

# Jägerhof Maar

## -das Frische-Restaurant im Vogelsberg-

Im Vogelsberg, nahe der Kreisstadt Lauterbach,  
liegt umgeben von ländlicher Idylle  
der Stadtteil Maar.

Wir im Landgasthaus Jägerhof legen sehr großen Wert auf die Verarbeitung regionaler Produkte und Zutaten, die wir aus dem Vogelsberg, der Rhön und der näheren Umgebung beziehen, denn die sind es Wert!

Das Vogelsberger Kräuterlamm stammt von Schäfern, deren Schafe und Lämmer auf Hutungen mit der besonders hohen Gräser- und Kräutervielfalt des hohen Vogelsbergs leben. Schweine- und Rindfleisch stammt von Vogelsberger Bauern, Gemüse, Salat und Kartoffeln aus dem Vogelsberg und der Wetterau.

Alle Fleisch- und Gemüseprodukte werden bei uns nicht nur nach altbewährten Rezepten verarbeitet, sondern auch ideenreich abgewandelt und mit Gewürzen und Kräutern raffiniert verfeinert.

Probieren Sie auch unsere Hausmacher Wurst, Pasteten und Schinkenspezialitäten aus unserer Hausmetzgerei.

**Tipp:** Lassen Sie sich ein süßes Dessert aus unsere kreativen & abwechslungsreichen Dessertküche empfehlen.



### Unser Motto

Ehrlich, saisonal, regional und frisch auf Ihren Tisch!  
Das ist für uns Ehrensache. Aus diesem Grund sind wir Mitglied in folgenden Organisationen:



---

---

# Unsere heutige Tagesempfehlung

Wir freuen uns, Sie kulinarisch verwöhnen zu dürfen!

Hans Schmidt & die Mitarbeiter des Jägerhofs

---

---

-alle Preise einschließlich 19% Mehrwertsteuer und Bedienung-

---

---

## Aperitifs

Unsere Sekt-Hausmarke kommt aus dem Rheingau heißt „Smaragd“  
Er ist trocken und ein perfekter Begleiter, nicht nur an heißen Tagen und ein wahrer Stimmungsmacher, auch mit Likören verfeinert.

Glas 0,1 l	3,80 €
mit Holunder	4,00 €
mit Rosenlikör	4,20 €
mit Weinbergpfirsich	4,00 €

Ein besonderer Genuss ist unser Schwarzriesling ROSE Sekt aus dem Martinstal im Rheingau vom Weingut Keßler, er ist Extra-trocken mit einem Alkoholgehalt von 12 %.

Glas 0,1 l	4,40 €
------------	--------

### „Sherry“ aus der Rhön

Ein Apfel Sherry aus dem Whiskyfass 2.3 der Trockene  
...durch einen Zufall entstanden, zählt dieser Rhöner Sherry  
mittlerweile zu den besten 10 Apfelsüßweinen weltweit.

Er begeistert mit einer feinen Sherry Note und dem Hauch eines guten  
Single Malt. Er besticht durch sehr großes Alterungspotenzial.

Alkohol 15 vol. %,

Preis im Ausschank 4 cl 3,80 €

---

## Suppen & Vorspeisen

Rinderkraftbrühe  
mit Kräuterflädle  
5,80 €

Carpaccio vom Vogelsberger Kräuterlamm  
am Tisch mit Lammkraftbrühe  
aufgegossen  
5,80 €

Vogelsberger Kartoffelsuppe  
mit gerösteten Weißbrotwürfel  
4,80 €

Jägerhofs Würzlachs-Tatar an Kartoffelrösti  
mit Salat-Bouquet  
11,50 €

Carpaccio vom Rinderfilet mit Vogelsberger Hartkäse  
und Salat-Bouquet, dazu ofenfrisches Baguette  
13,50 €

Kleiner gemischter Salatteller der Saison  
mit Vinaigrette oder Rahmdressing  
3,80 €

---

## Vom Rind

Rumpsteak vom Vogelsberger Rind (Färse)  
acht Wochen am Knochen gereift **dry-aged-Plus**  
mit Kräuterbutter, dazu Bratkartoffeln und Bohnen

28,00 €

Filetsteak vom Vogelsberger Rind (Färse)  
33 Tage gereift, mit Pfeffersoße  
dazu Gemüse der Saison und Pommes frites

32,00 €

Gekochtes Rindfleisch  
-Meerrettich-Soße, Rote Beete  
dazu Petersilienkartoffeln

12,80 €

## Vom Schwein

Kotelette vom Landschwein paniert und in Butter gebraten  
dazu Rahmwirsing und Bratkartoffeln

12,50 €

vom Schwäbisch-Hällischen-Schwein

14,50 €

Jägerschnitzel

mit frischen Champignons in Sahne und Pommes frites

12,60 €

Schnitzel Wiener Art mit Pommes frites

11,50 €

Vogelsberger Spezialität „Beutelches“ mit Gulasch

12,50 €

---

Vom Vogelsberger Kräuterlamm  
ein Genuss mit Kräutern gewachsen

Gefüllter Lammrollbraten  
mit Rahmwirsing, dazu Butterkartoffeln  
14,80 €

Lammfleischragout mit Bäckchen, Herz, Nierchen,  
dazu Vogelsberger Beutelches  
14,80 €

