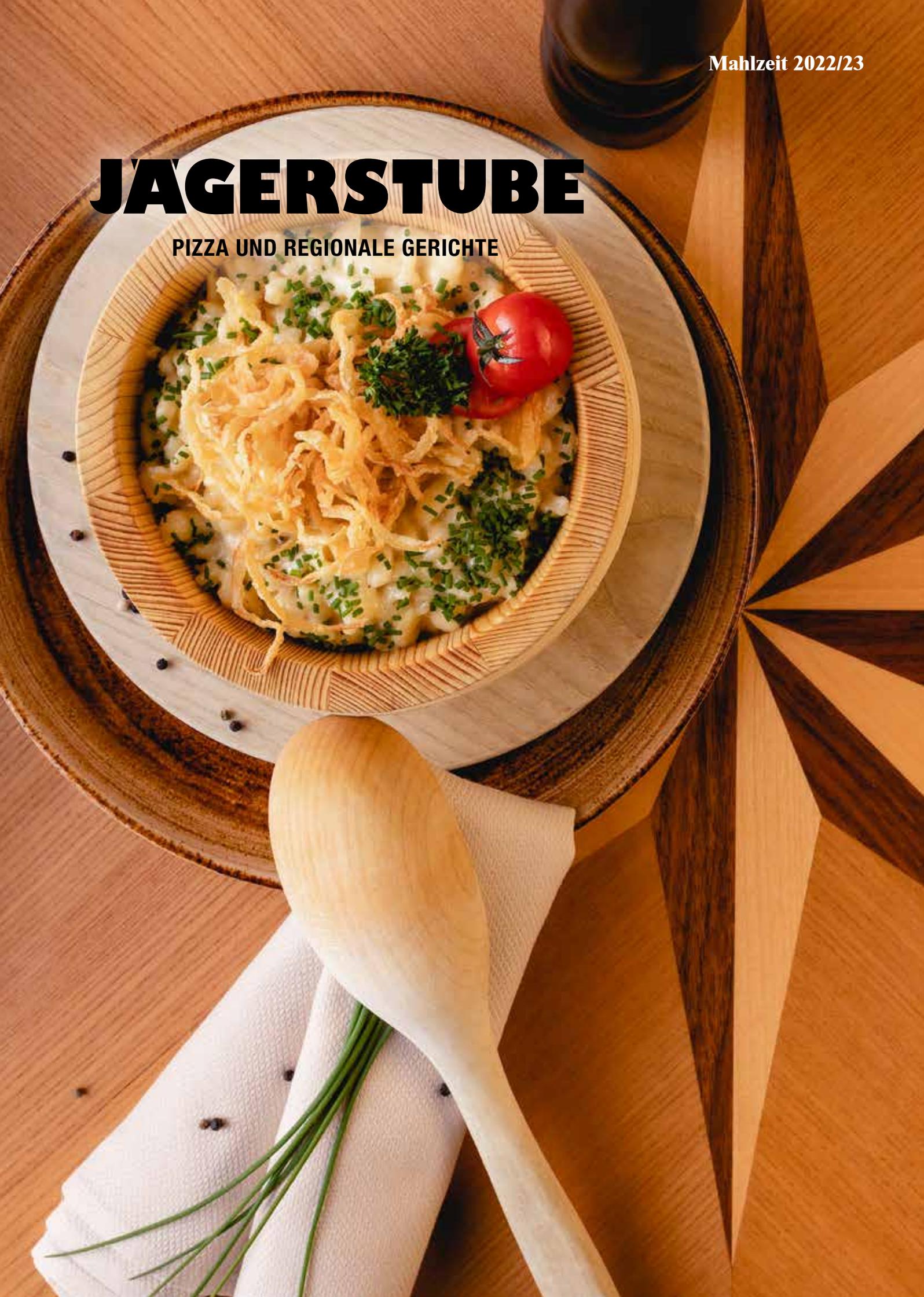


JAGERSTUBE

PIZZA UND REGIONALE GERICHTE



Genuss Wirt » Mitglied Genuss Region Österreich «

Als **GENUSSWIRT** sind wir ein Teil der Genuss-Region Österreich und haben uns der qualitativ hochwertigen Gastronomie verschrieben, die auf den Eckpfeilern **Regionalität, Qualität, Originalität, Saisonalität und Authentizität** aufbaut.

