Getränke

Offene Weine

weiss - offen

Gelber Muskateller[5] QbA trocken, Rheinhessen, von Spieß	0,20l	**8.00**
König Riesling[5] Riesling QbA trocken	0,20l	**8.00**
Grauburgunder[5] Durbacher QbA trocken	0,20l	**8.50**
Kaitui[5] Markus Schneider, Pfalz, Sauvignon Blanc, trocken	0,20l	**11.00**

rot - offen

Heinrich Gies Merlot[5] Pfalz, trocken	0,20l	**8.50**
Roter Hirsch[5] UNSERE EMPFEHLUNG Durbacher Jäger-Cuvée	0,20l	**9.00**
Ursprung Cuvée[5] Markus Schneider, Pfalz, Tumult im Glas, trocken	0,20l	**11.00**

rosé - offen

Durbacher Rosé[5] QbA trocken	0,20l	**8.50**

Flaschenweine

exklusive Jäger & Lustig Abfüllungen

Klingelberger Riesling[5] Durbacher QbA trocken	Fl. 1,50l	**45.00**
Grauburgunder[5] Durbacher QbA trocken	Fl. 1,50l	**45.00**
Roter Hirsch[5] UNSERE EMPFEHLUNG Durbacher Jäger-Cuvée	Fl. 1,50l	**45.00**
Durbacher Rosé[5] QbA trocken	Fl. 1,50l	**45.00**

weiss

Klingelberger Riesling[5] Durbacher QbA trocken	Fl. 0,75l	**25.00**
Grauburgunder[5] Durbacher QbA trocken	Fl. 0,75l	**26.00**
Weißer Cuveé[5] Matthias Gaul, Pfalz	Fl. 0,75l	**30.00**
Gelber Muskateller[5] QbA trocken, Rheinhessen, von Spieß	Fl. 0,75l	**33.00**
Riesling[5] QbA, Robert Weil, Rheingau, mittelkräftig	Fl. 0,75l	**38.00**
Weißburgunder[5] QbA, Dreissigacker, Rheingau, mittelkräftig	Fl. 0,75l	**39.00**
Kaitui[5] Markus Schneider, Pfalz Sauvignon Blanc, trocken	Fl. 0,75l	**39.00**

rot

Spätburgunder[5] Durbacher Kochberg QbA trocken	Fl. 0,75l	**25.00**
Roter Hirsch[5] UNSERE EMPFEHLUNG Durbacher Jäger-Cuvée	Fl. 0,75l	**30.00**
Heinrich Gies Merlot[5] Pfalz, trocken	Fl. 0,75l	**32.00**
Ursprung Cuvée[5] Markus Schneider, Pfalz, Tumult im Glas, trocken	Fl. 0,75l	**35.00**
Black Print[5] Markus Schneider, Pfalz, Cuveé, kräuterwürzig, kraftvoll	Fl. 0,75l	**39.00**
Tohuwabohu[5] Markus Schneider, Pfalz, beerig, würzig	Fl. 0,75l	**49.00**

rose

Durbacher Rosé[5] QbA trocken	Fl. 0,75l	**25.00**

Sekt & Riesecco

Riesecco - Perlwein[5] trocken	0,10l	**6.50**
	Fl. 0,75l	**33.00**
Dursecco Rosé[5]	Fl. 0,75l	**36.00**
Durbacher Edelmann[5] Sekt, trocken	Fl. 0,75l	**25.00**
Durbacher Edelmann Rosé[5] Sekt, trocken	0,10l	**6.50**
	Fl. 0,75l	**30.00**

Spritzer

	0,20l
Helene Schorle Birnensaft, Riesling	**8.50**
Hugo Riesecco[5], Holunderblütensirup, frische Minze, Soda, Lime Juice	**8.50**
Helga Riesecco[5], Himbeersirup, frische Minze, Soda, Lime Juice	**8.50**
Schwarze Heidi Riesecco[5], Holunderblütensirup, frische Minze, Johannisbeersaft, Lime Juice	**8.50**
Tini Riesecco[5], Erdbeersaft, Rhabarber, Minze	**8.50**
Kalte Ente Zitronenlikör, Zucker, Weißwein, Riesecco, Zitronen	**8.50**
Aperol Spritz Aperol[1], Riesecco[5], frische Orange, Soda	**8.50**

