



JÄGER & LUSTIG

REGIONAL • LECKER
HAUSGEMACHT



HERBSTRÜBE & KÜRBIS



Kürbiscremesuppe

Apfel | Petersilienöl | ^{GL}

11.00

Herbstrübe & Ofenkürbis

gebacken | Bergkäse | Nussbutter | ^G

19.00

Kürbis & Ziege

Ofenkürbis | Ziegenfrischkäse | Honig
Thymian | Kürbiskerne | ^{GH}

19.00

Gebratene Blutwurst

Steckrübenpüree
karamellierte Apfelspalten | ^G

23.00

Gebratener Steckrübensalat

Feldsalat | Walnüsse
Brombeerdressing | ^{HM}

19.00

Kalbs-Schnitzel

Ofenkürbis | Meerrettichquark | ^{ACG,M}

29.00



SONNTAGSBRATEN

jeden Sonntag 12.00 - 18.00 Uhr

Ferkelkrustenbraten

Rauke-Kloß | Sauerkraut | ^{1,2,3}

19.50

GETRÄNKE

OFFENE WEINE

WEISS - OFFEN

QbA trocken, Rheinhessen, von Spieß	0,20l	8.00
König Riesling ⁵	0,20l	8.00
Riesling QbA trocken		
Grauburgunder ⁵	0,20l	8.50
Durbacher QbA trocken		
Kaitui ⁵	0,20l	11.00
Markus Schneider, Pfalz, Savignon Blanc, trocken		

ROT - OFFEN

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

ROSÉ - OFFEN

Durbacher Rosé ⁵	0,20l	8.50
QbA trocken		

FLASCHENWEINE

EXKLUSIVE JÄGER & LUSTIG ABFÜLLUNGEN

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

WEISS

Klingelberger Riesling ⁵	Fl. 0,75l	25.00
Durbacher QbA trocken		
Grauburgunder ⁵	Fl. 0,75l	26.00
Durbacher QbA trocken		
Weißer Cuvée ⁵	Fl. 0,75l	30.00
Markus Schneider, Pfalz, Tumult im Glas, trocken		
QbA trocken, Rheinhessen, von Spieß	Fl. 0,75l	33.00
Riesling ⁵	Fl. 0,75l	38.00
QbA, Robert Weil, Rheingau, mittelkräftig		
Weißburgunder ⁵	Fl. 0,75l	39.00
QbA, Dreissgacker, Rheingau, mittelkräftig		
Kaitui ⁵	Fl. 0,75l	39.00
Markus Schneider, Pfalz, Savignon Blanc, trocken		

ROT

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

ROSE

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

SEKT & RIESECCO

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

SPRITZER

Helene Schorle	0,20l	8.50
Birnensaft, Riesling		
Hugo	0,20l	8.50
Riesecco ⁵ , Holunderblütensirup, frische Minze, Soda, Lime Juice		
Helga	0,20l	8.50
Riesecco ⁵ , Himbeersirup, frische Minze, Soda, Lime Juice		
Schwarze Heidi	0,20l	8.50
Riesecco ⁵ , Holunderblütensirup, frische Minze, Johannisbeersaft, Lime Juice		

Tini	0,20l	8.50
Riesecco ⁵ , Erdbeersaft, Rhabarber, Minze		

Kalte Ente	0,20l	8.50
Zitronenlikör, Zucker, Weißwein, Riesecco, Zitronen		

Aperol Spritz	0,20l	8.50
Aperol ¹ , Riesecco ⁵ , frische Orange, Soda		

BIER

VOM FASS		
Trüber Werner ⁵	0,50l	5.00
trübes Naturpils, exklusiv gebraut	0,50l	5.50

Jäger Land - Pils ⁵	0,50l	5.20
Schwarzer Löwe ⁵	0,50l	5.50
dunkles Bier aus Bayern		