Dank unseren Partnern und Lieferanten, die wir an dieser Stelle dankend erwähnen möchten, können wir dem hohen Qualitätsanspruch gerecht werden. Eine Reihe an richtigen Entscheidungen führt zu wertvollen Lebensmitteln.

Unsere Partner und Lieferanten

Lieferanten	Produkte	km
Franz Fechtig, Hochkrumbach	Bergkäse und Almbutter von der Jägeralpe	0 m
Backstube Lech, Warth und Lech	Semmel, Vollkornbrote, Bauernbrote	1 km
Wälder Metzge, Warth	Fleisch-, Wurst- und Speckspezialitäten	4 km
Naturkäserei Sojer, Warth	Spätzlekäse und Käseprodukte	3 km
Biohof Donniger, Steeg	Ochsen- und Schafsfleisch	10 km
Walter Dengel, Holzgau	Bienenhonig	19 km
Georg Kohler, Schopperrau	Bauernhofeis in allen Sorten	17 km
Martin Kohler, Au	Joghurt und Topfen	20 km
Lechtaler Haussegen, Elbigenalp	Edelbrände und Liköre	27 km
Johannes Jäger, Martinau	Rindfleisch	40 km
Egger Brauerei	Bier, Alkoholfreie Getränke	44 km
EFEF, Hohenems	Frischfleisch	60 km
Resch und Frisch	Tiefkühl Backwaren	60 km
Pfanner Weine, Lauterach	Weine	64 km
Fruchtexpress Grabher	Salate, Gemüse und Obst	64 km
Tiefkühlexpress Grabher	Tiefkühlprodukte	65 km
Jens Blum, Höchst	Äpfel für unseren hausgemachten Apfelstrudel	65 km
AGM Lauterach	das ganze Trockensortiment	67 km
Summer Rieder Weine	Weine	71 km
Güfel Forellen, Meiningen	Frischfisch	75 km
Sennhof, Rankweil	Eier und Nudeln	75 km
Rauch Fruchtsäfte, Rankweil	Sämtliche Fruchtsäfte	75 km
Vorarlberg Milch, Feldkirch	restliche Milch- und Käseprodukte	79 km
Neurauter Frisch, Ötztal-Bahnhof	Tiefkühlprodukte	123 km

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



Küchenchef » Alfred Angerer «
head chef » Alfred Angerer «

Ein herzliches Dankeschön möchten wir auch an unseren langjährigen KÜCHENCHEF HERRN ALFRED ANGERER aussprechen. Er verwöhnt uns schon seit 26 Jahren und überrascht uns immer wieder mit seiner Kreativität.
Familie Jäger

Guten Appetit! Enjoy your meal!



Salate & Salat & Zünftiges Hearty

Ziegenkäse Gemüse Bowl € 18,90

Knackiges Gemüse: Zucchini, Paprika, Oliven, Zwiebel, Tomaten mit marinierten Ziegenkäsewürfel und Knoblauchcroutons

Backhendl Bowl € 19,50

Hühnerfilet gebacken auf buntem knackigem Blattsalat in Kernölmarinade mit Kartoffelwürfel und Zwiebel

Lachs Bowl € 21,50

Quinoa, Champignons, Kirschtomaten, Broccoli mit Lachsstreifen und geröstete Pinienkernen

Tatare vom Räucherlachs € 22,90

auf knusprigem Kartoffelrösti an Sauerrahm-Gurkendip

Carpaccio vom Rinderfilet € 21,90

an Balsamicomarinade, marinierten Pilzen und Salatbouquet

Lumpen-, Wurst- oder Käsesalat € 13,20

mit Wurst und/oder Käse, bunt garniert

Gemischter Salat groß € 11,50

Gemischter Salat klein € 8,50

Goat Cheese Vegetable Bowl € 18,90

Crunchy vegetables: courgettes, peppers, olives, onions, tomatoes, with marinated goat cheese cubes and garlic croutons