Bier

vom Fass

Spaten Hell[A]	0,50l	**5.00**
Trüber Werner[A] trübes Naturpils, exklusiv gebraut	0,50l	**5.50**
Jäger Land - Pils[A]	0,50l	**5.20**
Schwarzer Löwe[A] dunkles Bier aus Bayern	0,50l	**5.50**
Franziskaner Hefeweizen[A]	0,50l	**5.50**
Apfel-Radler[A]	0,50l	**5.00**
Zitronen-Radler[A]	0,50l	**5.00**
Orangen-Radler[A]	0,50l	**5.00**
Birnen-Radler[A]	0,50l	**5.00**
Bier-Spritz[A1,4,7] Aperol, Sprite, Bier	0,50l	**5.00**
Potsdamer[A1,7] Himbeerfassbrause, Bier	0,50l	**5.00**

aus der Flasche

Franziskaner Hefe[A] Kristall	0,50l	**5.50**
Franziskaner Hefe[A] alkoholfrei	0,50l	**5.50**
Spaten[A] alkoholfrei	0,50l	**5.50**

Der Wirt trinkt

Kirschblüten-Spritz Gin, Zitrone, Kirschblütensirup, Dursecco[0,1,3]	**8.50**
Jägeroni Hey Friedrichshain Gin, Campari, Vermouth rosé	**9.00**

Alkoholfreie Getränke

	0,33l	0,75l
Römerquelle Mineralwasser prickelnd oder still	**3.50**	**6.50**
	0,20l	0,40l
Coca-Cola[1,9] **/ Coca-Cola Zero**	**3.50**	**4.90**
Fanta[1] **/ Sprite**[1] **/ Spezi**[1]	**3.50**	**4.90**
Schweppes[1,12] Bitter Lemon / Ginger Ale Tonic Water / Wild Berry	**3.50**	**4.90**
	0,20l	0,40l
Säfte Orangensaft / Tomatensaft / Bananensaft Kirschsaft / Johannisbeersaft / Maracujasaft Apfelsaft / Rhabarbernektar	**4.50**	**5.50**

Alle Säfte sind auch als Schorle erhältlich

Heisse Getränke

Andraschko Kaffee Manufaktur

Espresso[L9]	**2.50**
Kaffee[L9]	**3.00**
Kaffee groß[L9]	**4.00**
Cappuccino[G,L8,9]	**4.00**
Milchkaffee[G,L8,9]	**4.00**
Latte Macchiato[G,L8,9]	**4.50**
Kännchen Tee verschiedene Sorten	**6.00**
Kännchen frischer Tee wahlweise frische Minze, Zitrone oder Ingwer	**8.00**

Longdrinks

Gin Tonic[L2] mit Beefeater Dry Gin	**9.00**
Vodka Lemon[A,12] mit Absolut Vodka	**9.00**
Scotch Cola[A,1,9] mit Johnnie Walker Red	**9.00**
Bourbon Cola[A,1,9] mit Jim Beam	**9.00**
Jack Daniel´s Cola[A,1,9]	**9.00**
Campari Orange[1]	**9.00**
Monkey 47 Gin Tonic	**13.00**

Bitter / Kräuter

Ramazzotti	4cl	**5.00**
Averna	4cl	**5.00**
Underberg	2cl	**4.00**
Unicum	4cl	**5.00**
Fernet Branca	4cl	**5.00**
Campari[1]	4cl	**5.00**
Cynar Artischoke / Herzschnaps	4cl	**6.00**
Jägermeister	4cl	**5.00**

Liköre

Zimtlikör	4cl	**5.00**
Sambuca	4cl	**5.50**
Eierlikör[C,8]	4cl	**5.00**
Nusslikör	4cl	**5.00**
Baileys Irish Cream	4cl	**6.00**

Likörwein / Wermuth

Belsazar Rot	5cl	**6.50**
Belsazar Weiß	5cl	**6.50**
Belsazar Rosé	5cl	**6.50**

Durbacher Liköre

Weinbergpfirsich	4cl	**6.00**

Durbacher Obstbrände

Hausschnaps	4cl	**5.00**
Mirabellenwasser	4cl	**5.00**
Pflümli-Brand	4cl	**5.00**
Williams Birne	4cl	**5.00**
Edle Haselnuss	4cl	**5.00**
Marille	4cl	**6.00**
Edle Pflaume	4cl	**6.00**

Ziegler

Alter Apfel	4cl	**11.00**
Alte Zwetschge	4cl	**12.00**
No. 1 Wildkirsche	4cl	**20.00**

Weinbrand

Asbach Uralt[1]	4cl	**6.00**
Asbach Uralt[1] Privat-Brand 8 Jahre	4cl	**7.00**
Asbach Uralt[1] **Selection**[1] 20 Jahre	4cl	**15.00**

