



JAGASTUB'N

GROSSARLER HOF

KULINARISCHE ENTDECKUNGSREISE

FINE DINING IN DER JAGASTUB'N

CHEFSMENÜ IM EINKLANG MIT DEN JAHRESZEITEN

Unsere Gerichte in der Jagastub'n sind von den Jahreszeiten inspiriert und bieten ein abwechslungsreiches, kulinarisches Erlebnis.

Unsere monatlich wechselnde Speisekarte vereint neu interpretierte Klassiker mit innovativen Kreationen, die unsere unverkennbare Handschrift tragen und perfekt auf die Atmosphäre der Jagastub'n abgestimmt sind.

PERFEKTION IN JEDEM GANG

5-Gänge-Chefsmenü € 99,00 p.P.
kalte Vorspeise | Suppe | warme Vorspeise | Feld oder Flügel | süßes Finale

7-Gänge-Chefsmenü € 134,00 p.P.
kalte Vorspeise | Suppe | warme Vorspeise | Wassergenuss | Sorbet | Feld oder Flügel | süßes Finale

Alle Preise beinhalten ein Glas Frizzante aus unserem hauseigenen Weingut, ein Gedeck sowie einen kulinarischen Gruß aus der Küche.

Selbstverständlich berücksichtigen wir vegane oder vegetarische Wünsche ohne Aufpreis.

KÄSEAUSWAHL DES KÜCHENCHEFS

Auf Wunsch servieren wir Ihnen eine vom Küchenchef zusammengestellte Auswahl erlesener Käsesorten vom Käsebrett:

3 Käsesorten € 9,00 p. P.

5 Käsesorten € 15,00 p. P.



GOURMET CHEFSMENÜ

FINE DINING RESTAURANT JAGASTUB'N

REHTATAR

Eingelegter Kürbis | Preiselbeerobers

Weinbegleitung: 2023 Pinot Noir Tattendorf Bio, Johanneshof Reinisch, Niederösterreich, AT

CONSOMMÉ

Steinpilzravioli

GNOCCHI

Flusskrebse | Schnittlauch

Weinbegleitung: 2024 Riesling Zöbing Kamptal DAC, Hirsch, Niederösterreich, AT

SEETEUFELBACKERL

Eierschwammerlrahm

Weinbegleitung: 2022 Cuvée (CH, GB, WB, NB) Graue Freyheit, Gernot & Heike Heinrich, Burgenland, AT

MELONENSORBET

Champagner

HIRSCHRÜCKEN AUS DEM BIG GREEN EGG

Blaukrautpüree | Sanddornsauce

Weinbegleitung: 2022 Cuvée (St. L, BF, ZW) Opus Eximium No. 35, Albert Gesellmann, Burgenland, AT

HERBST-ÜBERRASCHUNG

Karamell | Apfel

Weinbegleitung: 2023 Trockenbeerenauslese (WR, SÄM) vom Salz, Alexander Egermann Burgenland, AT

Informationen zu Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Anfrage gerne bei unserem Serviceteam.



WEINBEGLEITUNG

PERFEKT ABGESTIMMT AUF IHR MENÜ

KORRESPONDIERENDE WEINBEGLEITUNG

Für unsere Jagastub'n-Menüs bieten wir zwei perfekt abgestimmte Weinbegleitungen an, die das Geschmackserlebnis unserer Gerichte auf besondere Weise unterstreichen.

Weinbegleitung 5-Gänge-Chefsmenü p.P.	4 Weine	€ 49,00
Weinbegleitung 7-Gänge-Chefsmenü p.P.	5 Weine	€ 59,00

AUS UNSEREM HAUSEIGENEN WEINKELLER

Ergänzend zur Weinbegleitung erwartet Sie unsere umfangreiche Weinkarte mit über 250 erlesenen Weinen, darunter eine große Auswahl hochwertiger Flaschenweine aus den besten Weinregionen.

Unser Fokus liegt auf erlesenen österreichischen Weinen, ergänzt durch eine sorgfältig ausgewählte Auswahl internationaler Spitzenweine.