



MENU

# GETRÄNKE

## OFFENE WEINE

<b>WEISS - OFFEN</b>		
QbA trocken, Rheinhesen, von Spieß	0,20l	8.00
<b>König Riesling</b> <sup>5</sup>	0,20l	8.00
Riesling QbA trocken		
<b>Grauburgunder</b> <sup>5</sup>	0,20l	8.50
Durbacher QbA trocken		
<b>Kaitui</b> <sup>5</sup>	0,20l	11.00
Markus Schneider, Pfalz, Sauvignon Blanc, trocken		

<b>ROT - OFFEN</b>		
<b>Heinrich Gies Merlot</b> <sup>5</sup>	0,20l	8.50
Pfalz, trocken		
<b>Roter Hirsch</b> <sup>5</sup>	0,20l	9.00
Durbacher Jäger-Cuvée		
<b>Ursprung Cuvée</b> <sup>5</sup>	0,20l	11.00
Markus Schneider, Pfalz, Tumult im Glas, trocken		

<b>ROSÉ - OFFEN</b>		
<b>Durbacher Rosé</b> <sup>5</sup>	0,20l	8.50
QbA trocken		

## FLASCHENWEINE

### EXKLUSIVE JÄGER & LUSTIG ABFÜLLUNGEN

<b>Klingelberger Riesling</b> <sup>5</sup>	Fl. 1,50l	45.00
Durbacher QbA trocken		
<b>Grauburgunder</b> <sup>5</sup>	Fl. 1,50l	45.00
Durbacher QbA trocken		
<b>Roter Hirsch</b> <sup>5</sup>	Fl. 1,50l	45.00
Durbacher Jäger-Cuvée		
<b>Durbacher Rosé</b> <sup>5</sup>	Fl. 1,50l	45.00
QbA trocken		

<b>WEISS</b>		
<b>Klingelberger Riesling</b> <sup>5</sup>	Fl. 0,75l	25.00
Durbacher QbA trocken		
<b>Grauburgunder</b> <sup>5</sup>	Fl. 0,75l	26.00
Durbacher QbA trocken		
<b>Weißer Cuvée</b> <sup>5</sup>	Fl. 0,75l	30.00
Matthias Gaul, Pfalz		
<b>Gelber Muskateller</b> <sup>5</sup>	Fl. 0,75l	33.00
QbA trocken, Rheinhesen, von Spieß		
<b>Riesling</b> <sup>5</sup>	Fl. 0,75l	38.00
QbA, Robert Weil, Rheingau, mittelkräftig		
<b>Weißburgunder</b> <sup>5</sup>	Fl. 0,75l	39.00
QbA, Dreissigacker, Rheingau, mittelkräftig		
<b>Kaitui</b> <sup>5</sup>	Fl. 0,75l	39.00
Markus Schneider, Pfalz, Sauvignon Blanc, trocken		

<b>ROT</b>		
<b>Spätburgunder</b> <sup>5</sup>	Fl. 0,75l	25.00
Durbacher Kochberg		
QbA trocken		
<b>Roter Hirsch</b> <sup>5</sup>	Fl. 0,75l	30.00
Durbacher Jäger-Cuvée		
<b>Heinrich Gies Merlot</b> <sup>5</sup>	Fl. 0,75l	32.00
Pfalz, trocken		
<b>Ursprung Cuvée</b> <sup>5</sup>	Fl. 0,75l	35.00
Markus Schneider, Pfalz, Tumult im Glas, trocken		
<b>Black Print</b> <sup>5</sup>	Fl. 0,75l	39.00
Markus Schneider, Pfalz, Cuvée, kräuterwürzig, kraftvoll		
<b>Tohuwabohu</b> <sup>5</sup>	Fl. 0,75l	49.00
Markus Schneider, Pfalz, trocken, würzig		

<b>ROSE</b>		
<b>Durbacher Rosé</b> <sup>5</sup>	Fl. 0,75l	25.00
QbA trocken		

## SEKT & RIESECCO

<b>Riesecco - Perlwein</b> <sup>5</sup>	0,10l	6.50
trocken		
<b>Dursecco Rosé</b> <sup>5</sup>	Fl. 0,75l	33.00
<b>Durbacher Edelmann</b> <sup>5</sup>	Fl. 0,75l	25.00
Sekt, trocken		
<b>Durbacher Edelmann Rosé</b> <sup>5</sup>	0,10l	6.50
Rosé Sekt, trocken	Fl. 0,75l	30.00

