



HOTEL JÄGERHAUS

Menü- vorschläge

- 40 Hotelzimmer ***
- Tagungen
- Räumlichkeiten bis 250 Personen
- Herrliche Terrasse unter den Linden
- Parkplätze direkt am Haus
- Gut Bürgerliche Küche
- Feierlich und Festlichkeiten
- Catering Service

Rörich Gastronomie GmbH Jägerhaus
Römerstraße 7
73732 Esslingen
Tel. 0711/370 330
Fax. 0711/370 33 43
www.Jaegerhaus-Esslingen.de
info@Jaegerhaus-Esslingen.de

Diese Menüvorschläge sind nur zur Auswahl für ein gemeinsames Gedeck ab 15- 20 Personen (alle essen das gleiche, ausgenommen Vegetarier, Kinder,...) vorgesehen alles andere bedarf der Absprache.



Feiern Sie auch bei uns im Hotel am Berg!!!

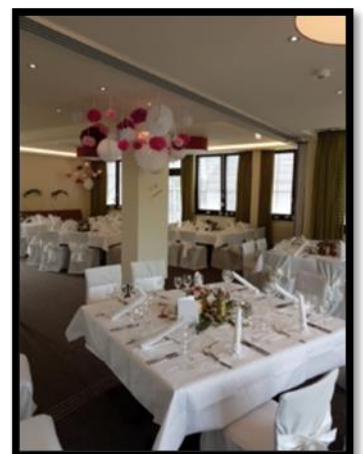
Machen Sie Ihre Feier zu einem unvergesslichen Erlebnis.

Ob Geburtstag, Konfirmation, Kommunion, Taufe,
Hochzeit oder für eine Versammlung,
für bis zu 60 Personen richten wir gerne Ihre Feier bei uns aus.

Das Hotel am Berg befindet sich ca. 1km entfernt von unserem Jägerhaus. Die Räumlichkeiten wurden von 2017 bis 2018 komplett modernisiert und renoviert.

Für Ihr leibliches Wohl sorgt unser Team vom Restaurant Jägerhaus. Für eine individuelle Beratung zu Büffet- und Menüvorschläge stehen wir Ihnen gerne auch bei einem persönlichen Gespräch zur Verfügung.

Sprechen Sie uns gerne an – gemeinsam gestalten wir dann Ihre
Feierlichkeit



Liebe Gäste,

ein herzliches Willkommen im Restaurant Jägerhaus in Esslingen. Verschiedene Raumangebote stehen Ihnen zur Verfügung: für große Festlichkeiten, für kleinere Gruppen, den individuellen Tisch und den Stammtisch zur Begegnung. Außerdem verwöhnen wir Sie mit unserem „Catering-Service“ auch gerne zu Hause bei Ihnen, im Betrieb, bei Straßenfesten und an Ihrem Wunschort. Viele Hände sorgen sich um Ihr Wohl. Wir bieten Ihnen eine gut bürgerliche, regionale Küche, auserlesene Weine und einen freundlichen Service. Wir, die Familie Rörich mit allen Mitarbeitern, bemühen uns, Ihnen eine familiäre Atmosphäre ebenso spürbar werden zu lassen wie einen aufmerksamen Service. Für Ihre Anregungen sind wir jederzeit sehr dankbar und nehmen sie gerne persönlich entgegen. Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt mit guten Erinnerungen an unser Haus

Ihre Familie Rörich mit Team

A P E R I T I F S

Martini bianco	5 cl	5,00 €
Glas Sekt Kessler Hausmarke	0,1 ltr.	5,20 €
Kir Royal- Cassislikör mit Hausmarke Sekt	0,1 ltr.	5,80 €
Holundersekt – Holunderblütenlikör mit Hausmarke Sekt	0,1 ltr.	5,50 €
Campari mit Orangensaft oder Soda	4 cl	5,80 €
Aperol Spritz – Aperol mit Sekt und Soda	0,2 ltr	6,80 €
Hugo – Holunderblütensirup mit Sekt, Soda Limette und Minze	0,2 ltr	6,80 €
Alkoholfreier Cocktail	0,2 ltr	5,80 €