Franziskaner Hefeweizen ⁵	0,50l	5.50
---	-------	------

Apfel-Radler ⁵	0,50l	5.00
Zitronen-Radler ⁵	0,50l	5.00
Orangen-Radler ⁵	0,50l	5.00
Birnen-Radler ⁵	0,50l	5.00
Bier-Spritz ⁵	0,50l	5.00
Aperol, Sprite, Bier		

Potsdamer ⁵	0,50l	5.00
Himbeerfassbrau, Bier		

AUS DER FLASCHE

Franziskaner Hefe ⁵	0,50l	5.50
Kristall	0,50l	5.50
Franziskaner Hefe ⁵	0,50l	5.50
alkoholfrei	0,50l	5.50
Spaten ⁵	0,50l	5.50
alkoholfrei		

DER WIRT TRINKT

Kirschblüten-Spritz	0,20l	8.50
Gin, Zitrone, Kirschblütensirup, Durseecco ⁵		

Jägeroni	0,20l	9.00
Hey Friedrichshain Gin, Campari, Vermouth rosé		

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Römerquelle	0,33l	0,75l	3.50	6.50
Mineralwasser prickelnd oder still				

Coca-Cola ⁵	0,20l	0,40l	3.50	4.90
Fanta ⁵ / Sprite ⁵ / Coca-Cola Zero			3.50	4.90
Schweppes ⁵	0,20l	0,40l	3.50	4.90
Bitter Lemon / Ginger Ale				

Säfte	0,20l	0,40l	4.50	5.50
Orangensaft / Tomatensaft / Bananensaft Kirschsaft / Johannisbeersaft / Maracujasaft Apfelsaft / Rhabarbernektar				

Alle Säfte sind auch als Schorle erhältlich

HEISSE GETRÄNKE

ANDRASCHKO KAFFEE MANUFAKTUR

Espresso ⁹	2.50
Kaffee ⁹	3.00
Kaffee groß ⁹	4.00
Cappuccino ⁹	4.00
Milchkaffee ⁹	4.00
Latte Macchiato ⁹	4.50
Kännchen Tee verschiedene Sorten	6.00
Kännchen Frischer Tee	8.00

wahlweise frische Minze, Zitrone oder Ingwer

LONGDRINKS

Gin Tonic ¹²	0,20l	9.00
Vodka, Lemon, Tonic		
Jack Daniel's Cola ¹²	0,20l	9.00
mit Absolut Vodka		
Scotch Cola ¹²	0,20l	9.00
mit Johnnie Walker Red		
Bourbon Cola ¹²	0,20l	9.00
mit Jim Beam		
Jack Daniel's Cola ¹²	0,20l	9.00
mit Jim Beam		
Campari Orange ¹	0,20l	9.00
Monkey 47 Gin Tonic	0,20l	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	4cl	6.00
Artischoke / Herzschnaps		
Jägermeister	4cl	5.00

LIKÖRE

Zimtlikör	4cl	5.00
Sambuca	4cl	5.50
Eierlikör 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

DURBACHER LIKÖRE

Weinbergpfirsich	4cl	6.00
-------------------------	-----	------

DURBACHER OBSTBRÄNDE

Marisschnaps	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	4cl	7.00
Privat-Brand 8 Jahre		
Asbach Uralt ¹	4cl	15.00
Selection ¹		
20 Jahre		

KLAR & KÜMME

Three Sixty Vodka ⁴	4cl	6.00
Sash und Fritz ⁴	4cl	7.00
Deutscher Weizen Vodka		
Grasovka ⁴	4cl	6.00
Helbing Kummel ⁴	4cl	6.00
Linie Aquavit ⁴	4cl	6.00
Otto von Schrot und Korn ⁴	4cl	8.00
Doppelkorn mit Stiel / Eichenfass		

TRESTER

Durbacher Marc von Riesling	4cl	7.00
--	-----	------

WHISKY

Evermann ¹	4cl	8.00
der Whisky aus dem Schwarzwald		

SCOTCH

Johnnie Walker Red ¹	4cl	6.00
Johnnie Walker Black ¹	4cl	8.00
Johnnie Walker Green ¹	4cl	11.00
Johnnie Walker Blue ¹	4cl	19.00

