

good to know:

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



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.





Küchenchef » Alfred Angerer «

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 KÜCHEN-CHEF HERRN ALFRED ANGERER aussprechen. Er verwöhnt uns schon seit 30 Jahren und überrascht uns immer wieder mit seiner Kreativität.
Familie Jäger

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!

Salate & Zünftiges

Knackige Salatbowle mit...

feinem hausgemachtem French Dressing

<i>...mit gegrillten Hühnerfilets</i>	€ 19,90
<i>...mit gebackenen Hühnerfilets</i>	€ 19,90
<i>...mit Kaspressknödel</i>	€ 16,50
<i>...mit feinem Ziegenkäse</i>	€ 19,50

Lumpen-, Wurst- oder

Käsesalat € 15,20

mit Wurst und/oder Käse, bunt garniert

Gemischter Salat groß € 12,80

Gemischter Salat klein € 9,30

Suppen

Rinderkraftsuppe

mit Flädle	€ 6,90
mit Leberknödel	€ 6,90
mit Kaspressknödel und Gemüse	€ 9,20

Tomatencremesuppe € 9,20

mit Kernöl und gerösteten Kürbiskernen




Pasta

Spaghetti mit... € **14,90**

...Sauce Bolognese

 *...Tomaten-Basilikumsauce*

Tagliatelle € **19,80**

 *...in rosa Pfefferrahmsauce mit Blattspinat und Räuch-
lachsstreifen*

**Frischfisch aus
Vorarlberg!
Fa. Güfel - Meinigen**

Fisch

Heimisches Bachforellenfilet € **28,50**

*in Knolauch-Kräuterbutter mit Petersilenskartoffel und buntem
Gemüse*

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

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

Haupt- speisen

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

Walser Bauerngröstel € 19,50
mit Spiegelei

Wiener Schnitzel
mit Pommes frites oder Petersilienkartoffeln

<i>vom Kalb</i>	€ 32,00
<i>vom Schwein</i>	€ 21,00

Grillteller € 29,50
Verschiedene gegrillte Fleischstücke mit Rosmarikartoffel und Marktgemüse dazu Kräuterbutter und pikante Grillsauce

Schweinemedallions im Speckmantel € 28,00
auf Rahmchampignons mit Tomaten Zucchini Gemüse und Tagliatelle

Gegrilltes Rumpsteak
auf Kartoffel Pilzgröstel € 38,90
mit Speckbohnen und Kräuterbutter

Hühnerbrust Rustikal € 26,50
Hühnerbrust mit Speck Zwiebel Sauerrahm Pilzen überbacken mit Bärlauchkäse dazu Kartoffelecken

Medallions vom Hirschkalbsrücken € 38,90
an Portwein-Orangensauce mit Kartoffelkrapferl und Apfelrotkraut

Desserts

Hausgemacht und mit viel Liebe gebacken!

Hausgemachter Kaiserschmarren € 19,50
mit Apfelmus

Topfen Mascarponecreme € 13,90
mit marinierten Beeren und Löffelbiskuits

Hausgemachter Apfelstrudel € 7,70
mit Sahne € 8,70
mit Vanillesauce € 9,90

Hausgemachter Topfenstrudel € 7,70
mit Sahne € 8,70
mit Vanillesauce € 9,90

Kuchen oder Torten € 6,50
mit Sahne € 7,80



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

**GENUSS
REGION
ÖSTERREICH**

Kaffee

Heiße Getränke

Tasse Kaffee, Tasse Hag	€	4,40
Espresso	€	3,90
Doppelter Espresso	€	5,50
Espresso Macchiato	€	4,50
Große Tasse Cappuccino	0,25 l €	5,50
Café Latte	€	5,50
Schokoccino (Kaffee und Kakao mit Milch)	€	5,50
Tasse Tee	€	4,40
Darjeeling, Grüner Tee, Kräuter, Pfefferminze, Kamille, Früchte		

Heiße Schokolade mit frischer Milch	0,25 l €	5,60
<i>zusätzlich mit Sahne</i>	0,25 l €	6,10
Kalte- oder heiße Milch	0,25 l €	4,00

Heiße Getränke mit Schuss

Lumumba (Heiße Schokolade mit 60 % Rum)	€	8,70
Glühwein	0,25 l €	6,20
Jägertee	0,25 l €	6,20
Tee mit 60 % Rum	€	7,60



Die Jägeralpe Eisspezialitäten
können Sie gerne aus
unserer Eiskarte entnehmen.

