

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:



Wir freuen uns, Sie kulinarisch verwöhnen zu dürfen!

Hans Schmidt & die Mitarbeitenden des Jägerhofs

Aperitifs

SECCO „Frizzante“ eine fränkische Antwort auf Prosecco aus Italien.

Er ist ein Cuvée aus Kerner, Müller-Thurgau und Silvaner.

Ein perfekter Begleiter nicht nur an heißen Tagen und ein wahrer Stimmungsmacher vom Weingut Brennfleck Franken

Glas 0,1 l 3,80 €

Sekt aus dem Rheingau- Martinstal

Glas 0,1 l 3,80 €

mit Holunder 4,20 €

mit Rosenlikör 4,20 €

mit Weinbergpfirsich 4,20 €

Sekt-Rose aus dem Rheingau- Martinstal der pure Genuss Glas 0,1 l 4,20 €

Der **beste** Sekt aus Deutschland kommt von der Sekt Manufaktur

VAUX in Eltville im Rheingau Glas 0,1 l 5,00 €

„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 €

Das Beste für unseren Körper und die Gelenke, sehr hochwertiges Kollagen
vom Näschen zum Schwänzchen das ganze Tier, ist ein Edelteil
in einem Suppenteller serviert

Doppelt geklärte Rinderkraftbrühe
mit Ochsenmaul – Maultaschen
7,50 €

Brennnesselcreme mit Lachsforellen-Klößchen
7,50 €

Vorspeisen und Salatteller

Salatteller mit Blatt- und Rohkostsalaten der Saison
mit Vinaigrette oder Rahmdressing
3,80 €

Vom Vogelsberger Kräuterlamm

Gefüllter Lammrollbraten mit Thymian-Jus
und buntem Ratatouille
dazu Rosmarinkartoffeln
16,80 €

Lammkeule zart rosa Niedertemperatur gegart
mit Gemüse und Brennnesselspitzbuben
19,00 €

zart rosa gebratene Lammleber
mit Apfel-Zwiebelragout und Kartoffelpüree
14,80 €

Vom Vogelsberger Rind

Rumpsteak 250 g 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 am Knochen gereift,
mit Pfeffersoße dazu Pommes frites
32,00 €

Vom Schwein

Jägerschnitzel mit frischen Champignons in Sahne
dazu Pommes frites

12,60 €

paniertes, gebackenes Kotelett mit Rahmgemüse
dazu Kartoffeln

12,50 €

Vogelsberger Originale

Gebatener Schwartenmagen auf
Hausgemachte breite Nudeln mit geschmelzte Zwiebeln

9,80 €

Rehbratwürstchen mit Honig und Ingwer dazu
Mangold und Petersilienwurzel-Püree

9,50 €

Vogelsberger Tapas

14,50 €



Aus Fluss und Meer

Zitronen Tagliatelle mit Garnelen, Zucchini und Tomaten

16,50 €

Zanderfilet in Butter gebraten mit einer Riesling-Soße
dazu Mangold und 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 €

Flammkuchen

Flammkuchen klassisch
mit Käse, Speck und Zwiebeln

7,50 €

Flammkuchen mit Tomate, Mozzarella, Basilikum

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, 15 % gekochter Kartoffel
Die Vogelsberger, vielseitig verwendbare Wurst-Spezialität!

Blutwurst & Leberwurst

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

Schwartenmagen

mit oder ohne Kümmel erhältlich

Knobeliner

eine grobe Mettwurst mit feiner Knoblauchnote
über klimmenden Buchenspähnen geräuchert

Stracke oder auch Cervelatwurst genannt

ist eine grobe Salami-Art im Enddarm oder auch Fettende gefüllt, und lange gereift.

Roher Schinken von der ganzen Keule, oder auch vom **Schweinekamm**

bis zu 1,5 Jahren gereift

Schinken, Salami oder auch Bratwurst vom Vogelsberger Kräuterlamm

getrocknet oder geräuchert

Wildschwein-Schinken 8 -10 Monate gereift

Hirschsalamí ist auch eine hervorragende Spitzenqualität vom Jägerhof.

Viele weitere Wurstspezialitäten und Hausmacher Sülzen, Ragouts

und herrliche fertige Gerichte auch im Glas.

Sie wollen lieber selber Wurst machen?

Dann besuchen Sie unser Hausmacher Wurstseminar, oder das

Wild- oder auch ein Lammseminar.

Wissenswertes über unser Fleisch...

Rind, Schwein, Lamm

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.

Das Roastbeef reift ganze acht Wochen unter kontrollierter Trocknung am Knochen, eingebettet in Rindertalg dafür steht das **Dry-Aged-plus**™ dies sorgt dafür, dass das Fleisch zart und mürbe wird und seinen Fleischeigengeschmack intensiviert, es verliert ca. 30-32 % an Gewicht (Wasser)

Es bleiben selbstverständlich alle Nährstoffe erhalten, somit ist dieses Fleisch wesentlich hochwertiger als Fleisch welches frisch gebraten wird. Das **Filet** ist bereits nach 33 Tagen wunderbar zart und wird daher früher vom Knochen getrennt.

Das Vogelsberger Kräuterlamm

--- Begeistert Lammliebhabern und überzeugt Lammskeptiker ---

Das Vogelsberger Kräuterlamm ist kein gewöhnliches Lamm:

Es ist ein 3-5 Monate altes Lamm von **Fleischschafen**, oder auch Landschafen wie Merino oder Schwarzkopf und stammt von Vogelsberger Schäfern, Klaus Vierheller und Karl-Heinz Conrad, die Hüte Haltung auf den besonders Gräser- und kräuterreichen Flächen des hohen Vogelsbergs betreiben. Hier ist der Bewuchs pro m² 2000 verschiedene Kräuter und Gräser, daher der Name **Kräuterlamm**

Das Vogelsberger Kräuterlamm erreicht ein Schlachtgewicht von gut 20 - 25 kg. Da die Geschlechtsreife ab dem siebten Monat, bei den kleinen Böcken beginnt, wird kein Lamm älter als 5 Monate. Der hammelartige, kräftig-strenge Geschmack, den viele Konsumenten fürchten gibt es somit nicht.

Lammskeptiker können sich deshalb sicher sein: Unser Vogelsberger Kräuterlamm ist durch die Hüte Haltung 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 und die **Sterne-Gastronomie** deutschlandweit verkauft, sowie auf der **AIDA** serviert.