MALT

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

AMERICAN

Jack Daniel's ¹	4cl	8.00
Jim Beam 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 (Allergen Kennzeichnung nach EU-Richtlinie):

- A Getreidehaltige 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

Jägerstr. 1 • 10243 Berlin

Telefon: +49 (0)30 29 00 99 12

E-Mail: info@jaegerundlustig.de

www.jaegerundlustig.de

JÄGERBROTE

Sauerteigbrot, krustig

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

Wartebrot Brett für 4 Personen Optimal als Vorspeise - Auswahl aller Brote, dazu eingelegtes, saures Gemüse ^{AG,M,N}	33.00
--	-------

VORSPEISEN

Hackepeter rote Zwiebeln kleine Kapern Bio-Eigelb Gurkendrillinge ^{AC} 13.00
Bete & Ziege Wildkräutersalat ^{G,I,8} 14.00
Ragoût fin von der Ente Blätterteigpastete Käsetaler Wiesenchampignons ^{AC,G} 14.00
Ferkellei kalt serviert feine Hobel vom Schweinefilet & -bauch Senfschmand Krautsalat Gartenkräutersud ^{G,M} 15.00
Einmal alles, bitte für 4 Personen Vorspeisenauswahl ^{AC,G,I,M,8} 33.00

BIERHAPPEN

Gurkendreierlei gepickelt gesenft gekräutert ^M	6.00
Handkäse Rüben Radieschen Himbeeren ^G	9.00
Wurstsalat Radieschen Rettich Gewürzgurken ^{M,2,3,15}	9.00
Salziges Brett für 2 Personen Käseplatte Feigensenf Salzgebäck Brot ^{G,I,M}	16.00

JÄGERS HEIMATKÜCHE

3 Eier mit Frankfurter Kräutern Quetschdrillinge ^{C,G,M} 19.00
Förstergulasch Rauken-Spinatloß ^{AC,G} 19.00
Königsberger Klopse Kartoffelstampf gelbe Bete Kapernsauce ^{AC,G} 19.00
Entenfrikassee Kartoffelstampf ^{AG} 19.00
Kalbsleber Kartoffelstampf Apfelringe Röstzwiebeln ^{AG} 19.50
Heimwehteller Wildbratwurst Ferkelbauch Kasslernack Raukeknödel ^{A,M,2,3,7,15,18} 23.00
Wiener Kalbschnitzel Gurken-Kartoffelsalat ^{AC,G} 27.00

SALATE

Tomaten-Brotsalat geröstete Brotwürfel Röstkerne Kirschtomaten Rauke rote Zwiebeln Basilikum ^{AG,H}	14.00
wilde Rauke Kohlrabi Ziegenkäse Erdbeeren Schnittlauch Blüten ^G	15.00
Kopf & Herz vom Salat Tomaten-Paprika-Dressing Knusper-Croûtons ^A	16.00

TEILEN IST KÜMMERN

für 4 Personen

Jungbullenkeule gezipft - Brandenburg - Schwarzbiersauce Bratpaprika Kartoffel-Karotten-Sellerie-Püree ^{AG,I} 99.00
--

SUPPE

Paprikasuppe Wiesenblüten Petersilienöl ^{G,I} 9.50
--

FISCH

Forelle - im Ganzen gebraten - Kartoffel-Gurken-Meerrettich-Salat Fassbutterschaumsauce ^{D,G} 22.00
--

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 ^{AC,2,3} 24.00
Rumpsteak vom Hirsch Kiefernhonig-Spätzle Bundmöhren ^{A,I} 26.00

VEGAN & GRÜN

gehobelte bunte Bete Apfel karamellierte Röstkerne ^H	16.00
Falscher Hase von der Erbse Selleriepüree ^I	19.00
Kohl & Wurzel wilder Blumenkohl Karotten-Sellerie-Püree ^I	19.00
gebackener Blumenkohl Blumenkohl Bärlauchschmand ^{AG}	22.00

