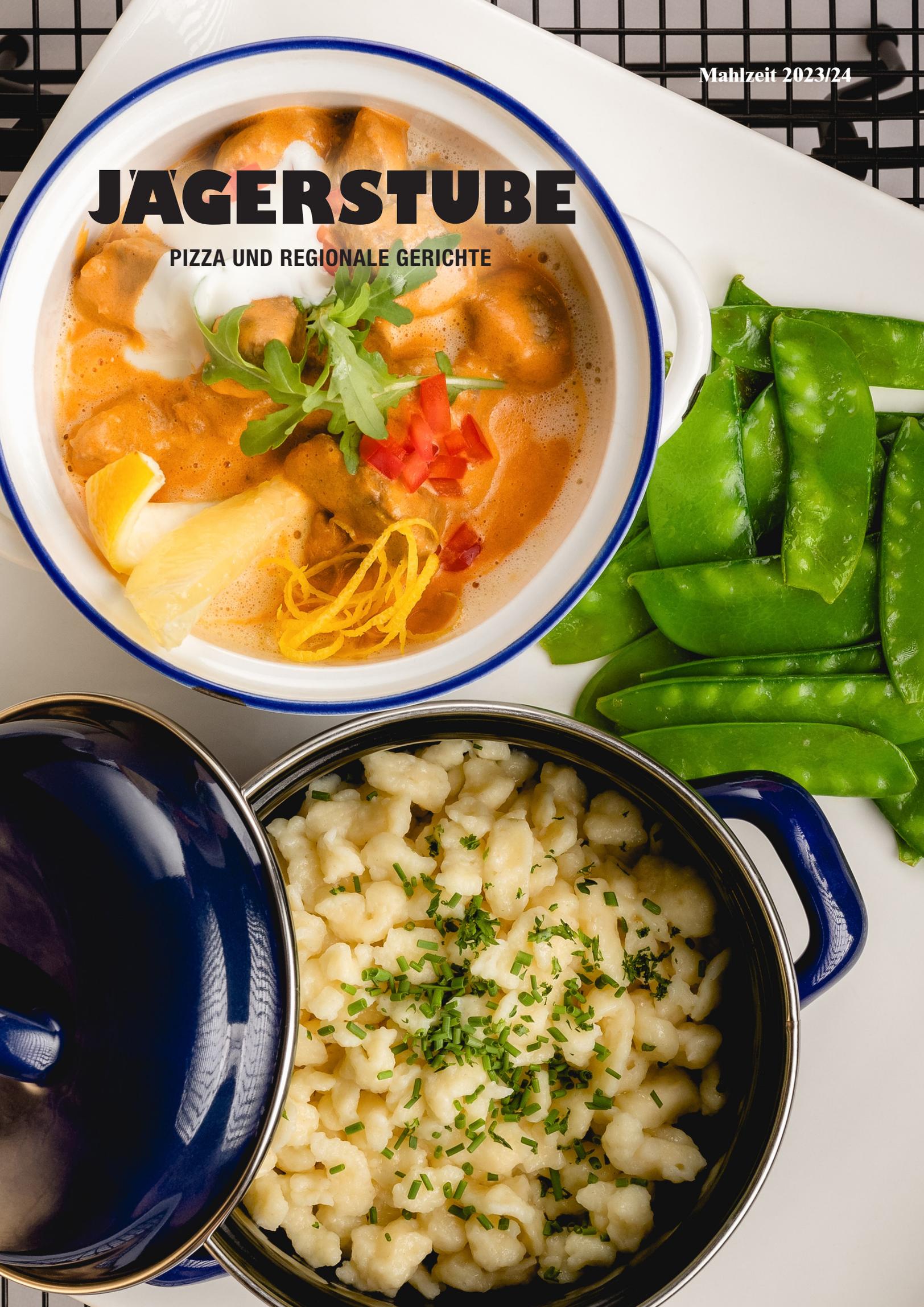


JÄGERSTUBE

PIZZA UND REGIONALE GERICHTE



Mit Vorliebe verwenden wir heimische Produkte vom 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 Lebensmittel umgehen. Dementsprechend wertschätzend werden alle Lebensmittel behandelt und von der Wurzel bis zur Frucht verwendet.

