

# 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 bei:



Wir freuen uns, Sie kulinarisch verwöhnen zu dürfen!

Hans Schmidt & die Mitarbeiter 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 €
mit Holunder	4,00 €
mit Rosenlikör	4,20 €
mit Weinbergpfirsich	4,00 €

### „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 5 cl 3,60 €

---

## Suppen & Vorspeisen

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

Brennnesselrahmsüppchen  
mit gerösteten Sonnenblumenkernen,  
Creme fraîche und Graubrot-Croutons  
6,20 €

Jägerhofs Würzlachs und gratinierter Ziegenfrischkäse  
mit Honig-Senfsoße und ofenfrischem Baguette  
11,50 €

Carpaccio vom Rinderfilet mit Vogelsberger Hartkäse  
und Salatbeilage dazu ofenfrisches Baguette  
11,50 €

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

Kammschinken aus eigener Herstellung  
mit Melone und ofenfrischem Baguette  
9,50 €

---

## 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  
mit Grüner Soße und Kartoffeln  
12,80 €

## Vom Schwein

Jägerschnitzel  
mit frischen Champignons in Sahne und Pommes frites  
12,60 €

Schnitzel Wiener Art  
mit Pommes frites  
11,50 €

Vogelsberger Spezialität  
Beutelches mit Rehragout und Preiselbeeren  
15,80 €

---

Bunter großer Salatteller  
mit Salaten der Saison, ofenfrischem Baguette und umlegt mit:

... gebratenem Lammfilet	16,80 €
... Poulardenbrust	12,50 €
... Grillgemüse	12,50 €

Wahlweise mit Vinaigrette oder Rahmdressing

### Vom Vogelsberger Kräuterlamm

Gefüllter Lammrollbraten  
mit Ratatouille, dazu neue Kartoffeln  
16,80 €

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

Geschmorte Lammschulter mit Bohnen-Gemüse  
dazu Vogelsberger Spitzbuben  
15,80 €

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

---

---

## 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 pikante hausgemachte Vulkanwürste

mit Ratatouille und Brot

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, 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!