Baked Chicken Bowl € 19,50

Baked chicken fillet on a colorful crunchy lettuce marinated in pumpkin seed oil with diced potatoes and onions

Salmon Bowl € 21,50

Quinoa, mushrooms, cherry tomatoes and broccoli, topped with strips of salmon and roasted pine nuts

Smoked salmon tartare € 22,90

on crispy potato rösti with sour cream and cucumber dip

Beef fillet carpaccio € 21,90

Mushrooms marinated in balsamic vinegar and a salad bouquet

„Lumpen“, sausage or cheese salad € 13,20

with sausage and/or cheese, garnished colourful

Mixed Salad large € 11,50

Mixed Salad small € 8,50



Suppen

Rinderkraftsuppe mit Nudeln	€ 6,50
Rinderkraftsuppe mit Flädle	€ 6,50
Rinderkraftsuppe mit Leberknödel	€ 6,50
Wiener Suppentopf <i>mit Nudeln, Rindfleisch, Gemüse</i>	€ 8,90
Tomatensuppe <i>mit Basilikumcroutons</i>	€ 8,50
Gulaschsuppe mit Gebäck	€ 8,90
Kokos Kürbis Currysuppe	€ 8,50

..für Zwischendurch

Wienerle <i>mit Pommes frites</i>	€ 10,50
Wienerle <i>mit Brot</i>	€ 6,90
Portion Pommes	€ 7,90

Soups

Beef bouillon with noodles	€ 6,50
Beef bouillon with sliced pancakes	€ 6,50
Beef bouillon with liver dumplings	€ 6,50
Soup pot „Vienna Style“ <i>with noodles, beef and vegetables</i>	€ 8,90
Tomatosoup <i>with basil croutons</i>	€ 8,50
Goulash soup served with bread	€ 8,90
Coconut Pumpkin Curry Soup	€ 8,50

„Wienerle“ <i>Sausage with french fries</i>	€ 10,50
---	---------

„Wienerle“ <i>Sausage with bread</i>	€ 6,90
--	--------

French fries	€ 7,90
---------------------	--------

Main Dishes

Hauptspeisen

Walser Winterrolle € 16,90

Gemüse-Strudelteigrolle mit Bergkäse verfeinert, an Salatbouquet, serviert mit Sauerrahmdip

Warther Käsespätzle € 16,90

mit gerösteten Zwiebeln

Walser Bauerngröstel € 16,50

mit Spiegelei

Pilzrahmgulasch € 17,00

mit Butterspätzle und Sauerrahm

Wiener Schnitzel € 17,90

vom Schwein mit Pommes frites

Grill Variation € 24,00

verschiedene gegrillte Fleischstücke, knackiges Gemüse, dazu Pommes frites und Kräuterbutter

Rinderrückensteak in Parmesan-Pinienkernkruste € 31,50

an Rotweinjus, auf mediterranem Gemüse und Rösti-Frischkäsetaschen

Hühnerbrustfilet "Bauern Art" € 21,90

Belegt mit Speck, Zwiebeln, Champignons, Sauerrahm und überbacken mit Bärlauchkäse, dazu reichen wir Kartoffelecken und feinen Krautsalat

Schweinemedallions € 22,90

auf Rahmeierschwammerl mit Speckscheiben dazu reichen wir Schupfnudeln und Broccoli Tomatengemüse

Hirschragout € 26,90

mit hausgemachten Butterspätzle und feinem Orangenrotkraut

Winter role „Walser Style“ € 16,90

Role made of puff pastry with vegetables and mountain cheese on salad and sour cream dip

„Käsepätzle“ € 16,90

with roasted onions

„Bauerngröstel Walser Style“ € 16,50

with fried egg (Bauerngröstel: roasted potatoes with meat and onions)