Wir erhalten gerne Ochs, Wild und Schwein vom Bauern und verwenden hier nicht nur das Filet. Bei uns werden Saucen und Suppen noch traditionell eingekocht.

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

Dank unserer Partner und Lieferanten, die wir an dieser Stelle gerne 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.

Guten Appetit! Enjoy your meal!



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



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 27 Jahren und überrascht uns immer wieder mit seiner Kreativität.
Familie Jäger



Salate & Zünftiges

Salat & Hearty

Knackige Salatbowle mit...

feiner hausgemachter French Dressing,
verschiedenen Toppings

- gebackenen Hühnerfilets € 19,50

mit Kartoffelwürfel

 - marinierten Ziegenkäsewürfel € 17,90

- Zanderknusperli € 23,50

 - Mozzarella-Basilikumbällchen
mit Knoblauchcroutons € 16,90

- Scheiben vom Roastbeef € 24,90

- Räucherlachsstreifen € 23,50

  - mariniertes geräucherter Tofu € 17,90

Carpaccio

vom Alpen Rinderfilet € 24,00

mit Rucola Pesto eingelegtem mediterranem
Gemüse und Parmesanflocken

Lumpen-, Wurst- oder

 **Käsesalat € 14,50**

mit Wurst und/oder Käse, bunt garniert

 **Gemischter Salat groß € 11,80**

 **Gemischter Salat klein € 8,90**

Salad bowle with...

*fine homemade French dressing,
various toppings*

- baked chicken fillets € 19,50

with diced potatoes

 - marinated goat cheese cubes € 17,90

- Pike perch crispy € 23,50

 - Mozzarella basil balls

with garlic croutons € 16,90

- Slices of roast beef € 24,90

- smoked salmon stripes € 23,50

  - marinated smoked tofu € 17,90

Beef fillet carpaccio € 24,00

marinated in rucola pesto

„Lumpen“, sausage or

 **cheese salad € 14,50**

with sausage and/or cheese, garnished colorful

 **Mixed Salad large € 11,80**

 **Mixed Salad small € 8,90**



Suppen

Rinderkraftsuppe

mit Flädle	€ 6,80
mit Leberknödel	€ 6,80
mit Kaspressknödel und Gemüse	€ 8,90

Wiener Suppentopf

mit Nudeln, Rindfleisch, Gemüse	€ 8,90
---------------------------------	--------

 Erbsencremesuppe	€ 9,50
<i>mit Wienerle</i>	

Gulaschsuppe mit Gebäck	€ 9,50
-------------------------	--------

 Kokos-Kürbiscremesuppe	€ 8,90
<i>mit Kernöl und gerösteten Kürbiskernen</i>	



..für Zwischendurch

Wienerle	€ 10,80
<i>mit Pommes frites</i>	

Wienerle	€ 7,10
<i>mit Brot</i>	

Portion Pommes	€ 7,90
----------------	--------



Soups

Beef bouillon

with sliced pancakes	€ 6,80
with liver dumplings	€ 6,80
with cheese dumplings	€ 8,90

Soup pot „Vienna Style“	€ 8,90
-------------------------	--------

with noodles, beef and vegetables

 Peacreamsoup	€ 9,50
<i>with wienerle</i>	

Goulash Soup served with bread	€ 9,50
--------------------------------	--------

 Coconut Pumpkin Cream Soup	€ 8,90
<i>with pumpkin seed oil and roasted pumpkin seeds</i>	



