JÄGERSTUBE

PIZZA UND REGIONALE GERICHTE



Mahlzeit 2026/27

good to know:

Sie speisen in einem zertifizierten Umwelt-Restaurant. Ein gutes Gefühl..

Österreichisches Umweltzeichen
Green Hotel

Unseren verantwortungsvollen Umgang mit unserer Umwelt, jahrelange Optimierung und Visionen haben unsere Maßnahmen für einen nachhaltigen Urlaub geprägt. Umso mehr freuen wir uns über diese enorm wichtige Auszeichnung.

Vom Österreichischen Bundesministerium wurden wir mit dem Österreichischen Umweltzeichen nach ECO Label zertifiziert und ausgezeichnet.

Je mehr Menschen über Nachhaltigkeit sprechen, umso mehr werden folgen! Anbei eine Menge Tipps und unser Handeln im Detail: jaegeralpe.at/umweltbewusstsein

*Als erstes **ausgezeichnetes Umwelthotel** am Arlberg dürfen wir sehr stolz sein und gehen gestärkt an die weitere Umsetzung nachhaltigen Urlaub bieten zu können.*

Unter anderem nutzen wir die Kraft der Sonne, und erzeugen klimaneutral unseren Strom.



***Kleinere Portion?** Bei einzelnen Gerichten können Sie auch eine kleinere Portion bestellen - Abzug Euro 2,-*

Unser Serviceteam gibt Ihnen gerne Auskunft über die Allergene in den einzelnen Speisen.

glutenfrei

vegan

vegetarisch

Ein herzliches Dankeschön möchten wir auch an unseren langjährigen KÜCHENCHEF HERRN ALFRED ANGERER aussprechen. Er verwöhnt uns schon seit 31 Jahren und überrascht uns immer wieder mit seiner Kreativität.
Familie Jäger

Küchenchef » Alfred Angerer «
head chef » Alfred Angerer «

Mit Vorliebe verwenden wir heimische Produkte von Bauern und von Kleinlieferanten aus unserer Gegend. Die Verschmelzung der regionalen und saisonalen Küche verleiht dieser die außergewöhnliche Qualität und Authentizität. Freuen Sie sich auf kulinarische Leckerbissen aus unserer viel gelobten Küche.

Die Haltung unseres Hauses bestimmt, wie wir mit Lebensmitteln umgehen. Dementsprechend wertschätzend werden alle Lebensmittel behandelt und von der Wurzel bis zur Frucht verwendet.

***Wir haben es selbst in der Hand!** Selbstgemacht, selbstgebacken, selbst eingekocht, vieles umso wertvoller, wenn es mit Liebe und von Hand gemacht wurde.*

Dank unserer Partner und Lieferanten, können wir dem hohen Qualitätsanspruch gerecht werden. Eine Reihe an richtigen Entscheidungen führt zu wertvollen Lebensmitteln.

Gemeinsam mit unseren Lieferanten können wir Ihnen jederzeit garantieren, dass unsere Produkte immer frisch und auf den möglichst kürzesten Weg auf Ihren Tisch kommen.

Guten Appetit! Enjoy your meal!





Salate & Zünftiges

Salat & Hearty

Knackige Salatbowle mit...
feinem hausgemachtem French Dressing, verschiedenen Toppings

- gegrillte Hühnerfilets mit Kartoffelwürfeln	*€ 20,10*
- marinierten Ziegenkäsewürfeln	*€ 19,80*
- Mozzarella-Basilikumbällchen mit Knoblauchcroutons	*€ 17,90*
- Räucherlachsstreifen	*€ 25,00*
- Streifen vom Rinderrückensteak	*€ 28,00*
- KaspressknöderIn	*€ 16,90*
- Shrimpssalat mit Ananas und Sellerie, verfeinert mit Crostini	*€ 23,00*

Carpaccio vom Rind € **28,50**
mit marinierten Pilzen, Pinienkernen, Basilikumpesto und Parmesanchips

Lumpen-, Wurst- oder Käsesalat € **15,50**
mit Wurst und/oder Käse, bunt garniert

Gemischter Salat *groß* € **13,50**

Gemischter Salat *klein* € **9,80**

Salad bowle with...
fine homemade French dressing, various toppings

- grilled chicken fillets with diced potatoes	*€ 20,10*
- marinated goat cheese cubes	*€ 19,80*
- Mozzarella basil balls with garlic croutons	*€ 17,90*
- smoked salmon stripes	*€ 25,00*
- Strips of beef back	*€ 28,00*
- cheese dumplings	*€ 16,90*
- Shrimp salad with pineapple and celery, enhanced with crostini	*€ 23,00*

Beef fillet carpaccio € **28,50**
with marinated mushrooms, pine nuts, basil pesto and parmesan chips

„Lumpen", sausage or cheese salad € **15,50**
with sausage and/or cheese, garnished colorful

Mixed Salad *large* € **13,50**

Mixed Salad *small* € **9,80**





Suppen

Rinderkraftsuppe
- **mit Flädle** € **7,20**
- **mit Leberknödel** € **7,20**
- **mit Kaspressknödel und Gemüse** € **9,30**