Mushroom cream goulash € 17,00

with butter spaetzle and sour cream

Escalope „Vienna Style“ € 17,90

(pork) with french fries

Grill plate € 24,00

A variety of grilled meat pieces, vegetables served with french fries and herb butter

Rinderrückensteak in Parmesan pine nut crust € 31,50

on red wine jus on Mediterranean Vegetable and Rösti-cream cheese pockets

Chicken breast fillet Farmer's style € 21,90

With bacon, onions, mushrooms and sour cream, gratinated with bear's garlic cheese, with potato wedges and cabbage salad

Pork filets € 22,90

on creamed mushrooms with slices of bacon, we serve it with „Schupfnudeln“ (potato noodles) and broccoli-tomato

Deer stew € 26,90

with homemade „Butterspätzle“ and red cabbage with oranges

Pasta

Lasagne bolognese € 14,90

auf Tomaten-Basilikumsauce im Pfännchen serviert

Spaghetti mit... € 12,90

...Sauce Bolognese

...Tomaten-Basilikumsauce

...Pestorahm mit Rohschinkenstreifen

Penne Rigate... € 12,90

...Sauce Bolognese

...Tomaten-Basilikumsauce

...Pestorahm mit Rohschinkenstreifen

Lasagne bolognese € 14,90

with sauce of tomato and basil

Spaghetti... € 12,90

...with sauce bolognese

...with sauce of tomato and basil

...with pesto cream and slices of raw ham

Penne rigate... € 12,90

...with sauce bolognese

...with sauce of tomato and basil

...with pesto cream and slices of raw ham

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

Gebratenes Lachsforellenfilet € 28,00

an Rieslingrahm mit Zitronenrisotto und Mandelbroccoli

Forellenfilet € 27,00

in Knoblauch Kräuterbutter mit Petersilienkartoffel und buntem Gemüse

Fried salmon trout fillet € 28,00

on Riesling cream with lemon risotto and almond broccoli

Trout fillet € 27,00

in garlic herb butter with parsley potatoes and mixed vegetables

#jaegeralpe
**GENUSS
TEAM**
#erlebenwasbleibt



Hausgemachte

Holzofen Pizza TAKE AWAY

aus dem Steinofen *baked in the wood stove*

klein/small groß/large

Margherita € 11,70 € 13,70

Mozzarella, Oregano

mozzarella, oregano

Prosciutto € 12,30 € 14,30

Mozzarella, Schinken

mozzarella, ham

Salami € 12,30 € 14,30

Mozzarella, Salami

mozzarella, salami

American € 12,60 € 14,60

Mozzarella, Salami, Mais

mozzarella, salami, corn

Funghi € 12,20 € 14,20

Mozzarella, frische Champignons

mozzarella, mushrooms

Prosciutto Funghi € 12,60 € 14,60

Mozzarella, Schinken, frische Champignons

mozzarella, ham, mushrooms

Speciale € 13,70 € 15,70

Mozzarella, Salami, Schinken, frische Champignons

mozzarella, salami, ham, mushrooms

Diavolo € 13,20 € 15,20

Mozzarella, Salami, Knoblauch, Pfefferoni

mozzarella, salami, garlic, pepperoni

Piccante € 13,90 € 15,90

Mozzarella, Pepperoniwurst, frische Tomaten

mozzarella, pepperoni sausage, fresh tomatoes

Hawaii € 13,10 € 15,10

Mozzarella, Schinken, Ananas

mozzarella, ham, pineapple

Provenciale € 13,90 € 15,90

Mozzarella, Salami, Speck, Mais, Zwiebeln, Knoblauch

mozzarella, salami, bacon, corn, onions, garlic

Rucola € 13,10 € 15,10

Mozzarella, Rucola, Tomaten, Parmesan

mozzarella, rocket, tomatoes, parmesan

Hauspizza € 16,10 € 18,10

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.