„Wienerle“	€ 10,80
<i>Sausage with french fries</i>	

„Wienerle“	€ 7,10
<i>Sausage with bread</i>	

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



Main Dishes

Hauptspeisen

 Walser Winterrolle € 16,90 <i>Gemüse-Strudelteigrolle mit Bergkäse verfeinert, an Salatbouquet, serviert mit Sauerrahmdip</i>	Winter role „Walser Style“  € 16,90 <i>Role made of puff pastry with vegetables and mountain cheese on salad and sour cream dip</i>
 Warther Käsespätzle € 17,50 <i>mit gerösteten Zwiebeln</i>	„Käsespätzle“  € 17,50 <i>with roasted onions</i>
Walser Bauerngröstel € 17,90 <i>mit Spiegelei</i>	„Bauerngröstel Walser Style“ € 17,90 <i>with fried egg (Bauerngröstel: roasted potatoes with meat and onions)</i>
Wiener Schnitzel <i>mit Pommes frites oder Petersilienkartoffel</i>	Escalope „Vienna Style“
vom Kalb € 28,00	<i>with french fries or potato</i>
vom Schwein € 18,70	vom Kalb € 28,00
	pork € 18,70
Grill Variation € 24,90 <i>verschiedene gegrillte Fleischstücke, knackiges Gemüse, dazu Pommes frites und Kräuterbutter</i>	Grill plate € 24,90 <i>A variety of grilled meat pieces, vegetables served with french fries and herb butter</i>
Gegrillte Beiriedschnitte an rosa Pfefferrahm € 32,00 <i>mit Rösti Frischkäsetaschen und Mandelbroccoli</i>	Grilled beef cuts with pink pepper cream € 32,00 <i>with Rösti cream cheese pockets and broccoli with almonds</i>
Hühnerbrustfilet „Bauern Art“ € 23,00 <i>Gratiniert mit Speck, Zwiebeln, Champignons, Sauerrahm und überbacken mit Bärlauchkäse, dazu reichen wir Kartoffelecken und feinen Krautsalat</i>	Chicken breast fillet Farmer's style € 23,00 <i>With bacon, onions, mushrooms and sour cream, gratinated with bear's garlic cheese, with potato wedges and cabbage salad</i>
Schweinemedallions € 23,50 <i>auf Pfifferlingrahmgulasch mit Speck Krautnudeln serviert</i>	Pork fillets € 23,50 <i>served on chanterelle cream goulash with bacon and cabbage noodles</i>
Ragout vom Hirsch € 28,00 <i>in Orangen-Wacholdersauce mit Butterspätzle, Rotkraut und herben Preiselbeeren</i>	Deer stew € 28,00 <i>with homemade „Butterspätzle“ and red cabbage with oranges</i>
 Putenbruststreifen € 22,00 <i>in roter Kokos-Currysauce mit Ananas, Paprika und Champignons verfeinert, dazu Basmatireis und Zucchinischeiben</i>	Turkey breast strips  € 22,00 <i>in red coconut curry sauce with pineapple, peppers and mushrooms, served with basmati rice and zucchini slices</i>

Pasta

Lasagne bolognese € 15,50

auf Tomaten-Basilikumsauce im Pfännchen serviert

Spaghetti mit... € 13,70

...Sauce Bolognese

 *...Tomaten-Basilikumsauce*

Penne Rigate... € 13,70

...Sauce Bolognese

 *...Tomaten-Basilikumsauce*

Papardelle in Rahmsauce € 16,00

mit Räucherlachsstreifen und Blattspinat

Lasagne bolognese € 15,50

with sauce of tomato and basil

Spaghetti... € 13,70

...with sauce bolognese

...with sauce of tomato and basil 

Penne rigate... € 13,70

...with sauce bolognese

...with sauce of tomato and basil 

Papardelle with cream sauce € 16,00

with smoked salmon strips and spinach leafes

#jaegeralpe
**GENUSS
TEAM**
#erlebenwasbleibt





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

Fisch

Fish

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

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

Gebratenes Lachsforellenfilet € **29,50**

mit Pinienkern-Limettenkruste auf Parmesansauce mit Dillpapardelle und glacierten Karotten

Zanderfilet € **24,00**

in Knoblauch-Kräuterbutter mit Petersilienkartoffel und buntem Gemüse

Fried salmon trout fillet € **29,50**

with pine nuts lime crust, parmesan sauce with dill papardelle and glazed carrots