S E K T & P R O S E C C O

Kessler Sekt

Jägerhaus Cuvée Hausmarke 0,75 ltr 25,50 €

Im Auge gefällt die KESSLER Hausmarke durch seine zarte goldgelbe Farbe mit grünen Reflexen und seine feine, lebhaftige Perlage. Der Nase schmeichelt sein animierendes und fruchtiges Bukett nach Birnen, frischen Äpfeln und Akazienhonig. Die Cuvée hat durch das Zusammenspiel von voll-fruchtigen und leicht herben Aromen mit dem Nachhall von frischen grünen Äpfeln ein sehr anregendes Geschmacksbild.

Kessler Sekt,, Jägergrün“ 0,75 ltr 29,50 €

KESSLER Jägergrün ist ein Kraftpaket - gekeltert aus deutschem Riesling, dem König der weißen Rebsorten. Riesling-Sekt von KESSLER lagerte bereits in den Kellern von Reichskanzler Otto von Bismarck und König Wilhelm II. von Württemberg. Seit vielen Jahren gilt KESSLER Jägergrün als "die" regionale Hauptmarke von KESSLER. Er funkelt goldgelb und zeigt eine lang anhaltende, feine Perlage. Aufgrund des Zusammenspiels süßer Aromen von reifen Äpfeln, Birnen, Honig und Holunderblüten mit der frischen, vibrierenden Säure ist er besonders angenehm zu trinken. Im Mund ist er komplex und kraftvoll und durch die intensiven, aber feinen Fruchtaromen lange am Gaumen präsent. Dieser aromareiche Sekt ist der ideale Begleiter zur leichten Sommer- und Gemüseküche, hellem Fleisch und Süßwasserfisch.

Kessler Sekt Rosé 0,75 ltr 25,50 €

Sein kräftiges Lachsrosa mit zarten, orangefarbenen Reflexen lassen ihn im Glas geradezu leuchten. Er duftet nach roten Beeren wie Waldhimbeeren oder Erdbeeren, Rhabarber und Heckenrosen. Im Geschmack leicht, frisch und angenehm belebend.

Prosecco Zonin Spumante Brut 0,75 ltr 26,00 €

Helle und leuchtend strohgelbe Farbe mit feiner weißer "Mousse". Sehr fruchtig, mäßig trocken mit Mandel-Nuancen, typisch für die Prosecco-Traube.

W A L D & K A L B

Verschiedene Blattsalate mit Balsamico
gebratenen Waldpilzen & Parmesanspänen

~

Kalbsrückensteak unter der Kräuterkruste
Portweinzwiebeln & Gratin-Kartoffeln

~

Crème brûlée mit frischen Früchten

39,30 €

S C H W Ä B I S C H G U T

Verschiedene Salate –
angemachte Rohkostsalate mit schwäbischem Kartoffelsalat &
verschiedenen Blattsalaten

~

Schwäbische Hochzeitssuppe -
Rinderkraftbrühe mit verschiedenen schwäbischen Einlagen

~

Schweinefilet im Kräutermantel am Stück gebraten,
frisches Gemüse vom Markt & g'schernte Spätzle

~

Hausgemachter Eisgugelhupf mit frischen Früchten

40,70 €

D E R L I E B L I N G

Avocado – Tomaten - Tatar
mit Wildkräutern, luftgetrocknetem Schinken & Brotchips

~

Riesengarnelen (2 Stück)
auf Babyspinat & Mango - Curry - Schaum

~

Rosa gebratener Kalbsrücken an Rosmaringlace
mit Grillgemüse & Kartoffel - Oliven - Stampf

~

Kokos Panna Cotta
mit karamellisierter Ananas

58 €

P I C C O L A I T A L I A

Klare Tomatenessenz mit Basilikumklößchen

~

Saltimbocca -

Kalbsrücken mit Salbei und luftgetrocknetem Schinken umwickelt
an grünen Bohnen & cremiger Polenta

~

Tiramisu

Mascarpone, Löffelbiskuit, Espresso & Grappa
mit frischen Beeren umlegt (saisonal alternativ frisches Obst)