Pizza

aus dem Holzofen
baked in the wood stove



Desserts

Hausgemachter Kaiserschmarren € 16,40
mit Apfelmus

Germknödel € 10,90
mit Vanillesauce und Mohn

Topfenpalatschinke € 13,90
auf Vanillesauce mit Früchten

Himbeer-Mascarpone-Mousse € 10,90
im Glas mit Schokocrumble und Mandelbiskuit

Hausgemachter Apfelstrudel € 6,80
mit Sahne € 7,80
mit Vanillesauce € 9,10

Hausgemachter Topfenstrudel € 6,80
mit Sahne € 7,80
mit Vanillesauce € 9,10

Die Jägeralpe Eisspezialitäten können Sie gerne aus unserer Eiskarte entnehmen. Weitere Süßspeisen finden Sie auf der Tagesempfehlung.

Süßer Holzofen-Flammkuchen € 12,30
mit Apfelscheiben und Zimt

Ovenfresh pastry € 12,30
with apple slices and cinnamon

Homemade cut up pancakes € 16,40
with raisins and apple mash

Yeast dumplings € 10,90
on vanilla sauce and poppy seeds

Curd-cheese-pancake € 13,90
on vanilla sauce with fruits

Raspberry mascarpone mousse € 10,90
in a glass with chocolate crumble and almond biscuit

Homemade apple strudel € 6,80
with whipped cream € 7,80
on vanilla sauce € 9,10

Homemade curd strudel € 6,80
with whipped cream € 7,80
on vanilla sauce € 9,10

You can also choose ice specialities from our ice card!



Kaffee Coffee

Heiße Getränke

Tasse Kaffee, Tasse Hag € 3,90
Espresso € 3,60
Doppelter Espresso € 5,10
Espresso Macchiato € 3,90
Große Tasse Cappuccino 0,25 l € 4,70
Café Latte € 4,90
Schokoccino (Kaffee und Kakao mit Milch) € 4,90
Tasse Tee € 4,00
Darjeeling, Grüner Tee, Kräuter, Pfefferminze, Kamille, Früchte oder Blutorange

Heiße Schokolade mit frischer Milch 0,25 l € 4,90
zusätzlich mit Sahne 0,25 l € 5,40
Kalte- oder heiße Milch 0,25 l € 3,60

Heiße Getränke mit Schuss

Lumumba (Heiße Schokolade mit 60 % Rum) € 7,90
Glühwein 0,25 l € 6,00
Jägertee 0,25 l € 6,00
Tee mit 60 % Rum € 7,20

Hot Drinks

Cup of coffee, Cup of coffee decaffeinated € 3,90
Espresso € 3,60
Double Espresso € 5,10
Espresso Macchiato € 3,90
Cappuccino 0,25 l € 4,70
Café Latte € 4,90
Schokoccino (coffee with chocolate and milk) € 4,90
Cup of tea € 4,00
darjeeling, green tea, herbs, peppermint, camomile, fruits or blood orange

Hot chocolate with fresh milk 0,25 l € 4,90
additional with whipped cream 0,25 l € 5,40
Cold or hot milk 0,25 l € 3,60

Hot drinks with alcohol

Lumumba (hot chocolate with rum 60 %) € 7,90
Mulled wine 0,25 l € 6,00
Jagertee 0,25 l € 6,00
Tea with rum (60 %) € 7,20



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



SENNKUCHI

Und Abends?

Am besten gleich reservieren!

In unserem rustikalen Restaurant Sennkuchi, haben Sie folgende Möglichkeiten:

Heißer Stein
Holzofenpizza
Käsefondue
Fleischfondue

Ab 18.00 Uhr - nur mit Reservierung bzw. Vorbestellung (Fondue)

Käsefondue € 36,00

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

Fleischfondue Chinoise (Suppe) € 45,00

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 Bourgignon (Fett) € 45,00

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



Cheese fondue € 36,00

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

Meat fondue Chinoise (soup) € 45,00

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 Bourgignon (oil) € 45,00

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!

Abends im Restaurant Sennkuchi

Wie läuft das?

