



Hotel-Restaurant Jägerheim

Wir begrüßen Sie ganz herzlich und wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt in unserem Hause.

Genießen Sie bei uns die fränkische Küche, sowie internationale Spezialitäten. Wir wünschen Ihnen einen Guten Appetit.

Wie wäre es mit einem Aperitif

Campari⁽²⁾ mit Eis 3.80

Martini (bianco, rosso) 3.80

Sherry (dry, medium) 3.80

Glas Sekt oder Sekt-Orange 3.50

Glas ital. Prosecco 4.—

*Inh. Hans und Christine Gracklauer
Valznerweiherstr.75 - 90480 Nürnberg
Tel. 0911-940850 / Fax. 0911-9408585*

info@hotel-jaegerheim.de - www.hotel-jaegerheim.de

***Sonntag und Montag geschlossen
warme Küche von 11 Uhr bis 14 Uhr und
17.30 Uhr bis 21 Uhr***

Suppen

- 17 *Frische hausgem. **Tomatensuppe** mit Sahnehäubchen* (G, I) 3.80
- 16 *Bay. **Leberknödel** in hausgem. Rinderkraftbrühe* (A,C,K,6,8) 4.20
- 18 *Fränkische hausgem. **Kartoffelsuppe** mit Speckwürfeln,
dazu Bauernbrot* (I,G,7) 5.20

Salate

- 76 **Salat der Saison** 3.50
- 78 **Bauernsalat**
*Schafskäse, Tomaten, Zwiebelringe, Oliven und Peperoni auf Blattsalat,
dazu Weißbrot* (A,L,2,5) 8.90
- 77 **Thunfischsalat**
*feiner Thunfisch auf Blattsalaten mit Tomate, Gurke, Oliven,
und Zwiebelringe, dazu Weißbrot* (D,A,L,5) 8.90
- 123 **Chefsalat**
*Große Salatschale mit Blattsalaten, Schinken⁽⁸⁾-und Käsestreifen, Mais
Tomate, Gurke und Ei, Joghurtdressing, dazu Weißbrot* (G,C,L,8,5) 9.50

Vorspeisen und kleine Gerichte

- 88 **Camembert gebacken**
Camembert gebacken auf Toast mit Sahnepreiselbeeren (A,C,2,4) 6.90
- 89 **Schafskäse** pikant überbacken mit Peperoni und Tomate, Weißbrot 6.90
(A,L,5,)

Vegetarische Gerichte

- 124 **„Allgäuer-Käsespätzle Pfännchen“**
mit geschmolzenem Emmentalerkäse und Röstzwiebeln (A,C,G,2) 7.90
- 127 **Eieromelette** mit bunten Gemüsestreifen, dazu Petersilienkartoffeln 7.50
(C,G,I)
- 29 **Gemüsepfännchen** (Broccoli- und Blumenkohlröschen) mit Käsesoße
überbacken, dazu Salzkartoffeln (A,G, 2) 8.50

Fränkisches

- 61 **6 original Nürnberger Bratwürste** auf Sauerkraut,
dazu Bauernbrot_(A,K,I,7) 6.50
- 62 „**Saure Zipfel**“ (6 original Nürnberger Bratwürste, im Essig-
Zwiebel Sud gekocht), dazu Bauernbrot_(A,K,I,7) 6.50
- 65 **Knuspriges Schäufole**, dazu roher Kloß_(M,5) und bunter Salat 11.90
- 32 **Obatzter** (Camembertkäse pikant zubereitet, mit Zwiebeln, Paprika
und Kümmel) dazu Bauernbrot_(A,G) 6.90
- 30 **Brotzeiteller** - Gek. und roher Schinken, Stadtwurst und Käse,
garniert mit Gewürzgurke, Ei und Tomate, dazu Butter
und Bauernbrot_(A,C,2,7,8) 13.80

Vom Grill und aus der Pfanne

- 41 **Rumpsteak natur**
Rumpsteak vom Angusrind mit Grilltomate und hausgem. Kräuterbutter,
dazu Pommes frites und Speckbohnen_{G,2,7} 17.50
- 42 **Rumpsteak mit Röstzwiebeln**
Rumpsteak mit frischen Röstzwiebeln und deftigen Bratkartoffeln,
dazu Salat der Saison_{A,5,7} 17.50
- 26 **Grillplatte für 2 Personen**
Rinder- und Schweinesteaks, Nürnberger Bratwürstchen, Schweinefilets,
Räucherspeck, hausgem. Kräuterbutter und mit Käse gefüllte Tomaten,
dazu Röstitaler und Speckbohnen_{A,I,G,2,5,7,8} 38.-
- 48 **Jägerheim-Pfännchen**
Schweinefilet-Medaillons mit Speck umwickelt auf Rahmchampignons,
dazu Butterspätzle und Salat der Saison_{A,C,5,7,8} 15.20
- 45 **Schaschlikspieß**
Schweinefilets am Spieß mit Speck und Zwiebeln auf feurig-scharfer Sauce,
dazu Pommes frites und Salat der Saison_{2,4,5,6,7} 16.50
- 49 **Schweineschnitzel**
nach „Wiener Art“, dazu Pommes frites und Salat der Saison_{A,C,L} 10.50

Nachspeisen

158	Gemischtes Eis mit Sahne (C,G,H,E,B,2,4,5)	3.90
159	Heiße Himbeeren mit Vanilleeis und Sahne (C,G,H,E,B,2,4,5)	5.40
160	Eiskaffee mit Sahne (C,G,H,1,2,4,5)	4.40
161	Eisschokolade mit Sahne (C,G,H,1,2,4,5)	4.40
163	Walnussbecher (Schoko-Walnuss- und Vanilleeis) mit Ahornsirup, Walnüssen und Sahne (C,G,E,2,4,5)	5.80
162	Bananensplitt Vanilleeis, Banane, Schokosoße und Eierlikör mit Sahne (C,G,D,H, E,2,4,5)	5.80
164	Hausgem. Apfelküchle mit Zimtzucker, dazu Vanilleeis und Sahne (A,C,G,H,2,4,5)	5.80
168	Warmer Apfelstrudel mit Puderzucker bestäubt, dazu Vanilleeis und Sahne (A,C,G,5,6)	4.80