42 €

D E R K L E I N E G E N I E ß E R

Variation Vorspeisen

Kleines Salatbukett

Gebratene Garnele an Mango – Sweet - Chili

Burrata an lauwarmen gebratenen Paprika & Zucchini

Kleine Praline vom Maishähnchen an Limetten Schmand

~

Fruchtige Tomatensuppe

mit Basilikum - Pesto - Sahne & Crostini

~

Zarter Kalbstafelspitz rosa - Sous vide gegart -
dazu frische Pfifferlinge (Saison alternativ Waldpilze) in Kräuterrahm,
Brokkoli - Röschen & Tagliatelle

~

Kleine Köstlichkeiten aus der Küche

Schokoladen - Brownie

erfrischendes Himbeersorbet

Passionsfruchtcreme

61 €

S O M M E R S A I S O N

Marinierter weißer und grüner Stangenspargel (saisonal)
mit Tomaten – Ei - Basilikum Vinaigrette dazu luftgetrockneter Schinken

~

Aufgeschäumtes Kresse - Süppchen
mit Nordmeergarnelen

~

Lammrücken unter der Kräuterkruste
mit Rosmaringlace

Speckböhnchen & Gratin - Kartoffeln

~

Erdbeer- Rhabarbersalat (saisonal alternative frisches Obst)
mit Sauerrahm Eis

60 €

L A N D & M E E R

Vitello tonnato
Feine Kalbfleischscheibchen
mit Apfelkapern & Thunfischsauce

~

Tomatencremesuppe
mit Pesto Sahne & Chorizo Croutons

~

Gebratenes Wolfsbarschfilet,
Sauce Bouillabaisse,
Ofengemüse und Spinatrisotto

~

Joghurt – Limonen - Creme
mit frischen Erdbeeren (saisonal alternative frisches Obst)

52,80 €

H I R S C H & W I E S E

Sommerliche Blattsalate mit Holunderblüten -Vinaigrette
& rosa gebratener Entenbrust

~

Kresse - Schaumstüppchen mit Räucherlachs Crostini

~

Hirschkalbsrücken unter der Preiselbeer Kruste
mit Portweinjus, dazu buntes Gemüse
& hausgemachte Rosmarin - Schupfnudeln

~

Frische Beeren mit Schokoladenbiskuit
& Sauerrahmeis (saisonal)

58,80 €

E N T E & R I N D

Apfel – Nuss - Sellerie - Salat mit geräucherten Entenbruststreifen,
Rotkohl – Zwiebel - Marmelade & knusprigem Brioche

~

Ochschwanzsuppe mit Madeiraklößchen

~

Filet vom Argentinischen Angusrind
an einer Whiskey – Pfeffersauce,
mit Brokkoli & Kräutergnocchi

~

Espressomousse von weißer Schokolade
mit frischen Waldbeeren

57,30 €

Z U M S E L B E R Z U S A M M E N S T E L L E N

V O R S P E I S E N :

Feldsalat an Balsamicodressing mit Zwiebelwürfelchen gebratenem Speck und Croutons (saisonal)	7,90 €
Verschiedene Blattsalate an Hausdressing mit gerösteten Pinien-, Sonnenblumen- und Kürbiskernen	6,80 €
Verschiedene Blattsalate mit Balsamico gebratenen Waldpilzen & Parmesanspänen	7,80 €
Carpaccio vom Rinderfilet, mariniert mit Balsamico- Dressing, Parmesanhippe und Wildkräutersalat	14,50 €
Black Tiger Garnelen mit Rotem Curry gebraten mit Mang-Chilli- Sauce und Salatbouquet	14,50 €
Mildgeräucherte Lachs mit Honig-Senf-Sauce an Salatbouquet	11,80 €
Vorspeisenvariation verschiedene Köstlichkeiten aus der Küche	18,50 €
Apfel – Nuss - Sellerie - Salat mit geräucherten Entenbruststreifen, Rotkohl – Zwiebel - Marmelade & knusprigem Brioche	12,80 €
Sommerliche Blattsalate mit Holunderblüten -Vinaigrette & rosa gebratener Entenbrust	13,80 €
Vitello tonnato Kalbsrückenscheibchen rosa mit Thunfischsauce & Apfelkapern	14,00 €
Marinierter weißer und grüner Stangenspargel (saisonal) mit Tomaten – Ei - Basilikum Vinaigrette dazu luftgetrockneter Schinken	13,00 €
Avocado - Tomaten - Tatar mit Wildkräutern, luftgetrocknetem Schinken & Crostini	11,00 €