Sie sind der Koch! Bei uns servieren wir jedem Gast den vorgeheizten Naturstein, dreierlei Dips und herzhaften 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 entfaltetem Geschmack, völlig fett- und ölfrei.

Details und Speisekarte finden Sie online auf www.jaegeralpe.at

RESERVIERUNGEN:

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

Getränke

Beverages

Aperitif Aperitifs

Campari Soda	4 cl	€	5,90
Campari Orange mit 1 Flasche Rauch Fruchtsaft Orange	4 cl	€	7,90
Campari Orange with 1 bottle orange juice		€	7,90
Martini bianco	4 cl	€	4,90

Spritz

Aperol Spritz (mit Weißwein/with white wine)	0,20 l	€	7,80
Veneziano (Aperol Spritz mit Prosecco)	0,20 l	€	7,80

Schaumweine Sparkling Wines

Glas Prosecco	0,10 l	€	5,80
Frizzante Rosé Weingut Alphart	0,75 l	€	40,00
Muskateller Frizzante Bio			
Weingut Kaiser	0,75 l	€	40,00
Brut Reserve Weingut Alphart	0,75 l	€	55,00



Alkoholfreie Getränke

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

Biere

Egger Bier vom Fass	0,30 l	€	4,60
	0,50 l	€	5,70
Meckatzer Hefeweizen	0,30 l	€	4,80
	0,50 l	€	6,00
Cola-Weizen	0,50 l	€	6,00
Russ	0,50 l	€	6,00
Radler süß	0,30 l	€	4,60
	0,50 l	€	5,70
Radler sauer	0,30 l	€	4,40
	0,50 l	€	5,30
Meckatzer Hefeweizen Alkoholfrei	0,50 l	€	6,00
Meckatzer Alkoholfreies Bier	0,50 l	€	5,70

Alcohol-free drinks

fruit juices (Apple-, orange-, black current-, multivitamin-, mango juice)	0,20 l	€	4,20
fruit juices sprayed with water	0,40 l	€	4,60
fruit juices sprayed with soda	0,40 l	€	5,10
Apple juice sprayed	0,20 l	€	3,00
elderberry sirup with soda	0,20 l	€	3,00
	0,40 l	€	4,70
elderberry sirup with water	0,40 l	€	4,40
Cola, Spezi, Orange- and lemon soda	0,20 l	€	3,10
Cola, Spezi, Orange- and lemon soda	0,40 l	€	5,80
Coke Zero	0,33 l	€	4,70
Ice tea lemon or peach	0,35 l	€	4,70
Almdudler	0,33 l	€	4,70
Schweppes Tonic Water, Bitter Lemon or Ginger Ale	0,20 l	€	4,10
Red Bull	0,25 l	€	5,30
Mineralwater with/without gas	0,33 l	€	4,00
Table water with gas	1,00 l	€	6,10
Lively mountain spring water	0,20 l	€	1,60
	0,40 l	€	2,80
	1,00 l	€	4,50

Beers

Draft beer Egger	0,30 l	€	4,60
	0,50 l	€	5,70
Meckatzer wheat beer	0,30 l	€	4,80
	0,50 l	€	6,00
Coke and wheat beer	0,50 l	€	6,00
„Russ“ Draft beer and lemon soda	0,50 l	€	6,00
Radler sweet	0,30 l	€	4,60
	0,50 l	€	5,70
Radler sour	0,30 l	€	4,40
	0,50 l	€	5,30
Meckatzer wheat beer alcohol-free	0,50 l	€	6,00
Meckatzer beer alcohol-free	0,50 l	€	5,70

Gspritze sur oder siass Sprayed wines

Rot oder Weißwein			
siass Red/White wine sweet	0,25 l	€	4,80
sur Red/White wine sour	0,25 l	€	4,60

