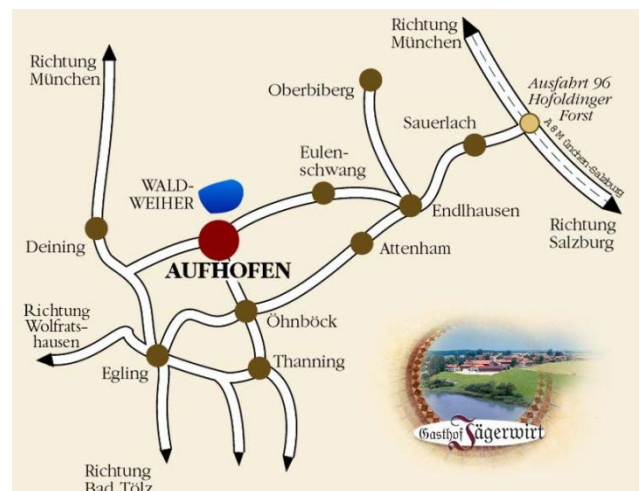




Hotel & Gasthof Jägerwirt Bankettmappe

Gasthof & Hotel Jägerwirt
Hofmarkstr. 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 2008 erbauten Hotel.

Regionalität und Qualität wird in unserem Hause großgeschrieben.
Daher haben wir uns entschlossen einen Ochsenstall
unweit des Jägerwirts zu bauen.
Bald können Sie 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)

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.....	3,20€
Kleines Helles 0,25l.....	2,70€
Prosecco pur oder mit Orangensaft 0,2l.....	3,90€
Prosecco Aperol 0,2l.....	3,90€
Hugo oder Lillet 0,2l.....	6,50€
Campari-Orange 0,2l.....	6,50€

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 Bavaria Blue Tagliatelle dazu Blattspinat
mit Rotweinsoupe nappiert

Nachspeisen-Potpourri

EUR 43,00

Menü 2

Meerrettichschaumsuppe mit Ochsenfleischwürfel

Warmes Lachsfilet an Blattsalat mit Trauben dazu Knoblauchbaguette

Zart gebratenes Entenbrustfilet mit knusprigem Spanferkel,
Kartoffelknödel und Blaukraut

ODER

Junge Stierlende, zart gebraten
mit Pilzen, Buttergemüse und Kartoffelgratin

Vanilleeis mit warmen Waldbeeren-Ragout
und Schlagrahm

EUR 42,00

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 30,00

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 32,50

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 44,00

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 34,00

Menü 7

Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Tatar und Salatbukett

Zart gebratenes Entenbrustfilet & knuspriges Spanferkel
mit Kartoffelknödel und Blaukraut

ODER

Junge Stierlende, zart gebraten mit Pilzen,
Kartoffelgratin und Buttergemüse

ODER

Lasagne von frischen Marktgemüsen auf Rahmschwammerl

ODER

Zanderfilet in der Mandelkruste gebraten,
mit feinen Gemüsestreifen und Petersilienkartoffeln

Marillen-Eisknödel auf Himbeerspiegel
mit frischen Früchten

EUR 42,00

Menü 8

Barbarie-Entenbrust zart gebraten
auf Orangensoße, Salatbukett und Baguette

Saiblingsfilet in tomatisierter Proseccosoße
mit Petersilienkartoffeln und ZucchiniGemüse

ODER

Kalbsfilet und Backenragout in eigener Soße
mit glasierten Karotten und Bandnudeln

ODER

Gebratene Ochsenfetzen in Pfefferrahm und Röstkartoffeln

Palatschinken gefüllt mit Vanilleeis an Aprikosenmus

EUR 44,00

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 42,00

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 Stierlende
mit Bratkartoffeln

Eisparfait „Grand Marnier“

EUR 43,00

Menü 11

Schaumsuppe aus geräucherten Forellen

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

„Ochs an der Schnur“

Rosa gegartes Rinderfilet im Weißweinschaum an Gemüsestreifen
dazu Ofenkartoffel
ODER

Duett von Zander und Lachs auf Rieslingrahmtagliatelle mit Blattspinat

Kaiserschmarrn mit Apfelkompott

EUR 49,00

Menü 12

Suppe der Saison

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

Rosa gebratenes Lendensteak, vom Jungbullen, mit Röstkartoffeln und
Grillgemüse
ODER

„Zweierlei vom Wasser“

Skreifilet mit Riesegarnelen in Safran-Chilisoße und Weißwein-Gemüserisotto

Schokoladen-Nugatmousse auf Soßenmalerei mit frischen Früchten

EUR 48,00

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

Suppen

Pfannenkuchensuppe 4,90€

Kalbsbrätspätzlesuppe 4,90€

Bayerische Festtagssuppe 5,20€

Leberknödelsuppe 5,30€

Bayerische Schmankerl

Schweinskrustenbraten mit Kartoffelknödel
und gemischtem Salat
12,90€

Tellerfleisch von Brust und Schulter, mit Gemüsestreifen, Meerrettich
und Kartoffel-Gurkensalat
13,50€