S U P P E N

Kartoffel-Lauchsuppe mit Bierkracherl und Speck	7,00 €
Kürbiscremesüppchen mit eigenen Körnern und Öl (saisonal)	7,00 €
Schwäbische Hochzeitsuppe - Rinderkraftbrühe mit verschiedenen schwäbischen Einlagen	7,50 €
Fruchtige Tomatensuppe mit Basilikum – Pesto - Sahne & Crostini	6,50 €
Tomatencremesuppe mit Pesto Sahne & Chorizo Croutons(alternativ vegetarisch mit Crostini)	8,00 €
Klare Tomaten- Consommé mit Basilikumklößchen	7,50 €
Aufgeschäumtes Kressesüppchen mit Nordmeergarnelen oder Räucherlachs - Crostini	8,80 € 9,50 €
Currysüppchen mit Zitronengras & Ingwer gekocht mit Puten-Chiliklößchen	8,00 €
Curry- Kokos Schaumsüppchen mit gebratenen Garnelen	9,50 €
Ochsenschwanzsuppe mit Madeiraklößchen	9,00 €

Z W I S C H E N G Ä N G E

Hausgemachte Spinat Ricotta Ravioli in Olivenöl geschwenkt auf gedünstetem Lauch mit Safranschaum	ZW 10,50 € / 17,50 € HG
Zanderfilet kross auf der Haut gebraten auf Kräuterrisotto mit gelbem Paprikaschaum	ZW 17,80 € / 24,00 € HG
Duett von Lachs und Garnele auf glaciertem Panaché von Gemüse mit Noilly-Prat-Schaum	ZW 19,00 € / 28,00 € HG
Gebratene Jakobsmuschel auf Thai- Wokgemüse mit Zitronengrasschaum	ZW 20,50 € / 28,00 € HG
Riesengarnelen auf Babyspinat & Mango - Curry - Schaum	ZW 16,80 € / 26,00 € HG

H A U P T G E R I C H T E

Schweinefilet am Stück im Speckmantel mit Portweinsauce, sautierten Pilzen, Ratatouille, g'scherrte Spätzle und Kartoffelkrapfen	20,00 €
Schweinefilet im Kräutermantel am Stück gebraten, frisches Gemüse vom Markt & g'scherrte Spätzle	19,50 €
Schweinebraten aus dem Backofen mit Dunkelbiersauce frischem Gemüse vom Markt, Semmelknödel und g'scherrte Spätzle	15,80 €
Rinderfilet und Kalbsrücken am Stück gebraten mit zweierlei Portweinsaucen frischem Gemüse vom Markt Gratin Kartoffeln und g'scherrte Spätzle	27,50 €
Filet vom Argentinischen Angusrind an einer Whiskey – Pfeffersauce, mit Brokkoli & Kräutergnocchi	28,00 €
Kalbsrücken am Stück mit frischen Pfifferlingen (Saison alternative Waldpilze), Tomaten - Chutney und Kartoffelroulade	28,50 €
Kalbsrückensteak unter der Kräuterkruste Portweinzwiebeln & Gratin-Kartoffeln	24,50 €
Rosa gebratener Kalbsrücken an Rosmaringlace mit Grillgemüse & Kartoffel – Oliven – Stampf	25,00 €
Zarter Kalbstafelspitz rosa - Sous vide gegart - dazu frische Pfifferlinge (Saison alternative Waldpilze) in Kräuterrahm, Brokkoli - Röschen & Tagliatelle	24,00 €
Saltimbocca - Kalbsrücken mit Salbei und luftgetrocknetem Schinken umwickelt an grünen Bohnen & cremiger Polenta	27,50 €
Lammrücken unter der Kräuterkruste mit Rosmaringlace, Speckböhnchen & Gratin – Kartoffeln	26,00 €
Gebratenes Wolfsbarschfilet, Sauce Bouillabaisse, Ofengemüse und Spinatrisotto	24,00 €
Hirschrücken unter der Preiselbeer Kruste mit Portweinjus, dazu buntes Gemüse & hausgemachte Rosmarin – Schupfnudeln	28,00 €
Maispoulardenbrust vom Grill mit Barbecue – Glace Ratatouille & Rosmarinkartoffeln	18,00 €

