

## 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

### 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 Knöchersülze 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€

Ramazzotti 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 entkoffeinierter Kaffee		4,50€
Tasse entkoffeinierter 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€
Bräuosl Weißbier Hacker-Pschorr	0,5l	4,80€
Bräuosl Weißbier dunkel	0,5l	4,80€
Bräuosl 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

Jahrgangssekt 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€