Jägerbraten vom Jungstier, mit Rahmschwammerl, Eierspätzle
und gemischtem Salat
14,30€

Kalbsrahmbraten, mit Kartoffelplätzchen, Eierspätzle
und gemischtem Salat
14,90€

„Vom Jachenauer Jäger“
Hirschkalbsbraten in Wacholderrahm, mit Preiselbeerbirne,
Pilzen der Saison, Eierspätzle
und gemischtem Salat
17,90€

Gefüllte Kalbsbrust, mit Semmelfüllung, Eierspätzle
und gemischtem Salat
15,50€

Knusprig gebratenes Spanferkel, mit Kartoffelknödel
und gemischtem Salat
14,50€

Viertel bayrische Bauernente und knuspriges Spanferkel, mit Kartoffelknödel,
Apfelblaukraut oder gemischtem Salat
21,50€

Viertelte Bayerische Bauernente, knusprig gebraten, mit Kartoffelknödel,
Apfelblaukraut oder gemischtem Salat
19,50 €

Vom Grill und aus der Pfanne

Schnitzel „Wiener Art“, mit Preiselbeeren, Pommes Frites
und gemischtem Salat
13,90€

Putenschnitzel „natur“, in Paprikarahmsoße, Eierspätzle
und gemischtem Salat
14,90€

Grillteller, Medaillons von Rind und Schwein, Speck und Grillwürstchen
dazu Pommes Frites und gemischten Salat
16,90€

„Schlemmerpfanne“, Schweinefilet auf Käsespätzle,
mit Champignonrahmsoße und gemischtem Salat
17,90€

Wiener Zwiebelrostbraten von der Stierlende,
mit Bratkartoffeln und gemischtem Salat
21,50€

Ochsen-Hochrippensteak, mit pikanter Soße, Speckbohnen,
Bratkartoffeln und gemischtem Salat
21,90€

Medaillons aus der Kalbslende, mit Champignonrahmsoße, Eierspätzle,
Rösti und gemischtem Salat
19,90€

Kalbfleischpflanzerl, mit Pilzen der Saison, Petersilienkartoffeln
und gemischtem Salat
13,50€

Fischgerichte

Goldbarschfilet gebacken, mit Remouladensoße
und Kartoffel-Gurkensalat
13,90€

Zanderfilet in der Mandelkruste gebraten mit Gemüsestreifen,
Petersilienkartoffeln und Blattsalat
17,90€

Fischgrillteller, Variation an Fischfilets und Riesengarnele
auf Rieslingrahm-Tagliatelle und jungem Blattspinat
19,50€

Salate

Großer gemischter Salatteller
8,90€

Großer gemischter Salatteller, mit gekochtem Schinken,
Käse, Ei und Zwiebeln
11,90€

Fitness „Bowl“
Blattsalat mit Karotte, Gurke, Coucous, Schafskäse
und gebackener Pute in Sesam
13,50€

Salat „Vitaminus“
Verschiedene Blattsalate mit gebackenen Mozzarellasticks,
gebratenen Riesengarnelen und Pilzen der Saison,
mariniert mit unserem Hausdressing
14,50€

Vegetarische Gerichte

Unsere Allgäuer Käsespätzle,
mit Röstzwiebeln und verschiedenen Blattsalate
10,90€

Mediterranes Gemüse gebraten, mit gratinierter Grillkartoffel,
Kräuterquark, Rucola und Parmesan
13,90€

Dessert

Gemischtes Eis mit Schlagrahm 5,70€

Walnusseis mit Eierlikör und Schlagrahm 5,90€

Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Schlagrahm 5,90€

Apfelkücherl in Zimtzucker, Vanilleeis und Schlagrahm 7,90€

„Minidessert“ kleine süße Überraschung mit einem Espresso 6,50€

Eis in Heiß, Espresso mit Cappuccinoeis 4,50€

Hausgemachte Kuchen an der Kuchentheke Stk. 3,70€

Für Beilagenänderungen buchen wir einen Aufpreis von 1€

Warme Getränke

Tasse Kaffee		2,60€
Haferl Kaffee		4,00€
Espresso		2,20€
Doppelter Espresso		4,40€
Espresso Macchiato		2,20€
Cappuccino		3,80€
Latte Macchiato		3,80€
Milchkaffee		3,80€
Glas Tee (Schwarz, Grün, Früchte, Kräuter, Pfefferminze)		2,50€
Heiße Schokolade		3,60€
Haferl entkoffeiniertes Kaffee		4,00€
Tasse entkoffeiniertes Kaffee		2,60€



Aperitifs

Glas Sekt	0,2l	3,90€
Aperol Sprizz	0,2l	6,50€
Lillet Wild Berry	0,2l	6,50€
Hugo	0,2l	6,50€