Wiener Suppentopf € **9,70**
mit Nudeln, Rindfleisch, Gemüse

Tomatencremesuppe € **9,50**
mit Basilikumcroutons

Kürbiscremesuppe € **9,50**
mit Kernöl und gerösteten Kürbiskernen

Gulaschsuppe mit Gebäck € **10,50**

..für Zwischendurch

Wienerle € **11,90**
mit Pommes frites

Wienerle € **8,20**
mit Brot

Portion Pommes € **8,90**

Soups

Beef bouillon
- **with sliced pancakes** € **7,20**
- **with liver dumpling** € **7,20**
- **with cheese dumpling** € **9,30**

Soup pot „Vienna Style” € **9,70**
with noodles, beef and vegetables

Cream of tomato soup € **9,50**
with basil croutons

Pumpkin Cream Soup € **9,50**
with pumpkin seed oil and roasted pumpkin seeds

Goulash Soup served with bread € **10,50**

„Wienerle” € **11,90**
Sausage with french fries

„Wienerle” € **8,20**
Sausage with bread

French fries € **8,90**



Hauptspeisen

Main Dishes

Kartoffelgnocci € **18,90**
mit Spinat, Fetakäse und getrockneten Tomaten

Warther Käsespätzle € **19,50**
mit gerösteten Zwiebeln

Walser Bauerngröstel € **19,50**
mit Spiegelei

Wiener Schnitzel
mit Pommes frites oder Petersilienkartoffeln
vom Kalb € *32,00*
vom Schwein € *21,00*

Grillteller € **29,80**
Gegrillter Rinderrücken, Schweinemedaillon und Putenfilet mit Pommes frites, buntes Gemüse, Kräuterbutter und Grillsauce

Gegrilltes Rumpsteak auf Rotweinzwiebeln € **38,90**
an Portweinjus, mit Kräuterkartoffeln und Prinzessbohnen mit Speck verfeinert

Mediterrane Hähnchenpfanne € **24,00**
mit Mozzarella überbacken, dazu servieren wir Pestonudeln

Schweinemedaillons € **28,00**
auf Rahmchampignon, dazu reichen wir Bandnudeln und Tomaten-Zucchinigemüse

Ragout vom Hirsch € **34,00**
in Orangen-Wacholdersauce mit Butterspätzle, Rotkraut und herben Preiselbeeren

Krautschupfnudeln € **17,90**
auf Zwiebeln, verfeinert mit Speckwürfel

Potato gnocchi € **18,90**
with spinach, feta cheese, and sun-dried tomatoes

„Käsepätzle" € **19,50**
with roasted onions

„Bauerngröstel Walser Style" € **19,50**
with fried egg (Bauerngröstel: roasted potatoes with meat and onions)

Escalope „Vienna Style"
with french fries or potatoes
veal € *32,00*
pork € *21,00*

Grill plate € **29,80**
Grilled beef sirloin, pork medallions and turkey fillet with French fries, crisp vegetables, herb butter and barbecue sauce

Grilled rump steak on red-wine onions € **38,90**
with port wine jus, herbed potatoes and green beans refined with bacon

Mediterranean Chicken Skillet € **24,00**
topped with melted mozzarella, served with pesto pasta

Pork medallions € **28,00**
served with creamy mushrooms, accompanied by ribbon pasta and a tomato-zucchini vegetable medley

Deer stew € **34,00**
in orange juniper sauce with homemade „Butterspätzle", red cabbage and tart cranberries

Potato dumplings with cabbage € **17,90**

Pasta

Lasagne bolognese € **17,90**
auf Tomaten-Basilikumsauce im Pfännchen serviert
(Frisch im Ofen gebacken – daher mit etwas Wartezeit!)

Spaghetti mit... € **15,50**
...Sauce Bolognese
...Tomaten-Basilikumsauce



#jaegeralpe
GENUSS TEAM
#erlebenwasbleibt



Lasagne bolognese € **17,90**
with sauce of tomato and basil
(Freshly baked in the oven – so please allow for a little wait!)

Spaghetti… € **15,50**
…with sauce bolognese
…with sauce of tomato and basil



Wenn Sie eine Lebensmittelunverträglichkeit haben, informieren Sie bitte unsere Service-mitarbeiter.

If you have any food intolerance, please inform our service staff .

Frischfisch aus Vorarlberg! Fa. Güfel - Meinigen

Fisch
Fish

Gebratenes Forellenfilet € **29,50**
an Dill-Zitronensauce, mit Tomatenreis und Blattspinat

Zanderfilet € **29,50**
in Knoblauch-Kräuterbutter mit Petersilienkartoffeln und buntem Gemüse

Fried trout fillet € **29,50**
with dill and lemon sauce, tomato rice and spinach

Zander fillet € **29,50**
in garlic herb butter with parsley potatoes and mixed vegetables