Zander fillet € **24,00**

in garlic herb butter with parsley potatoes and mixed vegetables

Hausgemachte

Holzofen Pizza TAKE AWAY

aus dem Steinofen *baked in the wood stove*

klein/small groß/large

-  **Margherita** € 12,20 € 14,20
Mozzarella, Oregano
mozzarella, oregano
-  **Funghi** € 12,70 € 14,70
Mozzarella, frische Champignons
mozzarella, mushrooms
- Prosciutto** € 12,80 € 14,80
Mozzarella, Schinken
mozzarella, ham
- Salami** € 12,80 € 14,80
Mozzarella, Salami
mozzarella, salami
- Prosciutto Funghi** € 13,10 € 15,10
Mozzarella, Schinken, frische Champignons
mozzarella, ham, mushrooms
- American** € 13,10 € 15,10
Mozzarella, Salami, Mais
mozzarella, salami, corn
- Hawaii** € 13,60 € 15,60
Mozzarella, Schinken, Ananas
mozzarella, ham, pineapple
- Heidi** € 14,00 € 16,00
Mozzarella, Bergkäse, Alpenkräuter
mozzarella, cheese and herbs from the alps
-  **Rucola** € 13,50 € 15,50
Mozzarella, Rucola, Tomaten, Parmesan
mozzarella, rocket, tomatoes, parmesan
- Speciale** € 14,20 € 16,20
Mozzarella, Salami, Schinken, frische Champignons
mozzarella, salami, ham, mushrooms
- Diavolo** € 13,70 € 15,70
Mozzarella, Salami, Knoblauch, Pfefferoni
mozzarella, salami, garlic, pepperoni
- Piccante** € 14,40 € 16,40
Mozzarella, Pepperoniwurst, frische Tomaten
mozzarella, pepperoni sausage, fresh tomatoes
- Provenciale** € 14,40 € 16,40
Mozzarella, Salami, Speck, Mais, Zwiebeln, Knoblauch
mozzarella, salami, bacon, corn, onions, garlic
- Hauspizza** € 16,50 € 18,50
Mozzarella, Speck, Schinken, Salami, Champignons, Knoblauch, Zwiebeln, Bergkäsewürfel
mozzarella, bacon, ham, salami, mushrooms, garlic, onions, cubed cheese from the alps

Pizza

aus dem Holzofen
baked in the wood stove



+ **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 € 17,50
mit Apfelmus

Germknödel € 10,90
mit Vanillesauce und Mohn

Schwarzwälder Kirschcreme € 11,50
mit Schoko Löffelbiskuits marinierten Sauerkirschen und Schokospäne

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

Warmer Schokoladenkuchen € 13,50
mit Schokoladensauce, Mandeln und Schlagobers garniert, dazu servieren wir eine Kugel Vanilleeis

Hausgemachter Apfelstrudel € 7,30
mit Sahne € 8,30
mit Vanillesauce € 9,60

Hausgemachter Topfenstrudel € 7,30
mit Sahne € 8,30
mit Vanillesauce € 9,60

Die Jägeralpe Eisspezialitäten können Sie gerne aus unserer Eiskarte entnehmen.



Homemade cut up pancakes € 17,50
with raisins and apple mash

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

Black Forest Cherry cream € 11,50
with chocolate biscuits, marinated sour cherries and chocolate shavings

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

Warm chocolate cake € 13,50
with chocolate sauce, almonds and cream, a scoop of vanilla ice

Homemade apple strudel € 7,30
with whipped cream € 8,30
on vanilla sauce € 9,60

Homemade curd strudel € 7,30
with whipped cream € 8,30
on vanilla sauce € 9,60

You can also choose ice specialities from our ice card!

Süßer Holzofen-Flammkuchen € 12,50
mit Apfelscheiben und Zimt

Ovenfresh pastry € 12,50
with apple slices and cinnamon



Kaffee Coffee

Heiße Getränke

Tasse Kaffee, Tasse Hag	€	4,00
Espresso	€	3,60
Doppelter Espresso	€	5,10
Espresso Macchiato	€	4,00
Große Tasse Cappuccino	0,25 l €	4,80
Café Latte	€	5,00
Schokoccino (Kaffee und Kakao mit Milch)	€	5,00
Tasse Tee	€	4,00
Darjeeling, Grüner Tee, Kräuter, Pfefferminze, Kamille, Früchte		
Heiße Schokolade mit frischer Milch	0,25 l €	5,00
<i>zusätzlich mit Sahne</i>	0,25 l €	5,50
Kalte- oder heiße Milch	0,25 l €	3,70