<b>SPRITZER</b>	0,20l	
<b>Helene Schorle</b>	8.50	
Birnensaft, Riesling		
<b>Hugo</b>	8.50	
Riesecco <sup>5</sup> , Holunderblütensirup, frische Minze, Soda, Lime Juice		
<b>Helga</b>	8.50	
Riesecco <sup>5</sup> , Himbeersirup, frische Minze, Soda, Lime Juice		
<b>Schwarze Heidi</b>	8.50	
Riesecco <sup>5</sup> , Holunderblütensirup, frische Minze, Johannisbeersaft, Lime Juice		

<b>Tini</b>	8.50	
Riesecco <sup>5</sup> , Erdbeersaft, Rhabarber, Minze		

<b>Kalte Ente</b>	8.50	
Zitronenlikör, Zucker, Weißwein, Riesecco, Zitronen		
<b>Aperol Spritz</b>	8.50	
Aperol <sup>1</sup> , Riesecco <sup>5</sup> , frische Orange, Soda		

## BIER

<b>VOM FASS</b>		
<b>Spaten Hell</b> <sup>1</sup>	0,50l	5.00
<b>Trüber Werner</b> <sup>1</sup>	0,50l	5.50
trübes Naturpils, exklusiv gebraut		

<b>Jäger Land - Pils</b> <sup>1</sup>	0,50l	5.20
<b>Schwarzer Löwe</b> <sup>1</sup>	0,50l	5.50
dunkles Bier aus Bayern		

<b>Franziskaner Hefeweizen</b> <sup>1</sup>	0,50l	5.50
---	-------	------

<b>Apfel-Radler</b> <sup>1</sup>	0,50l	5.00
<b>Zitronen-Radler</b> <sup>1</sup>	0,50l	5.00
<b>Orangen-Radler</b> <sup>1</sup>	0,50l	5.00
<b>Birnen-Radler</b> <sup>1</sup>	0,50l	5.00
<b>Bier-Spritz</b> <sup>1,4,7</sup>	0,50l	5.00
Aperol, Sprite, Bier		

<b>Potsdamer</b> <sup>1,7</sup>	0,50l	5.00
Himbeerfassbrause, Bier		

<b>AUS DER FLASCHE</b>		
<b>Franziskaner Hefe</b> <sup>1</sup>	0,50l Kristall	5.50
<b>Franziskaner Hefe</b> <sup>1</sup>	0,50l alkoholfrei	5.50
<b>Spaten</b> <sup>1</sup>	0,50l alkoholfrei	5.50

## DER WIRTS TRINKT

<b>Kirschblüten-Spritz</b>	8.50	
Gin, Zitrone, Kirschblütensirup, Dursecco <sup>5,1,3</sup>		
<b>Jägeron</b> <sup>1,3</sup>	9.00	
Hey Friedrichshain Gin, Campari, Vermouth rosé		

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

<b>Römerquelle</b>	0,33l	0,75l	3.50	6.50
Mineralwasser prickelnd oder still				
	0,20l	0,40l		
<b>Coca-Cola</b> <sup>1,9</sup> / <b>Coca-Cola Zero</b>	3.50	4.90		
<b>Fanta</b> <sup>1</sup> / <b>Sprite</b> <sup>1</sup> / <b>Spezi</b> <sup>1</sup>	3.50	4.90		
<b>Schweppes</b> <sup>1,12</sup>	3.50	4.90		
Bitter Lemon / Ginger Ale				
Tonic Water / Wild Berry	0,20l	0,40l		
	4.50	5.50		
<b>Säfte</b>				
Orangensaft / Tomatensaft / Bananensaft				
Kirschsafte / Johannisbeersafte / Maracujasaft				
Apfelsafte / Rhabarberaktar				