Pizza

aus dem Holzofen
baked in the wood fired oven

Hausgemachte Holzofen Pizza TAKE AWAY

gebacken im Holzfeuer baked in the wood-fired oven

	klein/small	groß/large
Margherita	€ 13,30	€ 15,30
Mozzarella, Oregano		
mozzarella, oregano		
Funghi	€ 13,80	€ 15,80
Mozzarella, frische Champignons		
mozzarella, mushrooms		
Prosciutto	€ 14,10	€ 16,10
Mozzarella, Schinken		
mozzarella, ham		
Salami	€ 14,10	€ 16,10
Mozzarella, Salami		
mozzarella, salami		
Prosciutto Funghi	€ 14,50	€ 16,50
Mozzarella, Schinken, frische Champignons		
mozzarella, ham, mushrooms		
American	€ 14,50	€ 16,50
Mozzarella, Salami, Mais		
mozzarella, salami, corn		
Hawaii	€ 15,30	€ 17,30
Mozzarella, Schinken, Ananas		
mozzarella, ham, pineapple		
Heidi	€ 15,30	€ 17,30
Mozzarella, Bergkäse, Alpenkräuter		
mozzarella, cheese and herbs from the alps		
Rucola	€ 15,50	€ 17,50
Mozzarella, Rucola, Tomaten, Parmesan		
mozzarella, rocket, tomatoes, parmesan		
Speciale	€ 15,30	€ 17,30
Mozzarella, Salami, Schinken, frische Champignons		
mozzarella, salami, ham, mushrooms		
Diavolo	€ 15,30	€ 17,30
Mozzarella, Salami, Knoblauch, Pfefferoni		
mozzarella, salami, garlic, pepperoni		
Piccante	€ 15,70	€ 17,70
Mozzarella, Pepperoniwurst, frische Tomaten		
mozzarella, pepperoni sausage, fresh tomatoes		
Provenciale	€ 15,70	€ 17,70
Mozzarella, Salami, Speck, Mais, Zwiebeln, Knoblauch		
mozzarella, salami, bacon, corn, onions, garlic		
Hauspizza	€ 18,10	€ 20,10
Mozzarella, Speck, Schinken, Salami, Champignons, Knoblauch, Zwiebeln, Bergkäsewürfel		
mozzarella, bacon, ham, salami, mushrooms, garlic, onions, cubed cheese from the alps		

+ Extras *auf Ihrer Pizza werden mit Aufpreis verrechnet.*

Alle Pizzen sind auch mit
GLUTENFREIEM PIZZATEIG
erhältlich! In den Stoßzeiten kann dies leider nicht umgesetzt werden, da dann zuviel Mehl rundum im Spiel ist.. ;)

AUCH
TAKE AWAY
MÖGLICH!

Desserts

Hausgemachter Kaiserschmarren € **19,80**
mit Apfelmus

Germknödel € **11,20**
mit Vanillesauce und Mohn

Crème Brülée € **14,50**
mit Heidelbeerragout und Blätterteig-Zuckerstange

Warmer Schokoladenkuchen € **14,90**
mit Schokoladensauce, Mandeln und Schlagobers garniert, dazu servieren wir eine Kugel Vanilleeis

Hausgemachter Apfelstrudel € **8,00**
mit Sahne € **9,00**
mit Vanillesauce € **10,20**

Hausgemachter Topfenstrudel € **8,00**
mit Sahne € **9,00**
mit Vanillesauce € **10,20**

Die Jägeralpe Eisspezialitäten können Sie gerne aus unserer Eiskarte entnehmen.

Homemade cut up pancakes € **19,80**
with raisins and apple mash

Yeast dumplings € **11,20**
on vanilla sauce and poppy seeds

Creme Brülée € **14,50**
with blueberry ragout and puff pastry candy cane

Warm chocolate cake € **14,90**
with chocolate sauce, almonds and cream, a scoop of vanilla ice cream

Homemade apple strudel € **8,00**
with whipped cream € **9,00**
on vanilla sauce € **10,20**

Homemade curd strudel € **8,00**
with whipped cream € **9,00**
on vanilla sauce € **10,20**

You can also choose ice specialities from our ice cream menu!

Süßer Holzofen-Flammkuchen € **13,90**
mit Apfelscheiben und Zimt

Ovenfresh pastry € **13,90**
with aplle slices and cinnamon



Kaffee Coffee

Heiße Getränke

Tasse Kaffee, Tasse Hag		€	4,50
Espresso		€	4,00
Doppelter Espresso		€	5,70
Espresso Macchiato		€	4,60
Große Tasse Cappuccino	0,25 l	€	5,60
Café Latte		€	5,60
Schokoccino (Kaffee und Kakao mit Milch)		€	5,60
Tasse Tee		€	4,50
Darjeeling, Grüner Tee, Kräuter, Pfefferminze, Kamille, Früchte			
Heiße Schokolade mit frischer Milch	0,25 l	€	5,70
zusätzlich mit Sahne	0,25 l	€	6,20
Kalte- oder heiße Milch	0,25 l	€	4,20

Heiße Getränke mit Schuss

Lumumba (Heiße Schokolade mit 60 % Rum)		€	8,90
Glühwein	0,25 l	€	6,30
Jägertee	0,25 l	€	6,30
Tee mit 60 % Rum		€	7,80

Hot Drinks

Cup of coffee, cup of coffee decaffeinated		€	4,50
Espresso		€	4,00
Double Espresso		€	5,70
Espresso Macchiato		€	4,60
Cappuccino	0,25 l	€	5,60
Café Latte		€	5,60
Schokoccino (coffee with chocolate and milk)		€	5,60
Cup of tea		€	4,50
darjeeling, green tea, herbs, peppermint, camomile, fruits			
Hot chocolate with fresh milk	0,25 l	€	5,70
additional with whipped cream	0,25 l	€	6,20
Cold or hot milk	0,25 l	€	4,20

Hot drinks with alcohol

Lumumba (hot chocolate with rum 60 %)		€	8,90
Mulled wine	0,25 l	€	6,30
Jäger tea	0,25 l	€	6,30
Tea with rum (60 %)		€	7,80



Hausgemacht und..
..gefüllt mit Ländle Äpfel
von Jens Blum aus Höchst/Vorarlberg

GENUSS REGION ÖSTERREICH

Und Abends?