Lammkeule aus dem Ofen, Thymiansoße mit Bohnen-Gemüse  
dazu Vogelsberger Spitzbuben  
16,80 €

Gebratene Lammleber auf Kartoffelpüree  
mit Apfel-Zwiebelragout  
14,80 €

Lammrücken Thymiansoße, Bohnen und  
Vogelsberger Spitzbuben  
28,50 €

### Fischspezialität

Zanderfilet auf der Haut gebraten mit  
Grünkohlspinat dazu Butterkartoffeln  
18,80 €

---

## Vesperkarte

Hausmacher Wurstausswahl mit Brot und Butter

9,50

Wurstsalat mit Zwiebeln, Gurken

dazu Brot und Butter

8,50 €

Hausgemachte Sülze mit Zwiebeln, Essig und Öl

dazu Bratkartoffeln

8,80 €

„Maarer Bauernschmaus“ Bratkartoffeln, Wurst und Ei

8,50 €

Strammer Max mit zwei Spiegeleiern

8,50 €

Gebratene Kartoffelwurst mit Zwiebeln aus der Pfanne und Bratkartoffeln

7,80 €

1 Paar hausgemachte Bratwürste

auf Sauerkraut mit Brot

7,80 €

### Flammkuchen

Flammkuchen klassisch

mit Käse, Speck und Zwiebeln

7,50 €

Flammkuchen Vegetarisch

7,50 €

---

# Der Jägerhof ist nicht nur Hotel & Restaurant, sondern auch Hausmacher Wurstmanufaktur!

Wir machen Hausmacher Wurst, die diesen Namen noch verdient,  
denn wir verwenden keine industriellen Gewürzmischungen oder Zusätze.  
Nur frisches Fleisch und Naturgewürze kommen bei uns in die Wurst.  
In unserer gekühlten Wurstvitrine haben wir je nach Verfügbarkeit:

## Hausmacher Kartoffelwurst

herzhaft geräuchert, 30 % gekochter Kartoffel  
Die Vogelsberger Wurst-Spezialität!

## Blutwurst & Leberwurst

die Klassiker unter den Hausmacher Würsten  
nach traditionellem Hausschlachter-Rezept hergestellt

## Schwartenmagen

mit oder ohne Kümmel erhältlich

## Knobeliner – grobe Mettwurst im Ring

eine grobe Mettwurst mit feiner Knoblauchnote  
über klimmenden Buchenspähnen geräuchert

## Schinken vom Vogelsberger Kräuterlamm

gekocht oder roh-geräuchert

## Wildschwein-Schinken

6 Monate gereift

Viele Wurstspezialitäten und hausmacher Sülzen auch im Glas.

Sie wollen lieber selber Wurst machen?

Dann besuchen Sie unser Hausmacher Wurstseminar!



---

# Wissenswertes über unser Fleisch...

## Rind & Schwein

Unser Schweinefleisch und unser Rindfleisch stammt von Vogelsberger und Rhöner Bauernhöfen.

Das Fleisch vom Vogelsberger Landschwein wird wöchentlich vom Metzger Otterbein (200m entfernt) geliefert und wird 6-8 Tage gereift und dann von uns zu sehr zarten Koteletten und Schnitzel verarbeitet.

Das Rindfleisch hingegen lassen wir traditionell am Knochen reifen. Diese Trockenreifung („Dry Aging plus“) sorgt dafür, dass das Fleisch zart und mürbe wird und seinen Fleischeigengeschmack intensiviert.

Das Rumpsteak reift ganze acht Wochen unter kontrollierter Trocknung am Knochen, eingebettet in Rindertalk dafür steht das **plus** das Filet ist bereits nach 33 Tagen wunderbar zart.

## Das Vogelsberger Kräuterlamm

— Begeistert Lammliebhabern und überzeugt Lammskeptiker —

Das Vogelsberger Kräuterlamm ist kein gewöhnliches Lamm:

Es ist ein 3-4 Monate altes Lamm von **Fleischrassen**, wie Meriono oder Schwarzkopf und stammt von Vogelsberger Schäfern, die Hutehaltung auf den besonders gräser- und kräuterreichen Flächen des hohen Vogelsbergs betreiben.

Das schnellwüchsige Vogelsberger Kräuterlamm erreicht ein Schlachtgewicht von gut 20 kg.

Lämmer von Landrasen, wie bspw. Rhönschaf, Skutten, oder Heidschnucken, wachsen langsamer und erreichen erst mit 10-11 Monaten ein Gewicht von etwa 15 kg erreicht.

Jedoch tritt in bei kleinen Böcken bereits die Geschlechtsreife ab dem siebten Monat ein - und damit der hammelartige, kräftig-strengere Geschmack, den viele Konsumenten fürchten.

Lammskeptiker können sich deshalb sicher sein: Unser Vogelsberger Kräuterlamm ist durch die Hutehaltung zwar wunderbar würzig-mild-aromatisch, dabei jedoch sehr frisch und nicht aufdringlich.

Lammliebhaber werden vom Geschmack und der wunderbaren Zartheit begeistert sein.

Übrigens: Unser Fleisch vom Vogelsberger Kräuterlamm wird zum Beispiel vom Fleisch-Experten „**Otto Gourmet**“ an Feinschmecker deutschlandweit verkauft.

Eine Qualität, die für sich spricht!