Getränke

Aperitif

Campari Soda	4 cl	€	6,70
Campari Orange	4 cl	€	8,90
Martini bianco	4 cl	€	4,90

Spritz

Lillet Wild Berry	0,20 l	€	9,50
Rosato Mio	0,20 l	€	9,50
Limoncello Spritz	0,20 l	€	9,50
Aperol Spritz	0,20 l	€	9,50

Virgin Spritz Alkoholfrei! Sparkling Verjus	0,20 l	€	9,50
---	--------	---	------

Schaumweine

Glas Prosecco	0,10 l	€	6,50
Frizzante Rosé Weingut Alphart	0,75 l	€	45,00
Muskateller Frizzante Bio			
Weingut Kaiser	0,75 l	€	45,00
Brut Reserve Weingut Alphart	0,75 l	€	59,00

G'spritze sur oder siass

Rot oder Weißwein			
siass	0,25 l	€	5,20
sur	0,25 l	€	5,00



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
--------------------------------	------	---	------

Alkoholfreie Getränke

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

Biere

Egger Bier vom Fass	0,30 l	€ 5,00
	0,50 l	€ 6,00
Meckatzer Hefeweizen	0,30 l	€ 5,20
	0,50 l	€ 6,50
Cola-Weizen	0,50 l	€ 6,50
Russ	0,50 l	€ 6,50
Radler süß	0,30 l	€ 5,00
	0,50 l	€ 5,90
Radler sauer	0,30 l	€ 4,70
	0,50 l	€ 5,70
Meckatzer Hefeweizen Alkoholfrei	0,50 l	€ 6,50
Meckatzer Alkoholfreies Bier	0,50 l	€ 6,00



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.

NEU #9 GRAUBURGUNDER

Weingut Silvia und Kurt Kaiser // Kleinhöflein, Neusiedlersee Hügelland

Ausbau: Stahltank

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

Künstler: Christiane Halsdorf, Luxemburg.

#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 Beerenaromen, 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.

#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.



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

#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 € 48,00

WEISS Grüner Veltliner Weingut Topf // Strass, Kamptal

ROT Cuvée Carnuntum Weingut Netzl // Göttelsbrunn, NÖ



Künstler: Olympiasieger Hubert Strolz



Höchste
Warther
Gastlichkeit

HOCHALP HUTTE

2.000 m

Heißer Stein

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

Erleben, was bleibt.

Jeden Mittwoch auf der Hochalphütte 17.00 Uhr

Wie komm ich hoch?

Mit der Steffisalpbahn (bis 17.00 Uhr geöffnet) und dann gemütlich zur Hochalphütte wandern (Gehzeit 40 min). Nach dem Abendessen ist der Transfer von der Hütte zum Hotel Jägeralpe gegeben.

Nur mit Vorreservierungen.

**Nur mit Vorreservierung bis spätestens
Dienstag 15.00 Uhr +43/5583/4250**

Speisekarte ist online auf
www.jaegeralpe.at



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 Fischarten 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.

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	€ 41,00	€ 49,00
Voralpen- Rinderrückensteak	€ 38,00	€ 43,00
Voralpen- Rinderhufsteak	€ 29,00	€ 39,00
Surf & Turf		€ 48,00
<i>180 g Rinderrückensteak mit 3 Stück Black Tiger Garnelen</i>		
Black Tiger Garnelen 7 Stück		€ 32,00
Vegetarischer „Heißer Stein“		€ 25,00
<i>mit knackigem Gemüse und geräuchertem Tofu</i>		
Lass mal testen „Heißer Stein“		€ 39,00
<i>dreierlei Fleischsorten (je 80 g Rind, Schwein und Pute) und ein Würstel</i>		
Gemischter Salat	€	9,20
Knoblauchbrot	€	6,20