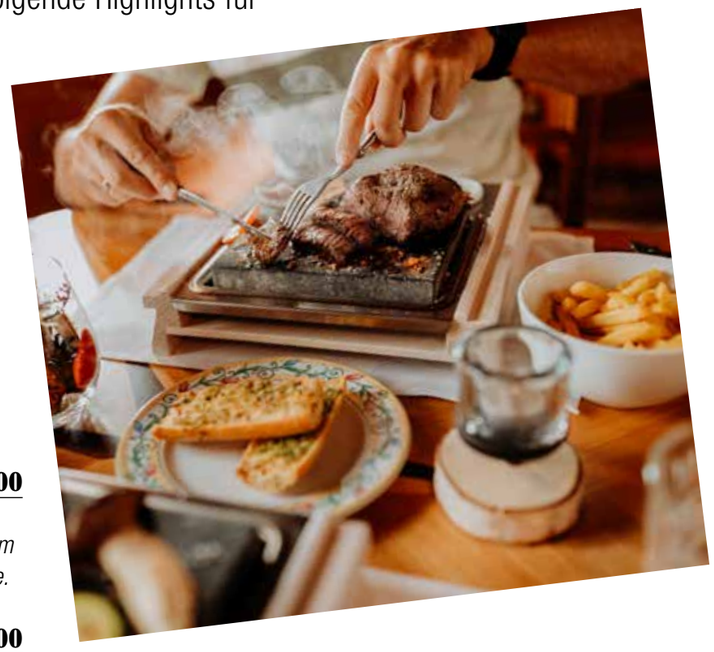
Am besten gleich reservieren!

Zusätzlich zur Tageskarte können Sie folgende Highlights für Abends vorbestellen:

Heißer Stein

Käsefondue

Fleischfondue



Käsefondue € **48,00**

Unser Käsefondue bestehend aus einer traditionellen Käsemischung wird mit frischen Früchten, Brot und leckerem Essiggemüse serviert. Dazu reichen wir knackige Blattsalate.

Fleischfondue Chinoise (Suppe) € **56,00**

Hier stehen Ihnen dreierlei Fleischsorten, die fein garniert serviert werden, zur Auswahl. Als Beilage servieren wir Ihnen duftenden Reis, Gemüse, Essiggemüse und eine Früchteplatte. Um Ihre Geschmacksnerven so richtig zu verwöhnen reichen wir hausgemachte Saucen.

Fleischfondue Bourguignon (Fett) € **56,00**

Wird ebenfalls mit dreierlei Fleischsorten angerichtet. Als Beilage servieren wir hier Pommes, knackigen Salat, Essiggemüse, verschiedene Saucen und eine Früchteplatte.

RESERVIERUNGEN:

Reservieren Sie bitte Ihren Tisch direkt an der Getränkeschank oder telefonisch unter 0043 5583 4250

Cheese fondue € **48,00**

Traditional cheese mix, served with fresh fruits, bread, gherkins onions, peppers and green salad

Meat fondue Chinoise (soup) € **56,00**

You have the choice of three different type of meat. On the side we serve rice, vegetables, fresh fruits and a variety of homemade dips

Meat fondue Bourguignon (oil) € **56,00**

Served with three different types of meat. On the side we serve french fries, fresh salad, fruits and homemade dips

Please reserve your table directly on the beverage – counter or by phone: 0043 5583 4250

Fondues

Pre orders only









Heißer Stein

Sie sind der Koch! Grillen auf Naturstein - völlig fett- und ölfrei!

Wie läuft das?

Sie sind der Koch! Bei uns servieren wir jedem Gast den vorgeheizten Naturstein, dreierlei Dips und herzhafte Beilagen zur Wahl. Grillen Sie nach Herzenslust verschiedene Fleisch- und Fischsorten sowie Garnelen. Wir bieten auch einen vegetarischen „Heißen Stein" mit Gemüse und geräuchertem Tofu an. Freuen Sie sich auf voll entfalteten Geschmack, völlig fett- und ölfrei.

Zu jedem „Heißen Stein" servieren wir:

- 3 hausgemachte Saucen
(Grillsauce, Chimichurrisauce, Knoblauch-Kräutersauce)
- Pilze und verschiedenes saisonales Grillgemüse
- Pommes frites

	180 g	250 g
Rinderfiletsteak	€ **45,00**	€ **52,00**
Voralpen-Rinderrückensteak	€ **40,00**	€ **45,00**
Voralpen-Rinderhuftsteak	€ **30,00**	€ **40,00**

Surf & Turf € **52,00**

180 g Rinderrückensteak mit 3 Stück Black Tiger Garnelen

Black Tiger Garnelen 7 Stück € **34,00**

Vegetarischer „Heißer Stein" € **26,00**

mit knackigem Gemüse und geräuchertem Tofu

Lass mal testen „Heißer Stein" € **42,00**

dreierlei Fleischsorten (je 80 g Rind, Schwein und Pute) und ein Würstel

Gemischter Salat € **9,80**

Knoblauchbrot € **7,00**

Getränke

Aperitif Aperitifs

Campari Soda	4 cl	€	6,90
Campari Orange	4 cl	€	9,00
Martini bianco	4 cl	€	5,50

Spritz

Aperol Spritz	0,20 l	€	9,60
Sarti Spritz	0,20 l	€	9,60
Virgin Spritz 0% Sparkling Verjus	0,20 l	€	9,60
Lillet Hugo Spritz 0%	0,20 l	€	9,60
mit 1 cl Holundersirup, Soda, Zitronenscheibe			