D E S S E R T

Crème brûlée mit frischen Früchten	7,00 €
Hausgemachter Eisgugelhupf an frischen Früchten und Fruchtsauce	7,50 €
Joghurt - Limonen - Creme mit frischen Erdbeeren (saisonal alternative frisches Obst)	6,80 €
Schokoladenmousse von der Schweizer Schokolade mit Ananaskompott & Pina Colada Espuma	8,50 €
Dessertvariation verschiedene Köstlichkeiten aus der Küche	12,00 €
Tonkabohnen Panna Cotta mit Himbeermarksauce	6,50 €
Kokos Panna Cotta mit karamellisierter Ananas	7,00 €
Tiramisu Mascarpone, Löffelbiskuit, Espresso & Grappa mit frischen Beeren umlegt (saisonal alternativ frisches Obst)	7,00 €
Erdbeer- Rhabarbersalat (saisonal alternativ frisches Obst) mit Sauerrahm Eis	6,50 €
Espressomousse von weißer Schokolade mit frischen Waldbeeren (saisonal alternativ frisches Obst)	7,50 €
<u>zu später Stunde :</u>	
Käsebrett mit internationalem Sortiment und verschiedenem Brot und Butter (kleine Portion für später keine Vesperportion)	7,50 €
Schinken & Salami & Käsebrett und verschiedenem Brot und Butter (kleine Portion für später keine Vesperportion)	8,50 €

Unsere Geschäftsbedingungen, damit Ihre Veranstaltung bei uns ein voller Erfolg wird

Montags ist unser Besprechungstag für Ihre Veranstaltungen. **Wichtig** damit wir auch Zeit für Sie haben, und Sie nicht zwischen Tür und Angel abfertigen wollen, bitten wir Sie telefonisch oder per Mail einen Termin für Ihre Besprechung zu vereinbaren. Unser Restaurantleiter Herr Schmädicke wird sich dann Zeit für Sie nehmen.

Tel.: 0711/370 33 0

Mail: info@jaegerhaus-esslingen.de

Da wir so gut wie möglich mit Frischeprodukten arbeiten, bitten wir um Verständnis, wenn kleine Änderungen bei der Zusammenstellung der Menüs der Frische wegen vorgenommen werden.

Für gelieferte Kuchen und Torten wird als Kostenersatz für die Vorbereitungsarbeiten, Personalbereitstellung u.ä. 3,00 € pro Gedeck berechnet. Wobei wir darauf hinweisen, dass für mitgebrachte Kuchen und Torten keinerlei Haftung übernommen wird.

Es ist nicht möglich, eigene Spirituosen mitzubringen! Wir bieten hierfür auch kein Korkgeld an - Spirituosen werden lediglich über uns bezogen und abgerechnet.

Wenn Sie eine unserer Räumlichkeiten exklusiv für Ihre Feierlichkeiten buchen möchten, so erheben wir hierauf einen vereinbarten Mindestumsatz an Speisen & Getränken. Dieser Mindestumsatz ist wie folgt festgelegt:

Für Samstag- und Sonntagmittag liegt der Mindestumsatz

Im Pavillon 1 bei 1500,00€

Im Pavillon 2 bei 800,00€

In Saal 3 bei 900,00€

In Saal 1 bei 600,00€

In Saal 2 bei 600,00€

In der Jägerstube bei 900,00€

Für Freitag- und Samstagabend liegt der Mindestumsatz

Im Pavillon 1 bei 2000,00€

Im Pavillon 2 bei 1000,00€

In Saal 3 bei 1000,00€

In Saal 1 bei 750,00€

In Saal 2 bei 750,00€

In der Jägerstube bei 1000,00€

Das bedeutet, wenn aus denen von Ihnen und Ihren Gästen verzehrten Speisen und Getränken am Veranstaltungstag ein bestimmter, von uns festgelegter Mindestumsatz (oder mehr) erzielt wird, zahlen Sie ganz normal den tatsächlichen Verzehr.