## HEISSE GETRÄNKE

<b>Espresso</b> <sup>9</sup>	2.50	
<b>Kaffee</b> <sup>9</sup>	3.00	
<b>Kaffee groß</b> <sup>9</sup>	4.00	
<b>Cappuccino</b> <sup>9,1,8,9</sup>	4.00	
<b>Milchkaffee</b> <sup>9,1,8,9</sup>	4.00	
<b>Latte Macchiato</b> <sup>9,1,8,9</sup>	4.50	
<b>Kännchen Tee</b> verschiedene Sorten	6.00	
<b>Kännchen Frischer Tee</b>	8.00	
wahlweise frische Minze, Zitrone oder Ingwer		

## LONGDRINKS

<b>Gin Tonic</b> <sup>12</sup>	9.00	
mit Beekeeper Dry Gin		
<b>Vodka Lemon</b> <sup>1,12</sup>	9.00	
mit Absolut Vodka		
<b>Scotch Cola</b> <sup>1,9</sup>	9.00	
mit Johnnie Walker Red		
<b>Bourbon Cola</b> <sup>1,9</sup>	9.00	
mit Jim Beam		
<b>Jack Daniel's Cola</b> <sup>1,9</sup>	9.00	
mit Jim Beam		
<b>Campari Orange</b> <sup>1</sup>	9.00	
<b>Monkey 47 Gin Tonic</b>	13.00	

## BITTER / KRÄUTER

<b>Ramazzotti</b>	4cl	5.00
<b>Averna</b>	4cl	5.00
<b>Underberg</b>	2cl	4.00
<b>Unicum</b>	4cl	5.00
<b>Fernet Branca</b>	4cl	5.00
<b>Campari</b> <sup>1</sup>	4cl	5.00
<b>Cynar</b>	4cl	6.00
Artischoke / Herzschnaps		
<b>Jägermeister</b>	4cl	5.00

## LIKÖRE

<b>Zimtlikör</b>	4cl	5.00
<b>Sambuca</b>	4cl	5.50
<b>Eierlikör</b> <sup>8</sup>	4cl	5.00
<b>Nusslikör</b>	4cl	5.00
<b>Baileys Irish Cream</b>	4cl	6.00

## LIKÖRWEIN / WERMUTH

<b>Belsazar Rot</b>	5cl	6.50
<b>Belsazar Weiß</b>	5cl	6.50

## DURBACHER LIKÖRE

<b>Weinbergpfirsich</b>	4cl	6.00
-------------------------	-----	------

## DURBACHER OBSTBRÄNDE

<b>Mirabellenwasser</b>	4cl	5.00
<b>Mirabellenwasser</b>	4cl	5.00
<b>Pflüml-Brand</b>	4cl	5.00
<b>Williams Birne</b>	4cl	5.00
<b>Edle Haselnuss</b>	4cl	5.00
<b>Marille</b>	4cl	6.00
<b>Edle Pflaume</b>	4cl	6.00

## ZIEGLER

<b>Alter Apfel</b>	4cl	11.00
<b>Alte Zwetschge</b>	4cl	12.00
<b>No. 1 Wildkirsche</b>	4cl	20.00

## WEINBRAND

<b>Asbach Uralt</b> <sup>1</sup>	4cl	6.00
<b>Asbach Uralt</b> <sup>1</sup>	4cl	7.00
Privat-Brand 8 Jahre		
<b>Asbach Uralt Selection</b> <sup>1</sup>	4cl	15.00
20 Jahre		

## KLAR & KÜMME

<b>Three Sixty Vodka</b> <sup>1</sup>	4cl	6.00
<b>Sash und Fritz</b> <sup>1</sup>	4cl	7.00
Deutscher Weizen Vodka		
<b>Grasovka</b> <sup>1</sup>	4cl	6.00
<b>Helbing Kümmel</b> <sup>1</sup>	4cl	6.00
<b>Linie Aquavit</b> <sup>1</sup>	4cl	6.00
<b>Otto von Schrot und Korn</b> <sup>1</sup>	4cl	8.00
Doppelkorn mit Stiel / Eichenfass		

## TRESTER

<b>Durbacher Marc von Riesling</b>	4cl	7.00
------------------------------------	-----	------