Bitters / Vermouth / Anis

Ramazzotti	2 cl	€	3,80
Jägermeister	2 cl	€	3,90

Schnapsel Spirits

Obstler, Marille, Williams, Honigwilliams oder Enzian	2 cl	€	3,40
Wodka mit Feige	2 cl	€	4,10
Williams mit Birne	2 cl	€	4,10
Marillenbrand mit Marille	2 cl	€	4,10
Flying Hirsch		€	5,20
Baileys	4 cl	€	6,20
Rum 60 %	2 cl	€	3,30
Apricot schnapps, Williams or Gentiana	2 cl	€	3,40
Wodka with a fig	2 cl	€	4,10
Pear schnapps with a piece of pear	2 cl	€	4,10

Obstbrände „Lechtaler Haussegen“

Lechtaler Haussegen, Elbigenalp Blutwurz, Enzian-Apfel oder Lechtaler Bergheubrand	2 cl	€	5,90
--	------	---	------

Grappa

Grappa Elisi Distillerie Berta	2 cl	€	6,50
--------------------------------	------	---	------

Whiskey

Jack Daniels	4 cl	€	8,10
--------------	------	---	------



Melanie Geis: Kurse im Jänner, März, Juli und September 2023

#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, gerreifte, gelbe Paprikaschoten, Holunderblüten, schwarzer Ribisel.

Illustrator: Andreas Rampitsch, Wien.

#3 Chardonnay

Weingut Alphart // Traiskirchen, Thermenregion

Voller Duft nach reifem Obst, Bratäpfel, 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.



Jägeralpe ^{1/8 l} € 7,00 ^{0,75 l} € 42,00 Spezial Edition #atelieramberg

Ausgewählte Spitzenweine aus Österreich

Ab Dezember 2022 erwartet Sie die neue Spezial Edition! Unsere Editions Weinetiketten wurden von Künstlern aus der Region, aus dem Atelier, der Familie und von Freunden entworfen.

#4 Rosé

Weingut Anton Bauer // Feuerstbrunn, Wagram

Ausbau: Stahltank

Aromatik: Zartes, elegantes Rosa zwischen Pink und Lachsfarbe; im Duft Biskuit, nussige Würze, zarter Erdbeer-Himbeer-Touch, elegante Kräuteruntermalung; verbindet am Gaumen Frucht und Säure vom Weißwein mit Beerendaromen, eleganter Herbe und cremiger Substanz von den blauen Trauben, harmonisch und doch pikant, elegant und doch trinkanimierend

Künstler: Sabrina Knitel, Kramsach.

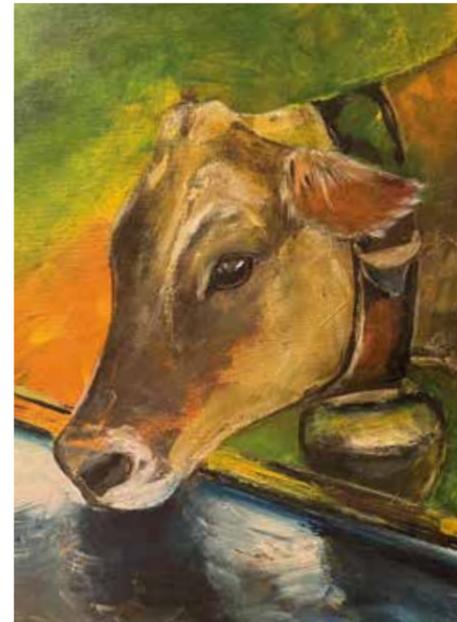
#5 Zweigelt

Weingut Anton Bauer // Feuerstbrunn, Wagram

Ausbau: 16 Monate in großen Eichenholzfässern und gebrauchten Barriques

Aromatik: Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Einladendes rotes Walbeerkonfit, ein zarter Hauch von Kirschen, dezente Kräuterwürze in der Nase. Mittlerer Körper, rote Kirschen am Gaumen mit feinen Tanninen – frisch strukturiert. Bereits sehr gut zugänglich mit einem mineralischen Nachhall am Gaumen mit einem zarten Touch Schokolade. Ein unkomplizierter Speisenbegleiter

Künstler: Ulrike Maria Kleber, Schwarzenberg.