Sollte der Verzehr an Speisen und Getränken von Ihnen und Ihren Gästen am Veranstaltungstag allerdings unter dem von uns festgelegten Mindestumsatz liegen, wird Ihnen der Differenzbetrag zusätzlich in Rechnung gestellt.

Für ein Mittagessen benötigen wir die verbindliche Personenzahl spätestens am Vorabend. Bei Abendveranstaltungen kommt die uns am Vormittag genannte Teilnehmerzahl zur Berechnung. Wegen umfangreichen Vorarbeiten ist eine spätere Änderung nicht mehr möglich. Wir bitten um Ihr Verständnis.

Für Ihre Veranstaltung stehen Ihnen unsere Räumlichkeiten für ein Mittagessen bis 14:00Uhr zur Verfügung, für ein Mittagessen mit Kaffee und Kuchen bis 17:00 Uhr.

Um einen reibungslosen Ablauf zu gewährleisten, können nicht verschiedene Menüs gleichzeitig zubereitet werden. Das heißt, bei größeren Personenzahlen, sollte die Vielfalt zu Gunsten der Qualität und dem zeitlichen Ablauf Vorrang haben. A'la Cart ist in größeren Gruppen nicht möglich.

Diese Menüvorschläge sind nur zur Auswahl für ein gemeinsames Gedeck ab 20 Personen vorgesehen alles andere bedarf der Absprache.

Bei Abendveranstaltungen berechnen wir ab 23.00 Uhr einen Nachtzuschlag pro Person Servicepersonal und Stunde von 25,00 €. Dem Hotel Jägerhaus steht frei, wieviel Personal für die jeweilige Veranstaltung benötigt wird. Wir bitten Sie um Verständnis, dass wir Ihre Feierlichkeit bis maximal 02:00 Uhr durchführen können.

Bitte beachten Sie, dass in unseren Räumlichkeiten das Nutzen von Wunderkerzen und Nebelmaschinen untersagt ist. Kosten von Beschädigungen, z.B. von Tischdecken durch Wunderkerzen oder Kosten der Alarmierung der Feuerwehr durch das Auslösen einer Nebelmaschine werden sämtlich dem Veranstalter in Rechnung gestellt.

Bei Festsetzung des Termins mit Räumlichkeiten ab 50 Personen werden 500,00 Euro Anzahlung fällig.

Bei Stornierung einer festen Buchung, die nicht durch uns zu vertreten ist, werden folgende Stornierungsgebühren fällig.

Unabhängig hiervon werden wir uns bemühen, die Räume wieder zu vergeben, um den Schaden so gering wie möglich zu halten.

Bis 120 Tage vor Veranstaltungstag: die schon entstandenen Kosten.

Bis 90 Tage vor Veranstaltungstag: Berechnung von 500 € Schadensersatz.

60 Tage vor der Veranstaltung: Berechnung von 500 € Schadensersatz zzgl. 50% des entgangenen Speisenumsatzes zzgl. bereits entstandener Kosten.

Weniger als 30 Tage vor Veranstaltungstag: Berechnung von 500 € Schadensersatz, zzgl. 80% des entgangenen Speisenumsatzes zzgl. bereits entstandener Kosten.

Unberührt bleiben Kosten, die für Zusatzleistungen insbesondere mit Dritten entstehen.

Alle Preise sind inklusive der gesetzlichen MwSt.

Für individuelle Menüabsprachen steht Ihnen Familie Rörich und Serviceleiter Herr Schmädicke gern zur Verfügung.

Mit dieser Ausgabe von Menüvorschlägen vom 01.05.2022 werden alle älteren Exemplare ungültig!

Gültig bis zur nächsten Aktualisierung (bitte um Rücksprache).