



# Menü- Vorschläge



Berghotel Jägerhof  
Jägerhof 1  
88316 Isny im Allgäu

Telefon 07562 – 77-0

[info@berghotel-jaegerhof.de](mailto:info@berghotel-jaegerhof.de)  
[www.berghotel-jaegerhof.de](http://www.berghotel-jaegerhof.de)







## Häppchen & Canapés

Canapés mit gebratener Kräutergarnele  
Canapés mit Räucher- und Graved Lachs  
Canapés mit rosa gebratenem Roastbeef  
Canapés mit Allgäuer Bergkäse  
Canapés mit Ziegenfrischkäse  
Canapés mit gedämpften Lachs

Blätterteigröllchen gefüllt mit Würstel  
Blätterteigröllchen gefüllt mit Schinken  
Blätterteigröllchen gefüllt mit Räucherfisch  
Blätterteigröllchen gefüllt mit getrockneten Tomaten und Parmesan

€ 1,80 - € 3,20/Stück

Antipasti Spießchen mit Oliven, Tomaten und Grillgemüse € 2,90/Stück  
Sushi mit Thunfisch € 5,00/Stück  
Taki-Sushi mit Gemüse € 4,00/Stück

## Mitternachts-Snack

Allgäuer und internationale Käsespezialitäten € 6,00/ Person  
Leberkässemmel mit Senf € 4,50/ Person  
Currywurst mit Brot € 4,50/ Person  
Chili con Carne mit Brot € 6,00/ Person  
Allgäuer Wurstsalat mit Gurken, Zwiebeln und Brot € 6,00/ Person  
Gulaschsuppe € 6,00/ Person





## Frühlingsmenü I

Sülze vom Allgäuer Landschwein  
an Frühlings- Blattsalaten  
mit fruchtiger Vinaigrette

\*\*\*

Süppchen von Brunnenkresse  
mit sautierter Jakobsmuschel \*\*

\*\*\*

Mangosorbet mit Sekt

\*\*\*

Kalbsrücken auf Zitronenschaum  
mit gebratenem Spargel

\*\*\*

Waldmeisterpudding mit frischen Erdbeeren  
auf Tahiti-Vanilleeis

5-Gang € 56,00 pro Person

4-Gang € 48,00 pro Person

\*\* entfällt beim 4-Gang-Menü



## Frühlingsmenü II

Terrine von der Eismeerforelle und Hecht  
an Forellenkaviar mit Crème Fraiche  
und Friséesalat

\*\*\*

Frühlingssüppchen mit Sauerampfer \*\*

\*\*\*

Gefüllte Maispoulardenbrust an Sherryrahm  
mit Gemüse vom Markt und Spätzle

\*\*\*

Rhabarberterrine mit Schweinsöhrchen

4-Gang € 48,00 pro Person

3-Gang € 42,00 pro Person

\*\* entfällt beim 3-Gang-Menü



## Sommermenü I

Mosaik von Thunfisch, Lachs und Saibling  
mit Friséesalat und Croûtons

\*\*\*

Curry- Mangosüppchen  
mit Mini- Lammspießchen

\*\*\*

Mini- Calamaretti auf Tomate-Concassé \*\*

\*\*\*

Roastbeef vom Aubrac Rind an Sauce Bernaise,  
Gratin dauphinois und Keniaböhnchen

\*\*\*

Aprikosentarte  
mit Fiori di Latte

5-Gang € 68,00 pro Person

4-Gang € 58,00 pro Person

\*\* entfällt beim 4-Gang-Menü



## Sommermenü II

Sautierte Entenleber  
mit Babyleaf an Birnenchutney

\*\*\*

Gazpacho Andalusische Art

\*\*\*

Gebratene Jakobsmuschel und Gambas auf Pak Choi \*\*

\*\*\*

Ananassorbet \*\*

\*\*\*

Allgäuer Spanferkel an Vanillejus  
mit Balsamicoschalotten, Rosmarinkartoffeln und Ratatouille

\*\*\*

„Glück der Tropen“  
Frischkäse - Passionsfrucht Halbkugel, geröstete Kokosnuss,  
Sorbet von Banane und Kardamom

6-Gang € 68,00 pro Person

4-Gang € 48,00 pro Person

\*\* entfallen beim 4-Gang-Menü





## Herbstmenü I

Tranchen von der Barbarie-Entenbrust an Preiselbeerchutney  
mit herbstlichem Feldsalat und kandierten Walnüssen