Olympiasieger Hubert Strolz

#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 dehnen des Buketts.

Künstler: Barbara Doser, Wien.

#7 Rotwein Cuvée

Weingut 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.



Leiterin Atelier am Berg: Ulrike Maria Kleber

#8 Rotwein Cuvée

Weingut Familie Netzl // Göttelsbrunn, Carnuntum

Cuvée aus: 1/3 Zweigelt, 1/3 Blaufränkisch & 1/3 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.



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



JÄGERALPE

☆☆☆☆ superior
Warth am Arlberg

Das charmante Ski-In/Ski-Out Winterhideaway

im malerischen 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!

Die Infrastruktur unseres Hauses bietet ideale Voraussetzungen, um sich einerseits sportlich aktiv zu betätigen und andererseits um perfekt zu relaxen und im Spa oder in der Hochkrumbacher Wasserwelt einfach nur die Seele baumeln zu lassen. Entspannung finden Sie auch auf den Sprudelliegen im Sportbecken oder im Außenpool.

Im Sommer wie im Winter schwärmen unsere Gäste vom Wellnessbereich mit dem einzigartigen 20 Meter Sportbecken, oder aber auch von den Sprudelliegen im Außenpool mit bester Aussicht inklusive! Abwechslungsreiche Schwitz-Stuben finden Sie im Saunadorf und ein Kaltwasserbecken für die Erfrischung danach. Kuschelige Ruheräume, Wasserbetten und Schwebeliegen inklusive!

Es ist weithin bekannt, dass wir einen perfekten Service und Kulinarik auf höchstem Niveau zelebrieren. Die Verschmelzung der regionalen und saisonalen Küche, verleiht dieser Qualität und Authentizität. Freuen Sie sich auf kulinarische Leckerbissen aus unserer viel gelobten Küche.

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 ist unser Haus idealer Ausgangspunkt für herrliche Bergwanderungen und unvergessliche Gipfeltouren, die Höhenlage unseres Hauses zahlt sich dabei besonders aus. Als ausgezeichnetes Mitglied der Wandhotels best alpin, bieten wir unseren Hausgästen wöchentlich fünf geführte Bergwanderungen bei kostenfreier Beteiligung an.



Unsere Zimmer und Suiten beeindrucken mit ihrem besonders angenehmen Ambiente, der tollen Innenausstattung mit hochwertigen Holzarbeiten und tragen dazu bei, das Sie sich vom ersten Augenblick an bei uns wohlfühlen und somit den Aufenthalt in vollen Zügen genießen können.

NEU: Kräuterei am Berg Wenn Sie auf der Suche nach Mehrwert für sich und Ihr Gesundheitsbewusstsein sowie naturbezogene und nachhaltige Lebensweise suchen, dann sind Sie bei uns in der Jägeralpe genau richtig. Mit unserer Kräuterei am Berg bieten wir Ihnen den perfekten Ort für Ihre ganz spezielle Auszeit an.

NEU: 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, oder Ihre Tonvase oder eine Skulptur mit nach Hause, eine Urlaubserinnerung der anderen Art. Erleben, was bleibt.

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

Wer mitten in der Natur lebt, fühlt sich der Natur noch näher!

Nachhaltigkeit & Umweltbewusstsein Im Tourismus ist dieses Wort in aller Munde. Viele sehen es als Marketingtool, wir ebenfalls, aber im positiven Sinne. Je mehr Menschen über Nachhaltigkeit sprechen, umso mehr werden folgen! Anbei eine Menge Tipps und unser Handeln schwarz auf weiß. 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



JÄGERSTUBE
PIZZA UND REGIONALE GERICHTE


**HOCHALPE
HUTTE**
2.000 m

SENNKUCHI
APRES-SKI UND TOAST

Oskar's
COCKTAILBAR

Let's celebrate life!


Kräuterei
am Berg.


Atelier
am Berg.

Golf
im Hotel.

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**