Heiße Getränke mit Schuss

Lumumba (Heiße Schokolade mit 60 % Rum)	€	8,10
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	€	4,00
Espresso	€	3,60
Double Espresso	€	5,10
Espresso Macchiato	€	4,00
Cappuccino	0,25 l €	4,80
Café Latte	€	5,00
Schokoccino (coffee with chocolate and milk)	€	5,00
Cup of tea darjeeling, green tea, herbs, peppermint, camomile, fruits	€	4,00
Hot chocolate with fresh milk	0,25 l €	5,00
<i>additional with whipped cream</i>	0,25 l €	5,50
Cold or hot milk	0,25 l €	3,70

Hot drinks with alcohol

Lumumba (hot chocolate with rum 60 %)	€	8,10
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

Und Abends?

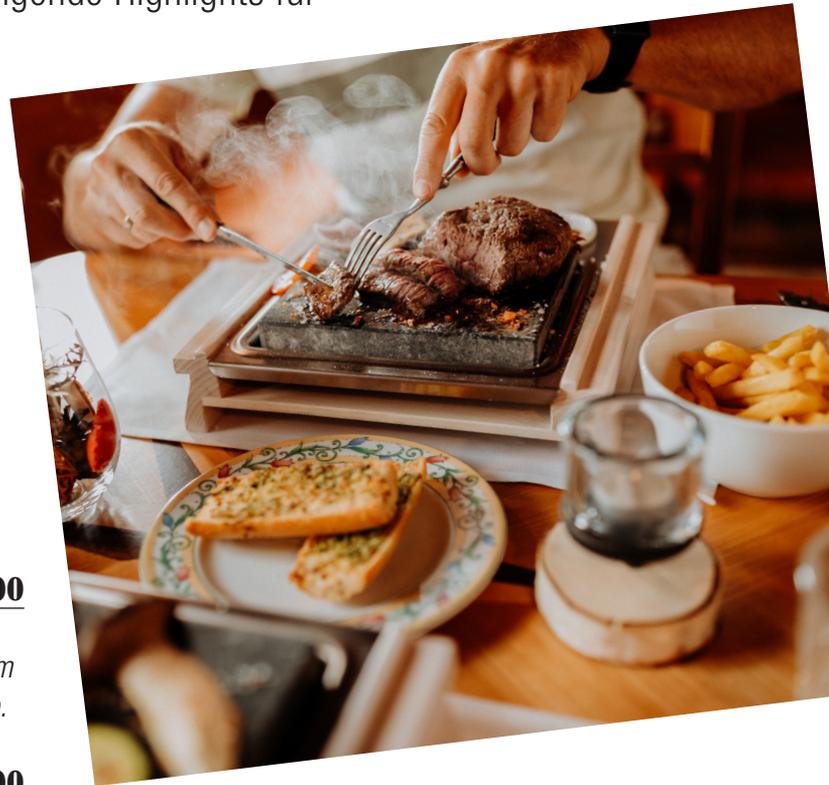
Am besten gleich reservieren!

Zusätzlich zur Tageskarte können Sie folgende Highlights für Abends vorbestellen:

Heißer Stein

Käsefondue

Fleischfondue



Käsefondue € 39,00

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

Fleischfondue Chinoise (Suppe) € 47,00

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 Bourignon (Fett) € 47,00

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

Cheese fondue € 39,00

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

Meat fondue Chinoise (soup) € 47,00

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 Bourignon (oil) € 47,00

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

RESERVIERUNGEN:

Reservieren Sie bitte Ihren Tisch direkt an der Getränkebank oder telefonisch unter 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 Fischarten sowie Garnelen. Wir bieten auch einen vegetarischen „Heißer Stein“ mit Gemüse und geräuchertem Tofu an. Freuen Sie sich auf voll entfaltetem Geschmack, völlig fett- und ölfrei.