Klar & Kümmel

Three Sixty Vodka[A]	4cl	**6.00**
Sash und Fritz[A] Deutscher Weizen Vodka	4cl	**7.00**
Grasovka[A]	4cl	**6.00**
Helbing Kümmel[A]	4cl	**6.00**
Linie Aquavit[5]	4cl	**6.00**
Otto von Schrot und Korn[A] Doppelkorn mit Stil / Eichenfass	4cl	**8.00**

Trester

Durbacher Marc von Riesling	4cl	**7.00**

Whisky

Evermann[A,1] *der Whisky aus dem Schwarzwald*	4cl	**8.00**

Scotch

Johnnie Walker Red[A,1]	4cl	**6.00**
Johnnie Walker Black[A,1]	4cl	**8.00**
Johnnie Walker Green[A,1]	4cl	**11.00**
Johnnie Walker Blue[A,1]	4cl	**19.00**

Malt

Glenfiddich 12 Y[A,1]	4cl	**9.00**
Glenfiddich 18 Y[A,1]	4cl	**12.50**
Lagavulin 16 Y[A,1]	4cl	**10.00**
The Dalmore 12 Y[A,1]	4cl	**8.00**
The Dalmore 15 Y[A,1]	4cl	**12.00**
The Dalmore 18 Y[A,1]	4cl	**19.00**
Loch Lomond 12 Y[A,1]	4cl	**7.00**
Glenmorangie 10 Y[A,1]	4cl	**9.00**
Glenmorangie 14 Y[A,1]	4cl	**14.00**

American

Jack Daniel´s[A,1]	4cl	**8.00**
Jim Beam[A,1]	4cl	**7.00**

Rum

Havana Club 3 Jahre	4cl	**5.00**
Havana Club 7 Jahre	4cl	**8.00**

Unsere Speisen & Getränke können Allergene enthalten. Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

Allergene (Allergenkennzeichnung nach EU-Richtlinie):

A Glutenhaltige Getreide & -erzeugnisse
B Krebstiere & -erzeugnisse
C Eier & -erzeugnisse
D Fisch & -erzeugnisse
E Nüsse & - erzeugnisse
F Soja & -erzeugnisse
G Milch & -erzeugnisse (einschließlich Laktose)
H Schalenfrüchte & -erzeugnisse
I Sellerie & -erzeugnisse
M Senf & -erzeugnisse
N Sesamsamen & -erzeugnisse
O Schwefeldioxid & Sulfite > 10 mg/kg, > 10 mg/l als SO2
P Lupinen & -erzeugnisse
R Weichtiere & -erzeugnisse
Z Sonstiges

Zusatzstoffe (Ausweispflichtige Lebensmittelzusatzstoffe):

1 mit Farbstoff
2 mit Konservierungsstoffen
3 mit Antioxidationsmitteln
4 mit Geschmacksverstärker
5 geschwefelt
6 geschwärzt
7 mit Phosphat
8 mit Milcheiweiß
9 koffeinhaltig
10 chininhaltig
11 mit Süßungsmittel
12 enthält eine Phenylalaninquelle
13 gewachst
14 mit Taurin
15 mit Nitritpökelsalz
16 mit einer Zuckerart und Süßungsmittel
17 kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken
18 mit Nitrat
19 gentechnisch veränderter Rohstoff

Alle Preise in Euro inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Rechtschreibfehler, Änderungen & Irrtümer vorbehalten.

Design by: www.jayben.de

Jäger & Lustig
Grünberger Str. 1 • 10243 Berlin
Telefon: +49 (0)30 29 00 99 12
E-Mail: info@jaegerundlustig.de
www.jaegerundlustig.de

MENU

Jäger & Lustig

REGIONAL • LECKER
HAUSGEMACHT

Spargelzeit
im Jäger & Lustig

ab Mitte April

Wir servieren unseren Spargel wahlweise mit Butter[G] oder Sauce Hollandaise[C,G,3,7,11]

Spargelcremesüppchen 9.00
geröstete weiße und grüne Spargelspitzen | G,I

Erbsenspargelterrine vegan 13.00
Hagebuttensauce

Spargelsalat 16.00
Erdbeeren | Röstkerne
Himbeer-Meerrettich-Vinaigrette | M,N

weißer Spargel 18.00
1 Pfund Stangenspargel | neue Kartoffeln

2x Schinken 25.00
Schinkenröllchen luftgetrocknet & geräuchert | 1 Pfund Stangenspargel | 2,3,7,15,18

Wiener Kalbsschnitzel 29.00
1 Pfund Stangenspargel
Kartoffel-Gurkensalat | A,C,G,M,I

