



...NATÜRLICH WILD

Zum Jägerberg 40 | 49170 Hagen a.T.W. | Tel. 05405-94111
jaegerberg@googlemail.com | www.jaegerberg.de

Öffnungszeiten

Mittwoch und Donnerstag ab 17:00 Uhr | Freitag ab 15:00 Uhr |
Samstag und Sonntag ab 12:00 Uhr | Montag und Dienstag Ruhetag



Feste Feiern auf dem Jägerberg

Hochzeiten, Geburtstage, Jubiläen, Familien- & Firmenfeiern, Events und Weihnachtsfeiern ...

Erleben Sie unvergessliche Feste im gemütlich-eleganten Rahmen.

Wir beraten Sie gerne bei der Menüauswahl und organisieren auf Wunsch Ihre Lieblingsdekoration.

Bitte rufen Sie uns an!



© www.genesis-international.com



Indian SUMMER

Pures Herbstkrübbeln – Das Beste der Saison im Gasthaus Jägerberg

Der *Kulinarische Herbst* vom 1. bis 31. Oktober

Kürbiscremesuppe

mit Kürbiskernöl verfeinert,
einen Hauch von Ingwer und Croutons

5,90 €

Schweinsbäckchen – geschmort

vom Hagener Landschwein
auf Spitzkohlgemüse,
Kürbisspaghetti und Kartoffelpüree

16,80 €

Medaillons vom Hagener Landschwein

aus Hagener Zucht, von hiesigen Bauern, zerlegt von
unserem Hauslieferanten „Fleischerei Plogmann“
mit Kürbiskernkruste, herbstliches Gemüse
und Kartoffelplätzchen

18,90 €

Geschmortes Kaninchen

Rücken und Keule leicht geschmort

in einer leckeren Sauerrahmsauce mit haus-
gemachtem Rotkohl und Kartoffelklößen

17,80 €

Pichelsteiner Eintopf

Gemüse und Kalbstafelspitz machen ihn so gut und
gehaltvoll, mit Mettwurst und Baguette

kleine Portion 5,90 € *große Portion* 9,80 €

Kohlroulade – vegetarisch

Kartoffel-Quinoa-Roulade im Wirsingmantel mit
frischen Pilzen und einer Käsesauce,
herbstliches Gemüse und Kürbispüree

15,90 €

Kürbisgnocchi – hausgemacht

mit frischen Pilzen, Ziegenfrischkäse,
Lauchzwiebel und Walnüssen

13,80 €

Roulade „Hausherren Art“

Rinderroulade mit Apfel-Kürbisfüllung,
in Rotweinsauce, herbstlichem Gemüse
und Kartoffel-Selleriepüree

*Unser
supergünstiges
Special
14,80 €*

Herbst Spezial

und *unwahrscheinlich lecker mit Hagener Äpfel*

Krapfen, Creme und Eis in Vollendung 6,90 €

Rufen Sie jetzt an!

Telefon 05405-94111

Probier doch mal: Indian Summer-Buffet

im Gasthaus Jägerberg

am Donnerstag, 24. Oktober
von 18.00 bis 21.00 Uhr

Genießen Sie ausgewählte Gerichte
inklusive Vorspeisen und Desserts.

*Indian
Summer Buffet
p.P. 21,80 €*

Weihnachtsfeierabend

Immer freitags: am 29. November
sowie 6., 13. und 20. Dezember 2019

Wir empfangen Sie und Ihre Gäste, Freunde, Mitarbeiter
oder Kollegen an unserer Feuerschale mit einem Glas
Glühwein zur Einstimmung auf den gemütlichen Abend.
Nachdem Sie die weihnachtliche Stimmung geschnup-
pert haben, eröffnen wir gemeinsam mit weiteren
Gästen unser winterliches Buffet:

Wildgerichte wie Hirschrouladen, Wildschwein-
gulasch, gefüllte Poularde in Apfel-Calvados-
Sauce, knusprige Ente, geschmorte Gänsekeule,
winterliches Gemüse inkl. Suppe, Haupt- und
Dessertbuffet

*Weihnachts-
feierabend
p.P. 22,90 €*

Für 2020 schon vormerken: Grünkohl-Buffer

im Gasthaus Jägerberg

Jeweils donnerstags und freitags:
17., 23., 24., 30. und 31. Januar
sowie 7., 13., 21. und 28. Februar

Großes Grünkohlbuffet mit Oldenburger Grünkohl,
frisch gepflückt und vom Küchenchef veredelt:

Kasseler, Pinkel, Mettwurst, Spanferkel,
frische Bratwurst, Bauchspeck,
Schmorrippchen, Schweinshaxen,
Hirsch-Mettwurst, Hirschrollbaten,
Hirschfrikadellen und Kabeljau

sowie vielen Beilagen
inkl. Suppe und
Dessertbuffet

*Grünkohl
Buffet
p.P. nur
17,80 €*