Schaumweine Sparkling Wines

Glas Prosecco	0,10 l	€	7,50
Prosecco	0,75 l	€	45,00
Sparkling Verjus	0,75 l	€	45,00
Weingut Waldschütz - prickelnder Aperitif ohne Alkohol			
Brut Reserve Weingut Alphart	0,75 l	€	59,00



Alkoholfreie Getränke

Fruchtsäfte	0,20 l	€	4,80
Apfel-, Orange-, Johannisbeer-, Multivitamin-, Mangosaft			
mit Soda oder Wasser gespritzt	0,40 l	€	5,70
Apfelsaft gespritzt	0,20 l	€	3,60
Holunderblütensirup			
mit Soda oder Wasser gespritzt	0,20 l	€	3,60
	0,40 l	€	5,40
Limonaden:			
Cola, Spezi, Orangen- oder Zitronen	0,20 l	€	3,60
	0,40 l	€	6,20
Cola Zero	0,33 l	€	5,50
Rauch Eistee Zitrone oder Pfirsich	0,33 l	€	5,50
Almdudler	0,35 l	€	5,50
Schweppes	0,20 l	€	4,60
Tonic Water, Bitter Lemon oder Ginger Ale			
Red Bull	0,25 l	€	6,00
Tafelwasser mit Kohlensäure	0,33 l	€	4,10
	1,00 l	€	6,30
Bergquellwasser	0,20 l	€	1,70
	0,40 l	€	2,90
	1,00 l	€	4,70

Biere

Egger Bier vom Fass	0,30 l	€	5,10
	0,50 l	€	6,10
Meckatzer Hefeweizen	0,30 l	€	5,60
	0,50 l	€	6,60
Cola-Weizen	0,50 l	€	6,60
Russ	0,50 l	€	6,60
Radler süß	0,30 l	€	5,10
	0,50 l	€	6,10
Radler sauer	0,30 l	€	4,80
	0,50 l	€	5,80
Meckatzer Hefeweizen Alkoholfrei	0,50 l	€	6,60
Meckatzer Alkoholfreies Bier	0,50 l	€	6,10

Beverages

Alcohol-free drinks

Fruit juices	0,20 l	€	4,80
apple, orange, black current, multivitamin, mango juice			
sprayed with water or soda	0,40 l	€	5,70
Apple juice sprayed	0,20 l	€	3,60
Elderberry sirup with soda or water	0,20 l	€	3,60
	0,40 l	€	5,40
Coke, Spezi, orange- and lemon soda	0,20 l	€	3,60
	0,40 l	€	6,20
Coke Zero	0,33 l	€	5,50
Ice tea lemon or peach	0,33 l	€	5,50
Almdudler	0,35 l	€	5,50
Schweppes	0,20 l	€	4,60
Tonic Water, Bitter Lemon or Ginger Ale			
Red Bull	0,25 l	€	6,00
Table water with gas	0,33 l	€	4,10
	1,00 l	€	6,30
Mountain spring water	0,20 l	€	1,70
	0,40 l	€	2,90
	1,00 l	€	4,70

Beers

Draft beer Egger	0,30 l	€	5,10
	0,50 l	€	6,10
Meckatzer wheat beer	0,30 l	€	5,60
	0,50 l	€	6,60
Coke and wheat beer	0,50 l	€	6,60
„Russ" Draft beer and lemon soda	0,50 l	€	6,60
Radler sweet	0,30 l	€	5,10
	0,50 l	€	6,10
Radler sour	0,30 l	€	4,80
	0,50 l	€	5,80
Meckatzer wheat beer alcohol-free	0,50 l	€	6,60
Meckatzer beer alcohol-free	0,50 l	€	6,10

G´spritze sur oder siass Sprayed wines

Rot oder Weißwein			
siass Red/White wine sweet	0,25 l	€	5,30
sur Red/White wine sour	0,25 l	€	5,10

Bitters / Vermouth / Anis

Ramazzotti	2 cl	€	4,50
Jägermeister	2 cl	€	4,50

Schnapserl Spirits

Obstler, Marille, Williams,			
Honig-Williams oder Enzian	2 cl	€	3,50
Williams mit Birne	2 cl	€	4,50
Flying Hirsch		€	6,00
Baileys	4 cl	€	6,20
Rum 60 %	2 cl	€	3,40
Apricot schnapps, Williams or Gentiana	2 cl	€	3,50
Pear schnapps with a piece of pear	2 cl	€	4,50

Lechtaler Haussegen Edelbrände/Geiste

Blutwurz, Williams, Enzian-Apfel oder			
Lechtaler Bergheubrand	2 cl	€	6,00

Grappa

Grappa Elisi Distillerie Berta	2 cl	€	6,50

Whiskey

Jack Daniels	4 cl	€	8,20



Jägeralpe
1/8 l € 7,50
0,75 l € 45,00

Spezial Edition #atelieramberg

Ausgewählte Spitzenweine aus Österreich

Unsere Editions Weinetiketten wurden von Künstlern aus der Region, aus dem Atelier, der Familie und von Freunden entworfen.