Biere

Export Bier hell Brauhaus Holzkirchen	0,5l	3,90€
Export Bier dunkel Klosterbrauerei Reutberg	0,5l	3,90€
Bräurol Weißbier Hacker-Pschorr	0,5l	4,20€
Bräurol Weißbier dunkel	0,5l	4,20€
Bräurol Pils	0,3l	3,50€
Ruß`n Halbe	0,5l	4,20€
Radler Halbe	0,5l	3,90€
Alkoholfrei Hell	0,5l	4,20€
Alkoholfrei Weißbier	0,5l	4,20€
Weißbier leicht Brauerei Aying	0,5l	4,20€
Kleines Export Hell	0,25l	2,70€

Alkoholfreie Getränke

Apfelsaft	0,25l	2,70€
Orangensaft	0,25l	2,70€
Johannisbeersaft	0,25l	2,90€
Rhabarbersaft	0,25l	2,60€
Maracujasaft	0,25l	2,60€
Saftschorle groß	0,5l	3,70€
Saftschorle klein	0,25l	2,60€
Spezi	0,5l	3,60€
Cola	0,5l	4,00€
Fanta	0,5l	4,00€
Softgetränke klein	0,25l	2,80€
Tafelwasser	0,25l	2,00€
Tafelwasser	0,5l	2,90€
Adelholzener Classic / Still	0,75l	4,80€
Adelholzener Classic / Still	0,25l	2,60€

Weinkarte

Offene Weine

Weiweine

2019 Grüner Veltliner, 0,1l 3,00€ 0,25l 5,90€
Schatzberg, sterreich, trocken

Bianco di Custoza DOC 0,1l 3,00€ 0,25l 5,90€

Rotweine

Zweigelt sterreich 0,1l 3,00€ 0,25l 5,90€

Weinschorle wei/rot 0,25l 3,30€ 0,5l 5,10€

0,25l Flaschenweine

Weiweine

Grauburgunder, trocken, Wolfenweiler, Baden, DE
0,25l / 6,20€

Riesling, trocken, Bottwartaler, Württemberg, DE
0,25l / 6,20€

Rotweine

Merlot delle Venezie IGT, trocken, Sartori, IT
0,25l / 6,20€

Kalterer See DOC, trocken, IT
0,25l 6,20€

Ros

Württemberg Ros, trocken, Bottwartaler, Württemberg, DE
0,25l / 6,20€

Schaumweine

Jahrgangssekt Schloss Niedernfels, halbtrocken
0,75l / 19,50€

Prosecco Superiore Vino Spumante, Brut
0,75l / 22,90€

Flaschenweine weiß

2019 Steinfelsen Grauer Burgunder, trocken
Bickensohl, Baden, DE
0,75l / 17,00€

2020 Riesling VDP Bio, trocken, Barth, Rheingau, DE
0,75l / 19,00€

2020 Monzler Kätzchen Riesling, trocken Zur Traube, Mosel, DE
0,75l / 19,00€

2021 Sand 1, Kremstal DAC, Grüner Veltliner, Zöhner, Kremstal, OE
0,75l / 18,50€

2020 Sauvignon Blanc, trocken Erzherzog Johann, Steiermark, OE
0,75l / 17,00€

2020 Lugana Ca´dei Frati, trocken Agricola Da´dei Frati, Lombardei, IT
0,75l / 29,50€

Flaschenwein rosé

2021 Pink Flamink Portugieser Weissherbst, Kallstadter Kobnert, Pfalz, DE
0,75l / 17,00€

Flaschenweine rot

2019 Metzger ROT, trocken, Uli Metzger, Pfalz, DE
0,75l / 27,50€

2019 Zweigelt, trocken, Erzherzog Johann, Steiermark, OE
0,75l / 18,50€

2020 Kalterer See Classico Superiore, trocken
Kellerei Kaltern, Südtirol, IT
0,75l / 16,00€

2017 Melograno Collio, trocken Cantina Cormons, Friaul, IT
0,75l / 21,00€

2016 Meczan Blauburgunder Pinot Nero Südtiroler DOC, J.Hofstätter, IT
0,75l / 22,00€

2020 Cabernet Sauvignon, trocken, Vin de Pays d´Oc, Revillion Vins,
Languedoc, FR
0,75l / 16,00€

Gut zu wissen!

Allgemeine Informationen

- Alle Preise sind Bruttopreise und verstehen sich inklusiv des Bedienungsentgelts und der gesetzlich geltenden Mehrwertsteuer
- 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 3000,00€.

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 15,00€.

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.....2,80€ pro Person
- Canapés.....3,20€ pro Stück
- Gebäck zum Wein/Brautentführung.....1,50€ pro Person
- Tasse Kaffee.....2,60€
- Sektempfang am hauseigenen See/einmalige Pauschale.....400,00€
- Kaffee und Kuchen am hauseigenen See/einmalige Pauschale.....700,00€
- Freie Trauung am hauseigenen See/einmalige Pauschale.....400,00€
- Nachzuschlag ab 1.00 Uhr.....300,00€ pro Stunde