\*\*\*

Hokkaido- Kürbissuppe

\*\*\*

Loup de mer auf Sauerkraut \*\*

\*\*\*

Hirschrücken an Hagebuttensauce  
mit Spätzle und Schwarzwurzeln

\*\*\*

Rüblükuchen und Zwetschgenröster  
an gebranntem Mandeleis

5-Gang € 63,00 pro Person

4-Gang € 56,00 pro Person

\*\* entfällt beim 4-Gang-Menü



## Herbstmenü II

Wildterrinen an Sc. Cumberland

\*\*\*

Waldpilzessenz mit Kalbsbrät-Pistazienklößen

\*\*\*

Seeteufel auf Safrankohlrabi \*\*

\*\*\*

Barbarie Entenbrust  
an Cassisjus mit Blaukrautstrudel

\*\*\*

Nougat- Orangenparfait mit Babyorangen

5-Gang € 59,00 pro Person

4-Gang € 54,00 pro Person

\*\* entfällt beim 4-Gang-Menü



## Wintermenü

Fasanenterrine an Pfefferkirschen

\*\*\*

Maronen- Thymian Suppe

\*\*\*

Skrei auf Orangenquinoa \*\*

\*\*\*

Minzsorbet \*\*

\*\*\*

Rinderfilet Wellington  
an Sauce Bordelaise und Gratin dauphinois

\*\*\*

Hausgemachter Rumtopf mit Vanillekipferleis

6-Gang € 68,00 pro Person

4-Gang € 54,00 pro Person

\*\* entfällt beim 4-Gang-Menü



## Stellen Sie sich Ihr eigenes Menü zusammen:

### Suppen:

Rinderkraftbrühe von der Allgäuer Färs	
mit Kalbfleischmaultäschle, Gemüsestreifen und Schnittlauch	€ 8,00
Kürbissuppe mit Hechtklößchen	€ 8,00
Cremesuppe von der Brunnenkresse mit Ravioli vom Räucherlachs	€ 8,50
Curry- Mangosuppe mit Avocadogarnelen und Croustini	€ 8,50

### Vorspeisen:

Millefeuille von Semmelknödel und Pilzen an kleinem Salatbukett	€ 11,50
Bündnerfleisch und Tirolerschinken an Melonen- Feigensalat	€ 11,50
Salat von Büffelmozzarella dazu Avocado und Basilikum	
mit gebratenen Garnelen	€ 14,50
Gebratene Wachtelbrüstchen auf jungen Blattspinatsalat	€ 14,00
Garnelen und Jakobsmuscheln auf Ratatouillesalat und Parmesanchip	€ 14,50
Feldsalat in Safrandressing mit in Kräuter gedämpften Ikarimi Lachs	€ 13,50

### Zwischengerichte:

Riesengarnelen auf Blattspinat an Safran- Limonenschaum	€ 14,00
Feines Ochsenchwanzragout in Barolosauce auf Polentataler	€ 13,00
Lachsklößchen in Krebssoße auf buntem Gemüse ragout mit Tagliatelle	€ 14,00
Atlantikzungenröllchen auf Pastisspinat	€ 14,00
Roulade von der Maispoularde auf getrüffeltem Kartoffelpüree	€ 14,50

### Sorbets

Limonen- Basilikumsorbet mit Gin	€ 7,50
Mangosorbet mit Champagner	€ 8,00
Guave- Kokos- Sorbet mit Champagner	€ 8,50



### Hauptgerichte Fleisch:

Zartes Roastbeef im Kräutermantel gebraten an Rotweinsauce mit Speck- Bohnenbündchen und Kartoffelgratin € 23,00

Rinderfilet Rossini an Portweinsauce mit gebratener Entenstopfleber, Trüffel, buntem Gemüse und Kartoffelkräpfen € 25,50

Rehrücken aus heimischer Jagd in Flädlemantel an Lembergersösle, Preiselbeer- Portweinbirne, Broccoliröschen und Spätzle € 24,00

Schweinefilet vom Isnyer Landschwein an Rotweinsauce auf Käsespätzle und buntem Gemüse umlegt € 25,00

Schweinekrustenbraten mit Kümmelsauce, Bayrischkraut und Semmelknödel € 19,50

Kalbsrücken Dijon- Senf- Kräuterkruste an Riojasauce, Gemüsebukett und Kartoffel- Trüffelpüree € 24,50

Gefüllte Maispouardenbrust an Sherryrahm, pikanten Blattspinat und Rosmarinkartoffeln € 22,00

### **Fischgerichte**

Zanderfilet an Champagnerschaum auf Pilzrisotto mit confierten Kirschtomaten € 23,50

Tranche vom Ikarimi Lachs auf Paprikagemüse und Püree von der Batate an Tomaten- Basilikumschaum € 24,00

Filet von der Lotte an Bouillabaiseschäum, Minigemüse und Tagliatelle € 26,00

### **Vegetarisch**

Semmelknödelsoufflé mit Waldpilzen a lá Crème und gebackener Rucola € 14,50

Spaghetti aglio olio mit getrockneten Tomaten, Pinienkernen und Grano Padano € 14,50