#1 GRÜNER VELTLINER

Weingut Johann Topf // Strass, Kamptal

Ausbau: Stahltank
Aromatik: Der spritzige Strassertaler begeistert mit seinem attraktiven Pfefferl am Gaumen und ist zugleich der Typischste seiner Klasse.

Künstler: Reinhold Ponesch, Wien.

#2 SAUVIGNON BLANC

Weingut Waldschütz // Strass, Kamptal

Ausbau: Stahltank
Aromatik: Explodiert schon in der Nase, gereifte, gelbe Paprikaschoten, Holunderblüten,schwarzer Ribisel.

Illustrator: Andreas Rampitsch, Wien.

#3 CHARDONNAY

Weingut Claudia und Florian Alphart // Traiskirchen, Thermenregion

Voller Duft nach reifem Obst, Bratäpfeln, Quitte, traubig in der Nase, leichte Rösttöne, am Gaumen vollmundig, cremig, ganz zarte Gerbstoffnoten verleihen ihm eine animierende Komponente, etwas Kaffee, druckvoll und lang.

Künstler: Olympiasieger Hubert Strolz, Warth.

#9 GRAUBURGUNDER

Weingut Silvia und Kurt Kaiser // Kleinhöflein, Neusiedlersee Hügelland

Ausbau: Stahltank
Aromatik: Feinwürzige Fruchtnuancen, reife Birnenaromen, Grapefruit, mineralischer Touch, attraktives Bukett. Saftig, gute Komplexität, frische Säure, gute Länge, angenehmes Frucht- und Säurespiel.

Künstler: Christiane Halsdorf, Luxemburg.

NEU#13 RIESLING

Weingut Familie Studeny // Obermarkersdorf, Weinviertel

Ausbau: Vergärung: temperaturgesteuert im Edelstahltank bei ca. 17° C; neutrale Reinzuchthefe; Gärdauer ca. 3 Wochen. 4 Monate auf der Feinhefe
Aromatik: Ein feinfruchtiger Riesling mit saftigen Marillenaromen, dezenter Zitrusnote und lebendiger Säure. Am Gaumen präsentiert er sich klar, mineralisch und elegant - frisch, präzise und wunderbar ausbalanciert.

Künstler: Tamara Grohmann, München.

#4 ROSÉ

Weingut Familie Leitner // Gols, Burgenland

Ausbau: Stahltank
Aromatik: Helles Lachsrosa. Frischer Erdbeerduft mit Minze anklängen. Am Gaumen Erdbeeren, Litschi, lebendig mit frischer Säure, zarten Gerbstoffen, feinherb. Sehr eleganter frischer Rose mit mineralischem Abgang.

Künstler: Sabrina Knitel, Kramsach.

#5 ZWEIGELT

Weingut Familie Muenzenrieder // Apetlon, Neusiedlersee

Ausbau: Maischegärung im Stahltank bei ca. 28°C, Maischestandzeit 14 Tage, anschließend biologischer Säureabbau
Aromatik: Herzkirschen und Weichsel, zarte Würze, ein Hauch von Vanille. Am Gaumen saftige Kirschen, sehr zugänglich, trinkfreudig, guter Speisenbegleiter.

Künstler: Ulrike Maria Kleber, Schwarzenberg.

#6 BLAUFRÄNKISCH

Weingut Silvia und Kurt Kaiser // Kleinhöflein, Neusiedlersee Hügelland

Ausbau: 10 - 15 Monate in großen Eichenholzfässern
Aromatik: Sehr fruchtiger Rotwein mit Aromen nach Weichsel. Dieser wird umhüllt mit einem Hauch von Schokolade. Im Abgang, der lange nachklingt, ähneln die Aromen denen des Buketts.

Künstler: Barbara Doser, Wien.

#7 ROTWEIN CUVÉE

Weingut Claudia und Florian Alphart // Traiskirchen, Thermenregion

Cuvée aus: Cabernet Sauvignon & Merlot
Ausbau: 18 Monate in gebrauchten Barriques.
Aromatik: Tiefdunkle, blauschwarze Farbe, dichte Nase, Brombeeren, schwarzer Pfeffer, leichte Rauchnoten, stoffig und dicht mit einem kräftigen Gerüst von reifem Gerbstoff, von voller, süßer Frucht ummantelt, schöner Körper, dicht gestrickt, macht jetzt schon Spaß und hat das Potenzial für eine lange Reifephase

Künstler: Melanie Geis, Würzburg.

#8 ROTWEIN CUVÉE

Weingut Familie Netzl // Göttelsbrunn, Carnuntum

Cuvée aus: Zweigelt, Blaufränkisch & Merlot
Ausbau: 8 Monate in großen Eichenholzfässern
Aromatik: Schönes Rubingranat, würzige Frucht, dunkelbeerig, saftig und elegant mit angenehmen Tanninen, trinkanimierend und durchstrukturiert, pikante Würze.

Künstler: Jasmin Jäger, Warth.

#10 PINOT NOIR

Weingut Claudia und Florian Alphart // Traiskirchen, Thermenregion

Ausbau: 1 Jahr in gebrauchten Barriques
Aromatik: Sehr sortentypischer Duft, Kirschen und Waldbeeren, Himbeeren, dazu feine Gewürzaromen, umrahmt von zarter Fruchtsüße, am Gaumen feingliedriger Körper, ein Hauch von Süße, animierende Säure, lebendig, sehr zart und elegant.