Zu jedem „Heißer Stein“ servieren wir:

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

	180 g	250 g
Rinderfiletsteak	€ 39,00	€ 48,00
Voralpen Rinderrückensteak	€ 36,00	€ 41,00
Voralpen Rinderhufsteak	€ 26,00	€ 34,00
Hirschrückensteak	€ 39,00	€ 48,00
Surf & Turf		€ 45,00
<i>180 g Rinderrückensteak mit 3 Stück Black Tiger Garnelen</i>		
Black Tiger Garnelen 7 Stück		€ 30,00
Vegetarischer „Heißer Stein“		€ 23,00
<i>mit knackigem Gemüse und geräuchertem Tofu</i>		
Lass mal testen „Heißer Stein“		€ 34,00
<i>dreierlei Fleischsorten (je 80 g Rind, Schwein und Pute) und ein Würstel</i>		
Gemischter Salat		€ 8,90
Knoblauchbrot		€ 4,90

Getränke

Aperitif Aperitifs

Campari Soda	4 cl	€	6,60
Campari Orange mit 1 Flasche Rauch Fruchtsaft Orange	4 cl	€	8,50
Campari Orange with 1 bottle orange juice		€	8,50
Martini bianco	4 cl	€	4,90

Spritz

Aperol Spritz (mit Weißwein/with white wine)	0,20 l	€	8,50
Veneziano (Aperol Spritz mit Prosecco)	0,20 l	€	8,50

Schaumweine Sparkling Wines

Glas Prosecco	0,10 l	€	6,00
Frizzante Rosé Weingut Alphart	0,75 l	€	42,00
Muskateller Frizzante Bio			
Weingut Kaiser	0,75 l	€	42,00
Brut Reserve Weingut Alphart	0,75 l	€	57,00

Alkoholfreie Getränke

Pfanner Fruchtsäfte (Apfel-, Orange-, Johannisbeer-, Multivitamin-, Mangosaft)	0,20 l	€	4,30
Pfanner Fruchtsäfte mit Wasser gespritzt	0,40 l	€	4,70
Pfanner Fruchtsäfte mit Soda gespritzt	0,40 l	€	5,20
Apfelsaft gespritzt	0,20 l	€	3,10
Holunderblütensirup mit Soda gespritzt	0,20 l	€	3,10
	0,40 l	€	4,80
Holunderblütensirup mit Wasser gespritzt	0,40 l	€	4,50
Cola, Spezi, Orangen- oder Zitronenlimonade	0,20 l	€	3,20
	0,40 l	€	5,90
Cola Zero	0,33 l	€	4,90
Rauch Eistee Zitrone oder Pfirsich	0,35 l	€	4,80
Almdudler	0,33 l	€	4,90
Schweppes Tonic Water, Bitter Lemon oder Ginger Ale	0,20 l	€	4,20
Red Bull	0,25 l	€	5,50
Tafelwasser mit Kohlensäure	0,33 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	€	4,70
	0,50 l	€	5,80
Meckatzer Hefeweizen	0,30 l	€	4,90
	0,50 l	€	6,10
Cola-Weizen	0,50 l	€	6,10
Russ	0,50 l	€	6,10
Radler süß	0,30 l	€	4,70
	0,50 l	€	5,80
Radler sauer	0,30 l	€	4,50
	0,50 l	€	5,40
Meckatzer Hefeweizen Alkoholfrei	0,50 l	€	6,10
Meckatzer Alkoholfreies Bier	0,50 l	€	5,80



Beverages

Alcohol-free drinks

fruit juices (Apple-, orange-, black current-, multivitamin-, mango juice)	0,20 l	€ 4,30
fruit juices sprayed with water	0,40 l	€ 4,70
fruit juices sprayed with soda	0,40 l	€ 5,20
Apple juice sprayed	0,20 l	€ 3,10
elderberry sirup with soda	0,20 l	€ 3,10
	0,40 l	€ 4,80
elderberry sirup with water	0,40 l	€ 4,50
Cola, Spezi, Orange- and lemon soda	0,20 l	€ 3,20
Cola, Spezi, Orange- and lemon soda	0,40 l	€ 5,90
Coke Zero	0,33 l	€ 4,90
Ice tea lemon or peach	0,35 l	€ 4,80
Almdudler	0,33 l	€ 4,90
Schweppes Tonic Water, Bitter Lemon or Ginger Ale	0,20 l	€ 4,20
Red Bull	0,25 l	€ 5,50
Table water with 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	€ 4,70
	0,50 l	€ 5,80
Meckatzer wheat beer	0,30 l	€ 4,90
	0,50 l	€ 6,10
Coke and wheat beer	0,50 l	€ 6,10
„Russ“ Draft beer and lemon soda	0,50 l	€ 6,10
Radler sweet	0,30 l	€ 4,70
	0,50 l	€ 5,80
Radler sour	0,30 l	€ 4,50
	0,50 l	€ 5,40
Meckatzer wheat beer alcohol-free	0,50 l	€ 6,10
Meckatzer beer alcohol-free	0,50 l	€ 5,80