Pikantes Gemüse- Tofu Curry mit Wildkräutern dazu Limetten- Basmatireis € 14,50



### Dessert:

Gateau von der Passionsfrucht und Naturjoghurt Thai Mango- Vanille stewed, Frozen Joghurt	€ 11,50
Duett von der Callebaut Schokolade (Mousse und Tarte) mit frischen Früchten der Saison und Schokoladensorbet	€ 12,00
„Tiramisu“ - Maraschino- Ananas Ragout und weißes Espresso Mousse	€ 11,00
„Old Bavarian“ Karamelisierter Apfelstrudel mit Vanille,- Rumsoße, Zwetschgenröster und Vanilleeis	€ 11,00
„Glück der Tropen“ Frischkäse - Passionsfrucht Halbkugel, geröstete Kokosnuss, Sorbet von Banane und Kardamom	€ 13,00
Allgäuer Holunderblütensorbet mit buntem Melonensalat in Champagner	€ 13,50
Gebackener Schokoladen - Walnussbrownie mit Curcuma-Birnen-Chutney, Catalana Espuma und Sorbet von Sauerrahm und Vanille	€ 12,50
Glasierter Rübli – Zitronenkuchen mit Ragout vom Bodensee Apfel und Grauburgunder, Ricotta - Agaven-Mousse und Eis von der gerösteten Walnuss	€ 12,50
Törtchen von Erdbeere und Topfen (Saisonbedingt ) Schokoladenerde, marinierte Waldbeeren und geeisten Erdbeeren	€ 12,00
Baked New York Cheese Cake mit Confit von der Heidelbeere und Portwein, Mokka-Kalhua Eis und Schokoladenchips	€ 12,00
Schokobrunnen mit frischen Fruchtspießen	€ 250,00



## Getränkepauschale zu Ihrer Hochzeit (Beispiel)

### Aperitif

Prosecco Valdobbiadene  
Mirtillo Spritz  
Aperol Spritz  
Lillet wild Berry  
Meckatzer Sonntagsbier frisch vom Fass in 0,2 li  
Wasser  
Saftschorlen

### Getränke zum Dinner

Weinauswahl nach Weinkarte, zum Beispiel:  
Hagnauer Burgstall Müller Thurgau Edition *oder*  
Grauburgunder trocken *oder*  
Nero d'Avola Sicilia trocken *oder*  
Parallele 45 Côtes du Rhone  
Meckatzer Export  
Weissbier  
Alkoholfreies Bier  
Wasser  
Apfelsaft  
Johannisbeersaft  
Coca Cola/Fanta/ Sprite  
Fruchtsaftschorlen  
Kaffee cremé  
Cappuccino  
Espresso  
Tee

**49,- €/ Person**

Die Getränkepauschale gilt vom Aperitif bis zu Beendigung des Dinner  
(spätestens bis 22.30 h)

Für jede weitere Stunde berechnen wir 9,- €/ Person  
oder es gilt Einzelabrechnung nach Verbrauch



## Raummiete

Stadl inklusive Moorhütte

€ 1.500,00 pro Tag

Stadl ohne Moorhütte

€ 1.100,00 pro Tag

Moorhütte

€ 400,00 pro Tag

## Extras

### gedruckte Menü/Buffetkarte

Kartenhülle mit farbigem Band (silber, gold)

€ 3,00 pro Stück

und inkl. bedrucktem Inlay

Bedruckte Tischkarten

€ 2,50 pro Stück

Tischplan Ausdruck DIN A3

€ 10,00 pro Stück

### Raumgestaltung

Tischgestecke

ab € 25,00 pro Stück

Buffetgestecke

ab € 45,00 pro Stück

Stuhlhussen in Weiß

€ 9,00 pro Stück

Bierbank mit Husse

€ 12,00 pro Stück

Biertisch mit Husse

€ 19,00 pro Stück

Bistrotisch mit Husse

€ 12,00 pro Stück

Lagerfeuer & Fackeln im Außenbereich

€ 120,00 pauschal

Heuballen einzeln

€ 9,00 pro Stück

Kronleuchter mit Teelichter

€ 28,00 pro Stück

Rednerpult

€ 15,00 pro Stück

Traubogen

€ 40,00 pro Stück

### Gedeck

Tischdecke oder -läufer, Deckserviette,

Mundservietten und Kerzen

€ 3,50 pro Person





### Technisches

Mikrofonanlage	€ 25,00 pauschal
Beamer	€ 25,00 pauschal
Leinwand klein	€ 15,00 pauschal
Leinwand groß	€ 35,00 pauschal
Bühne	€ 15,00 pro qm
Klavier	€ 120,00 pauschal

### Sonstiges

Nachzuschlag ab 01.00 Uhr max. 2 Mitarbeiter ab 1.00 Uhr	€ 90,00 / Mitarbeiter/Stunde
---	------------------------------

### Korkgeld für 0,75 Flaschen

Wein	€ 19,00 pro Flasche
Sekt	€ 22,00 pro Flasche
Champagner	€ 32,00 pro Flasche
Spirituosen	€ 100,00 pro Flasche

### Für mitgebrachte Kuchen

berechnen wir ein Tellergeld in Höhe von	€ 3,80 pro Person
--	-------------------

### Für Ihre mitgebrachte Hochzeitstorte

berechnen wir ein Tellergeld in Höhe von	€ 1,80 pro Person
--	-------------------

**Wir freuen uns auf Ihre Reservierung  
Ihr Team vom Berghotel Jägerhof**

Mit Stand 24. Februar 2022 verlieren alle bisherigen Angebote Ihre Gültigkeit.