Künstler: Bürgermeister Stefan Strolz, Warth.

#11 MERLOT

Weingut Familie Netzl // Göttelsbrunn, Carnuntum

Ausbau: 16 Monate in neuen u. gebrauchten Barriquefässern
Aromatik: Rubingranat mit dunklem Kern, getrocknete Zwetschken, saftige dunkle Beeren, Anklänge von Nougat, am Gaumen geschmeidig, samtig und rund, elegante Würze im Abgang, macht viel Druck, langanhaltend.

Künstler: Sabrina Knitel, Kramsach.

#12 EISWEIN 0,375 l € 45,00

Weingut Familie Muenzenrieder // Apetlon, Neusiedlersee

Ernte: Eiswein muss bei - 7° Celsius geerntet und abgepresst werden.
Aromatik: Goldgelbe Farbe. Zarte Tropenfrucht, dezente Süße, deutliche Honignote am Gaumen, elegant und ausgewogen.

Künstler: Anita Strolz, Warth.

Wein Warth

Spezial Edition **0,75 l € 50,00**

WEISS **Grüner Veltliner** ***Weingut Topf // Strass, Kamptal***
ROT **Cuvée Carnuntum** ***Weingut Netzl // Göttlesbrunn, NÖ***

Atelier am Berg.



Malreisen, Workshops bei uns im Atelier am Berg. Kurse und Zeiten: jaegeralpe.at



Das charmante Ski-In/Ski-Out Winterhideaway *Jägeralpe im Kleinod Hochkrumbach*

*In malerischer Landschaft des Tannbergs eingebettet, liegt das familiengeführte ****Superior Hotel Jägeralpe. Winteridylle pur erwartet Sie, denn bei uns fallen bis zu 10 m Schnee in einer Saison. Unser schönes Hotel punktet in vielerlei Hinsicht, auch durch seine einzigartige Lage direkt an der Piste, Loipe und den Wanderwegen, unmittelbar an der Jägeralp-Express Talstation, von wo aus Sie inmitten in das Traumskigebiet des Arlbergs mit Warth, Lech, Zürs, Stuben, St. Christoph und St. Anton gelangen - der absolute Hit für Skifahrerherzen!*

Im Sommer ist unser Haus der ideale Ausgangspunkt für herrliche Bergwanderungen und unvergessliche Gipfeltouren, die Höhenlage unseres Hauses zahlt sich dabei besonders aus. Auch der Formarinsee und Körbersee lassen sich von uns aus mühelos erwandern. Doch auch viele andere Ziele, wie z.B. auch der Lechweg, sind nicht weniger schön und laden zum „Kennen lernen" ein. Unseren Hausgästen bieten wir wöchentlich fünf geführte Bergwanderungen.

Die Infrastruktur unseres Hauses bietet ideale Voraussetzungen, um sich einerseits sportlich aktiv zu betätigen und andererseits um perfekt zu relaxen und in den neu errichteten Wellness-Oasen einfach nur die Seele baumeln zu lassen. Es ist weithin bekannt, dass wir einen perfekten Service und Kulinarik auf höchstem Niveau zelebrieren. Bei uns in der Jägeralpe verschmelzen der Luxus und Komfort eines modernen 4-Sterne-Superior-Hotels mit dem unwiderstehlichen Charme eines mit höchstem persönlichem Einsatz, sehr viel Herzblut und liebevoll geführten Familienbetriebes.

Im Sommer wie im Winter schwärmen unsere Gäste vom neuen Wellnessbereich mit dem einzigartigen 20 Meter Indoor-Sportbecken, dem nachhaltig beheizten Außenpool, dem Saunadorf und natürlich unserer viel gelobten Küche. Unsere Zimmer und Suiten beeindrucken mit ihrem besonders angenehmen Ambiente, der tollen Innenausstattung mit hochwertigen Holzarbeiten und tragen dazu bei, dass Sie sich vom ersten Augenblick an bei uns wohlfühlen und somit den Aufenthalt in vollen Zügen genießen können.

***Atelier am Berg** Sie tragen schon lange den Wunsch in sich, Ihre kreative Seite zu entdecken? Sie spüren Ihr schlummerndes Talent oder möchten bestimmte Techniken mit Unterstützung von Profis ausprobieren. Warum sollten Sie nicht einmal mitten in Ihrer Urlaubswoche damit beginnen? Wir bieten Ihnen dazu die Gelegenheit und auch das nötige know how. Kommen Sie in unser Atelier, überraschen Sie sich selbst mit dem was in Ihnen steckt und nehmen Sie am Ende Ihr neues Wissen und vielleicht auch Ihr Bild, Skulptur mit nach Hause, eine Urlaubserinnerung der anderen Art. Erleben, was bleibt.*

***Golf im Hotel** Indoor Golf Simulator Ihren Golfschwung verbessern und das komplett wetterunabhängig, auch zeitlich unabhänging, ist natürlich auch abends möglich.*

Wer mitten in der Natur lebt, fühlt sich der Natur noch näher! Um unseren ökologischen Fußabdruck so gering wie möglich zu halten, haben wir folgende Maßnahmen für uns entschieden. jaegeralpe.at/umweltbewusstsein

Wir würden uns sehr freuen, Sie bei uns begrüßen und verwöhnen zu dürfen. Ihre Familie Jäger






















JAGERALP












Open
daily
5 p.m
Oskar's
COCKTAILBAR

Wie wir brauen

10 SCHRITTE BIS ZUM BIER: KLINGT EINFACH – ODER? DER PROZESS LÄSST SICH ZWAR IN 10 SCHRITTE AUFTEILEN, ABER DAS REICHT ALLEIN NICHT AUS. DRUMHERUM BEFINDEN SICH NOCH EINIGE LEUTE, DIE SICHERSTELLEN, DASS VOM ABFÜLLEN BIS ZUM ERSTEN SCHLUCK ALLES REIBUNGSLOS LÄUFT.