Gspritze sur oder siass Sprayed wines

Rot oder Weißwein		
siass Red/White wine sweet	0,25 l	€ 4,90
sur Red/White wine sour	0,25 l	€ 4,70

Bitters / Vermouth / Anis

Ramazzotti	2 cl	€ 4,00
Jägermeister	2 cl	€ 4,00

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		€ 5,50
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“

<i>Lechtaler Haussegen, Elbigenalp</i>		
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
--------------	------	--------



Jägeralpe 1/8 l € 7,00
 0,75 l € 42,00
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, 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.

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 dehnen 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.

NEU #10 PINOT NOIR

Weingut Claudia und Florian Alphart // Traiskirchen, Thermenregion

Ausbau: 1 Jahr in gebrauchten Barriques

Aromatik: Sehr sortentypischer Duft, Kirschen und Walbeeren, 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.

NEU #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.

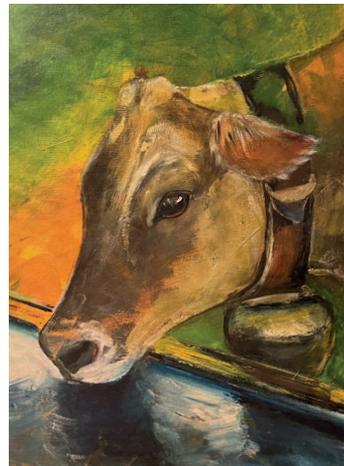
NEU#12 EISWEIN 0,375 l € 42,00

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.



Künstler: Olympiasieger Hubert Strolz



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



Erleben,
was bleibt.

Das charmante Ski-In/Ski-Out Winterhideaway *#erlebenwasbleibt*

*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 Jägeralpe-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 sechs 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 Saunadort 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.

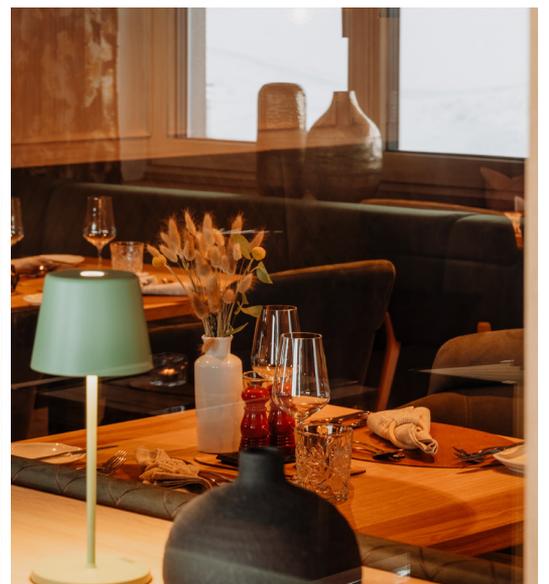
NEU: Kräuterei am Berg Wenn Sie auf der Suche nach Mehrwert für sich und Ihr Gesundheitsbewusstsein sowie naturbezogene und nachhaltige Lebensweise suchen, dann sind Sie bei uns in der Jägeralpe genau richtig. Mit unserer Kräuterei am Berg bieten wir Ihnen den perfekten Ort für Ihre ganz spezielle Auszeit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



JAGERSTUBE
PIZZA UND REGIONALE GERICHTE



SENNKUCHI
APRÈS SKI UND TOAST

Oskar's
COCKTAILBAR

Let's celebrate life!



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