## WHISKY

<b>Evermann</b> <sup>1</sup>	4cl	8.00
der Whisky aus dem Schwarzwald		

<b>SCOTCH</b>		
<b>Johnnie Walker Red</b> <sup>1</sup>	4cl	6.00
<b>Johnnie Walker Black</b> <sup>1</sup>	4cl	8.00
<b>Johnnie Walker Green</b> <sup>1</sup>	4cl	11.00
<b>Johnnie Walker Blue</b> <sup>1</sup>	4cl	19.00

<b>MALT</b>		
<b>Glenfiddich 12 Y</b> <sup>1</sup>	4cl	9.00
<b>Glenfiddich 18 Y</b> <sup>1</sup>	4cl	12.50
<b>Lagavulin 16 Y</b> <sup>1</sup>	4cl	10.00
<b>The Dalmore 12 Y</b> <sup>1</sup>	4cl	8.00
<b>The Dalmore 15 Y</b> <sup>1</sup>	4cl	12.00
<b>The Dalmore 18 Y</b> <sup>1</sup>	4cl	19.00
<b>Loch Lomond 12 Y</b> <sup>1</sup>	4cl	7.00
<b>Glenmorangie 10 Y</b> <sup>1</sup>	4cl	9.00
<b>Glenmorangie 14 Y</b> <sup>1</sup>	4cl	14.00

<b>AMERICAN</b>		
<b>Jack Daniel's</b> <sup>1</sup>	4cl	8.00
<b>Jim Beam</b> <sup>1</sup>	4cl	7.00

## RUM

<b>Havana Club 3 Jahre</b>	4cl	5.00
<b>Havana Club 7 Jahre</b>	4cl	8.00

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

Allergene (Allergenkezeichnung 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 Sessamkörner & -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 Süßungsmitteln  
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



JÄGER & LUSTIG

REGIONAL • LECKER HAUSGEMACHT



## PFIEFFERLINGE & MATJES



### PFIEFFERLINGE

<b>Rührei-Brot</b>	11.00
feine Hobel vom Schweinefilet	
frische Pfefferlinge   A,C,G,15	
<b>Wiesenkrautersalat</b>	16.00
Apfel-Zwiebel-Sahnesauce	
Brombeerdressing   M,2,11	
<b>Kalbsschnitzel</b>	29.00
rahmige Pfefferlinge	
Kartoffelsalat   A,C,G,M	

### MATJES

<b>Matjes-Häckerle</b>	15.00
Kräutersalat   Brot   Gurke   A,D,G,M,15	
<b>Hausfrauen-Matjes</b>	19.00
Apfel-Zwiebel-Sahnesauce	
Pellkartoffeln   D,G,M,2	
<b>Matjesfilet</b>	21.00
Speckbohnen	
Röstkartoffeln   D,15	



SONNTAGSBRATEN

jeden Sonntag 12.00 - 18.00 Uhr

Ferkelkrustenbraten

Rauke-Kloß | Sauerkraut | J,2,3

19.50

## JÄGERBROTE

Sauerteigbrot, krustig

<b>Jägers Brotgruß</b> Rauken-Obatzda   Tomaten   Salzgemüse   AG,M	6.00
<b>Hüttenbrot</b> Hüttenkäse   Honig   Radieschen   Röstkerne   AG,N	8.00
<b>Tomatenbrot</b> „alte“ Tomaten   Zwiebeln Ziegenkäse   Salzbuttermilch   AG	8.00
<b>Enten-Rilette</b> Entenrilette   Apfelkompott   Wildkräuter   A	8.00
<b>Waldpilzbrot</b> Kräutersaitlinge   Champignonkäse   Thymian   AG	9.00

<b>Wartebrote Brett</b> <i>für 4 Personen</i> Optimal als Vorspeise - Auswahl aller Brote, dazu eingelegtes, saures Gemüse   AG,M,N	33.00
--	-------

## BIERHAPPEN

<b>Gurkendreierlei</b> gepickelt   gesenft   gekräutert   M	6.00
<b>Rundkäse</b> Rüben   Radieschen   Himbeeren   G	9.00
<b>Wurstsalat</b> Radieschen   Rettich   Gewürzgurken   M,2,3,15	9.00
<b>Salziges Brett</b> <i>für 2 Personen</i> Käseplatte   Feigensenf   Salzgebäck   Brot   G,M	16.00