1. Mälzen

Frische Gerste wird eingeweicht und zum Keimen gebracht und dann bei 80 °C getrocknet. Das Korn wird dabei umgewandelt, sodass wir es später in der Brauerei verarbeiten können.

2. Schroten

Das inzwischen entstandene Malz wird geschrotet, damit es sich im Wasser besser lösen kann

3. Maischen

Im Maischbottich wird das geschrotete Malz mit Wasser gemischt. Die Stärke wird in Zucker umgewandelt. Eiweiß und Gerbstoffe werden freigesetzt. Somit entsteht Malzextrakt.

4. Läuterung

Im Läuterbottich wird flüssig (Würze) von fest (Treber) getrennt. Die Würze wird weiterverarbeitet. Der Treber verlässt uns hier als Viehfutter.

5. Würzekochen

In der Sudpfanne wird die Würze gekocht und Hopfen hinzugefügt. Je mehr Hopfen, desto herber.

6. Ausschlagen

Im Whirlpool rotiert die Würze so lange, bis sich nicht gelöste Hopfenbestandteile und ausgefallenes Eiweiß absetzen. Die Würze wird dann auf 6° C runtergekühlt.

7. Gärung

Im Gärtank wird unter Zugabe von Brauhefe der Zucker in Alkohol umgewandelt. Wenn die Hefe damit fertig ist, sinkt sie ab und wird geerntet.

8. Lagerung

Bei 0 °C wird das Jungbier ca. zwei Wochen lang gelagert. Das dient der Nachgärung. Letzte Hefereste sinken ab. Das entstehende Bier reichert sich mit CO_2 an.

9. Filtration

Wenn's kein Kellerbier wird, wird's hier noch mal gefiltert, um die letzten nicht abgesetzten Stoffe zu entfernen, damit Klarheit und Färbung passen.

10. Abfüllung

Der letzte Schritt im Brauprozess. Das Bier wird unter Gegendruck abgefüllt, damit die Kohlensäure nicht entweicht. Wir unterscheiden zwischen Fass- und Flaschenabfüllung.

Rampe und Lager Die Schnittstelle zwischen drinnen und draußen. Wer selber noch nicht da war, um sich ein frisches Kellerbier zu holen, sollte das tun.

Administration Unser Büro. Hier wird alles geregelt, wofür es ein Telefon, einen Computer und tatsächlich manchmal auch noch ein Fax braucht.

Auslieferung Relativ selbsterkärend, was hier passiert. Per LKW, Klein-LKW und Bus bringen wir Bier, Limonaden und Handelsware zu Privat- und Gewerbekunden.

Reinigung Hier geht es nicht um klassisches Putzen. Im Prinzip geht's darum, dass alles so läuft, wie es soll, und alles da ist, wo es hingehört.

Führungen Wem das hier alles noch zu ungenau ist, kann sich gerne im Zuge einer Brauereiführung Detail-Infos holen.

Leitung Chefs braucht's dann am Schluss auch noch, sonst würde das alles ja nicht funktonieren :) In unserem Fall sind das der Braumeister und die Geschäftsführer.

Vertrieb Hauptsächlich unterwegs außerhalb der Brauerei, ist der Vertrieb dafür verantworlich, dass unsere Produkte nicht alt werden im Lager.

Schanktechnik Damit unser gutes Bier auch gut beim Endkunden ankommt, sorgen unsere Schanktechniker dafür, dass alle Schankanlagen sauber sind und funktionieren.

Florian
Silas
Andreas
Franz-Josef
Markus
Clemens
Wolfgang
Sascha
Martin
Nicola
Walter
Yanik
Markus
Daniel
Reinhard
Sabine
Hannes
Walter
Alexander
Robert
Stefan
Matthias
Egon
Dominik
Lukas
Hubert
Martin
Markus
Marcel
Manfred

JÄGERSTUBE
PIZZA UND REGIONALE GERICHTE

HOCHALP HÜTTE
2.000 m

Oskar's
COCKTAILBAR

SENNKUCHI
APRÈS SKI UND TOAST

Let´s celebrate life!

Kräuterei am Berg.

Atelier am Berg.

Golf im Hotel.

JÄGERALPE

☆ ☆ ☆ ☆ superior
Warth am Arlberg

Hotel Jägeralpe GmbH.

Familie Jäger, Hochkrumbach 5,
6767 Warth am Arlberg, Österreich
Tel.: +43 5583 4250, Fax: +43 5583 4243
hotel@jaegeralpe.at, www.jaegeralpe.at

Warth am Arlberg | Austria
jaegeralpe.at

SKI ARLBERG
Wanderhotels