Sonntagsbraten

jeden Sonntag 12.00 - 18.00 Uhr

Ferkelkrustenbraten
Rauke-Kloß | Sauerkraut | 1,2,3
19.50

Jägerbrote

Sauerteigbrot, krustig

Jägers Brotgruß 6.00
Rauken-Obatzda | Tomaten | Salzgemüse | A,G,M

Hüttenbrot 8.00
Hüttenkäse | Honig | Radieschen | Röstkerne | A,G,N

Tomatenbrot 8.00
„alte“ Tomaten | Zwiebeln
Ziegenkäse | Salzbutter | A,G

Enten-Rilette 8.00
Entenrillette | Apfelkompott | Wildkräuter | A

Waldpilzbrot 9.00
Kräutersaitlinge | Champignonkäse | Thymian | A,G

Wartebrote Brett 33.00
für 4 Personen
Optimal als Vorspeise - Auswahl aller Brote,
dazu eingelegtes, saures Gemüse | A,G,M,N

Vorspeisen

Hackepeter
rote Zwiebeln | kleine Kapern
Bio-Eigelb | Gurkendrillinge | A,C
13.00

Bete & Ziege
Wildkräutersalat | G,I,8
14.00

Ragoût fin von der Ente
Blätterteigpastete | Käsetaler
Wiesenchampignons | A,C,G
14.00

Ferkelei ***kalt serviert***
feine Hobel vom Schweinefilet & -bauch | Senfschmand
Krautsalat | Gartenkräutersud | G,M
15.00

Einmal alles, bitte
für 4 Personen
Vorspeisenauswahl | A,C,G,I,M,8
33.00

Bierhappen

Gurkendreierlei 6.00
gepickelt | gesenft | gekräutert | M

Handkäse 9.00
Rüben | Radieschen | Himbeeren | G

Wurstsalat 9.00
Radieschen | Rettich | Gewürzgurken | M,2,3,15

Salziges Brett 16.00
für 2 Personen
Käseplatte | Feigensenf | Salzgebäck | Brot | G,I,M

Jägers Heimatküche

3 Eier mit Frankfurter Kräutern
Quetschdrillinge | C,G,M
19.00

Förstergulasch
Rauken-Spinatkloß | A,C,G
19.00

Königsberger Klopse
Kartoffelstampf | gelbe Bete | Kapernsauce | A,C,G
19.00

Entenfrikassee
Kartoffelstampf | A,G
19.00

Kalbsleber
Kartoffelstampf | Apfelringe
Röstzwiebeln | A,G
19.50

Heimwehteller
Wildbratwurst | Ferkelbauch | Kasslernacken
Raukeknödel | A,M,2,3,7,15,18
23.00

Wiener Kalbschnitzel
Gurken-Kartoffelsalat | A,C,G
27.00

Salate

Tomaten-Brotsalat 14.00
geröstete Brotwürfel | Röstkerne | Kirschtomaten
Rauke | rote Zwiebeln | Basilikum | A,G,H

wilde Rauke 15.00
Kohlrabi | Ziegenkäse | Erdbeeren
Schnittlauch | Blüten | G

Kopf & Herz vom Salat 16.00
Tomaten-Paprika-Dressing | Knusper-Croûtons | A

Teilen ist Kümmern

für 4 Personen

Jungbullenkeule ***gezupft***
- Brandenburg -
Schwarzbiersauce | Bratpaprika
Kartoffel-Karotten-Sellerie-Püree | A,G,I
99.00

Empfehlungen
des Küchenchefs

Wildschweinbäckchen
Kartoffel-Püree | Ackerbohnen | A,I
23.00

Wildentenbrust
Kartoffelrösti | wilder Brokkoli | G,I
24.00

Ferkel am Spieß
Wildspeck | Sprossenkohl
Kiefernhonig-Spätzle | A,C,2,3
24.00

Rumpsteak vom Hirsch
Kiefernhonig-Spätzle | Bundmöhren | A,I
26.00

Vegan & Grün

gehobelte bunte Bete 16.00
Apfel | karamellisierte Röstkerne | H

Falscher Hase von der Erbse 19.00
Selleriepüree | I

Kohl & Wurzel 19.00
wilder Blumenkohl | Karotten-Sellerie-Püree | I

gebackener Blumenkohl 22.00
Blumenkohl | Bärlauchschmand | A,G

Suppe

Paprikasuppe
Wiesenblüten | Petersilienöl | G,I
9.50

Fisch

Forelle
- im Ganzen gebraten -
Kartoffel-Gurken-Meerrettich-Salat
Fassbutterschaumsauce | D,G
22.00