



FIT IN DEN FRÜHLING

1. April bis 20. April 2019

Genießen Sie leichte Küche, vegetarisch und vegan, Fisch und Geflügel

– HIGHLIGHT –

BUFFET FIT IN DEN FRÜHLING

Freitag, 5., 12. und Karfreitag, 19. April 2019

mit vegetarischen und veganen Spezialitäten, Fisch und Geflügel, Lebensmittel aus der Region in feinsten Bio-Qualität, natürlich, ökologisch, vom Küchenmeister Stephan Müller veredelt

21,50€ pro Person

FESTLICHES SCHLEMMER-MITTAGSBUFFET

Ostersonntag, 21. April 2019

23,80€ pro Person

SPARGEL – EINFACH HIMMLISCH!

Spargelzeit auf dem Jägerberg vom 1. Mai bis 16. Juni 2019
Spargel in allen Variationen werden wir präsentieren. Ob klassisch mit Schinken und Kartoffeln oder ausgefallen als Ragout mit grünem Spargel. Freuen Sie sich auf tolle Ideen rund um den Spargel von der Vorspeise bis zum Dessert.

– TOP-ANGEBOT – SPARGEL ZUM SATT ESSEN

– am Tisch serviert –
Gruß aus der Küche vorweg, Schinken roh und gekocht, kleine Schnitzelchen, Sauce Hollandaise, Kräuterrührei, zerlassene Butter und Petersilienkartoffeln

23,80€ pro Person



...NATÜRLICH WILD

Restaurant

Kerstin und Stephan Müller

Zum Jägerberg 40 · 49170 Hagen am Teutoburger Wald
Telefon 0 54 05 - 94 111 · info@jaegerberg.de · www.jaegerberg.de

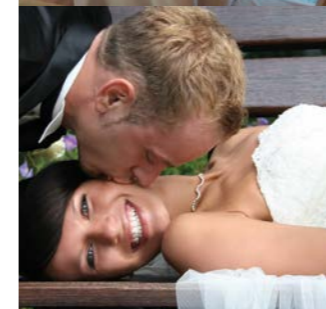
Öffnungszeiten

Mittwoch und Donnerstag ab 17.00 Uhr, Freitag ab 15.00 Uhr (Mittagstisch nach Vereinbarung)
Samstag und Sonntag ab 12.00 Uhr (sonntags Frühstück ab 9.00 Uhr)
Montag und Dienstag Ruhetag

Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, sprechen Sie uns bitte an.
Alle Preise in Euro. Änderungen vorbehalten.

DIE FEIER- UND HOCHZEIT LOCATION IM OSNABRÜCKER LAND

Hochzeiten, Geburtstage, Jubiläen, Familien- und Firmenfeiern, Events und Weihnachtsfeiern...
Erleben Sie unvergessliche Feste im gemütlich-eleganten Rahmen. Wir machen (fast) alles für Sie möglich, im ganz großen festlichen Stil oder im kleinen Kreis. 10, 20, 50, 80 oder auch 120 Personen. Wir beraten Sie gerne bei der Menüauswahl und organisieren auf Wunsch Ihre Lieblingsdekoration. Bitte rufen Sie uns an!



Grüß Gott zum Hüttenzauber

KULINARISCHER KALENDER GASTHAUS JÄGERBERG JANUAR BIS JUNI 2019





DER BERG RUFT!

16. Januar bis 10. Februar 2019

Hüttenzauber auf dem Jägerberg mit Schmankerln aus den Alpenregionen.

GROSSES HÜTTENGAUDI-BUFFET

Donnerstag, 24. und 31. Januar 2019 ab 18.00 Uhr

Mit den köstlichsten Hüttengaudi-Gerichten wie
Zillertaler Kartoffelsuppe mit Mettwurststreifen,
Rinderroulade vom Almochsen, Zwiebelbraten, Spanferkelkeule
auf Rahmwirsing, Kalbstafelspitz, Backschinken und Dessertbuffet
inklusive Glühweinpompfang an unserer Feuerschale

19,80€ pro Person

GRÜNKOHLZEIT AUF DEM JÄGERBERG

vom 16. Januar bis 1. März 2019

LECKERE SPEZIALITÄTEN MIT GRÜNKOHL

Ob Klassisch, deftig oder modern
Grünkohl ist würzig, gesund und ein Alleskönner.

UNSER SUPERGÜNSTIGES SPECIAL GRÜNKOHL-SCHLACHTERPLATTE

Immer nur mittwochs
am 6., 13., 20. und 27. Februar 2019 ab 18.00 Uhr

Leckerer Grünkohl mit Kasseler, geräucherter Mettwurst,
frischer Bratwurst, Dicker Rippe und Bratkartoffeln

nur 15,20€ pro Person



VALENTINSTAG

Donnerstag, 14. Februar 2019 ab 18.00 Uhr

UNSER MENÜ FÜR VERLIEBTE 3 GANG CANDLE-LIGHT-DINNER

Wahlweise klassisch oder vegetarisch

25,90€ pro Person

BURGERTAGE

21. Februar bis 3. März 2019

Kreativ komponierte, hausgemachte Burger

Wildburger, Lachsburger,
Hagener Burger mit Hagener Rindfleisch,
Chickenburger, Alpenburger und mehr

Preis je Burger zwischen
8,90€ und 16,90€



SYLTER WOCHEN

7. März bis 24. März 2019

DARF'S EIN BISSCHEN MEER SEIN?

Wer zum ersten Mal nach Sylt kommt, ist fast überwältigt von der
Vielfalt des gastronomischen Angebotes. Genießen Sie bei uns köstliche
Spezialitäten und das Urlaubsfeeling der beliebten Nordseeinsel!

Sylter Austern, frisches Deichlamm, Passe Pierre Algen,
Sylter Bouillabaisse von Nordseefischen und vieles mehr...

GROSSES FISCH-BUFFET

Donnerstag, 7. und 14., Freitag, 8. März 2019

23,80€ pro Person

GARNELEN FESTIVAL – ZUM SATTESSEN –

Donnerstag 21. und 28. März 2019

Garnelen, so viele Sie mögen
mit frischen Kräutern und Knoblauch gebraten,
dazu feine Blattsalate, ofenfrisches Baguette und Dips

25,90€ pro Person