gesetzlich geltenden MwSt. von 19 %
- Gerne können Sie bei den Menüs einzelne Speisen austauschen oder weglassen. Bitte beachten Sie aber, dass dabei der Preis neu kalkuliert werden muss und sich der Preis nicht automatisch reduziert wenn z.B. bei den Hauptgängen ein Gericht entfällt.
- Sollten Vegetarier, Veganer oder Allergiker unter den Gästen sein, können diese gerne á la Carte bestellen.
Informieren Sie uns diesbezüglich bitte im Voraus.
- Kinder unter 12 Jahren können von unserer Kinderkarte bestellen.
- Unsere Räumlichkeiten stehen Ihnen bis 1.00 Uhr zur Verfügung.
Sollten Sie länger feiern wollen berechnen wir Ihnen pro angefangene Stunde 350,00€.

Musik

- Wir sind Ihnen bei der Vermittlung von Musikgruppen, Alleinunterhalter, Künstler usw. sehr gerne behilflich.
- Musik und Vorführungen sind bis 1.00 Uhr möglich.

Dekoration

- Gerne gehen wir auf Ihre individuellen Wünsche ein und vermitteln Ihnen unsere Kontakte kooperierender Floristen
- Für unsere hauseigenen Menükarten berechnen wir eine einmalige Pauschale von 20,00€.

Stornierung

- Bis zu 4 Wochen vor Ihrer Veranstaltung können Sie kostenfrei stornieren.
- Bei Veranstaltungen im großen Saal können Sie bis zu 6 Monate vor Ihrer Veranstaltung kostenfrei stornieren.
- Nach der kostenfreien Stornierungsfrist, stellen wir Ihnen 50% der vereinbarten Speisen und Getränke in Rechnung.
- Ab 3 Tage vor dem Veranstaltungstermin erlauben wir uns 100% zu berechnen.

Unsere Preise

- Tellergeld.....3,00€ pro Person
- Canapés.....3,90€ pro Stück
- Gebäck zum Wein/Brautentführung.....2,00€ pro Person
- Tasse Kaffee.....3,00€
- Sektempfang am hauseigenen See/einmalige Pauschale.....400,00€
- Freie Trauung am hauseigenen See/einmalige Pauschale.....400,00€
- Nachtzuschlag ab 1.00 Uhr.....350,00€ pro Stunde



Adressen für die weitere Planung

Floristik

- **VergissMeinNicht**
Münchnerstraße 11, 83623 Dietramszell
Telefonnummer: 08027/1036

Party-Bands

- **Woidrand Echo**
Telefonnummer: 08176/2769935
<https://www.woidrandecho.de/>
- **Double Happiness**
Telefonnummer: 0170/1022299
<https://doublehappiness-band.de/>

Hochzeittorten

- **TortenZeit**
Telefonnummer: 08176/1719
<https://www.tortENZEIT.de/>
- **Bäckerei Schapperer**
Telefonnummer: 08176/373
<https://www.baeckerei-schapperer.de/>