## TEILEN IST KÜMMERN

*für 4 Personen*

<b>Jungbullenkeule gezipft</b> - Brandenburg - Schwarzbiersauce   Bratpaprika Kartoffel-Karotten-Sellerie-Püree   AG,I	99.00
---	-------

## SUPPE

<b>Paprikasuppe</b> Wiesenblüten   Petersilienöl   G,I	9.50
---	------

## JÄGERS HEIMATKÜCHE



<b>3 Eier mit Frankfurter Kräutern</b> Quetschdrillinge   CG,M	19.00
---	-------

<b>Förstergulasch</b> Rauken-Spinatloß   AC,G	19.00
--	-------

<b>Königsberger Klopse</b> Kartoffelstampf   gelbe Bete   Kapernsauce   AC,G	19.00
---	-------

<b>Entenfrikassee</b> Kartoffelstampf   AG	19.00
---	-------

<b>Kalbsleber</b> Kartoffelstampf   Apfelfringe Röstzwiebeln   AG	19.50
---	-------

<b>Heimwehteller</b> Wildbratwurst   Ferkelbauch   Kasslernacken Raukeknödel   AM,2,3,7,15,18	23.00
---	-------

<b>Wiener Kalbschnitzel</b> Gurken-Kartoffelsalat   AC,G	27.00
---	-------

## EMPFEHLUNGEN

DES KÜCHENCHEFS

<b>Wildschweinbäckchen</b> Kartoffel-Püree   Ackerbohnen   A,I	23.00
---	-------

<b>Wildentenbrust</b> Kartoffelrösti   wilder Brokkoli   G,I	24.00
---	-------

<b>Ferkel am Spieß</b> Wildspeck   Sprossen Kohl Kiefernhonig-Spätzle   AC,2,3	24.00
--	-------

<b>Rumpsteak vom Hirsch</b> Kiefernhonig-Spätzle   Bundmöhren   A,I	26.00
--	-------

## FISCH

<b>Forelle</b> - im Ganzen gebraten - Kartoffel-Gurken-Meerrettich-Salat Fassbutterschaumsauce   DG	22.00
--	-------

## VORSPEISEN

<b>Hackepeter</b> rote Zwiebeln   kleine Kapern Bio-Eigelb   Gurkendrillinge   AC	13.00
---	-------

<b>Bete &amp; Ziege</b> Wildkräutersalat   G,I,8	14.00
---	-------

<b>Ragoût fin von der Ente</b> Blätterteigpastete   Käsetaler Wiesenchampignons   AC,G	14.00
--	-------

<b>Ferkelei kalt serviert</b> feine Hobel vom Schweinefilet & -bauch   Senfschmand Krautsalat   Gartenkräutersud   G,M	15.00
--	-------

<b>Einmal alles, bitte</b> <i>für 4 Personen</i> Vorspeisenauswahl   AC,G,I,M,8	33.00
---	-------

## SALATE

<b>Tomaten-Brot Salat</b> geröstete Brotwürfel   Röstkerne   Kirschtomaten Rauke   rote Zwiebeln   Basilikum   AG,H	14.00
<b>wilde Rauke</b> Kohlrabi   Ziegenkäse   Erdbeeren Schnittlauch   Blüten   G	15.00
<b>Kopf &amp; Herz vom Salat</b> Tomaten-Paprika-Dressing   Knusper-Croûtons   A	16.00

## VEGAN & GRÜN

<b>gehobelte bunte Bete</b> Apfel   karamellisierte Röstkerne   H	16.00
<b>Falscher Hase von der Erbse</b> Selleriepüree   I	19.00
<b>Kohl &amp; Wurzel</b> wilder Blumenkohl   Karotten-Sellerie-Püree   I	19.00
<b>gebackener Blumenkohl</b> Blumenkohl   Bärlauchschmand   AG	22.00



# GANS

## ODER GAR NICHT

Gänseessen im Jäger & Lustig  
täglich ab dem 11.11.2026