



HOTEL JÄGERHAUS

Menü- vorschläge

- 40 Hotelzimmer ***
- Tagungen
- Räumlichkeiten bis 250 Personen
- Herrliche Terrasse unter den Linden
- Parkplätze direkt am Haus
- Gut Bürgerliche Küche
- Feierlich und Festlichkeiten
- Catering Service

Rörich Gastronomie GmbH Jägerhaus
Römerstraße 7
73732 Esslingen
Tel. 0711/370 330
Fax. 0711/370 33 43
www.Jaegerhaus-Esslingen.de
info@Jaegerhaus-Esslingen.de

Diese Menüvorschläge sind nur zur Auswahl für ein gemeinsames Gedeck ab 15- 20 Personen (alle essen das gleiche, ausgenommen Vegetarier, Kinder,...) vorgesehen alles andere bedarf der Absprache.



Feiern Sie bei uns im Hotel am Berg!!!

Machen Sie Ihre Feier zu einem unvergesslichen Erlebnis.

Ob Geburtstag, Konfirmation, Kommunion, Taufe,
Hochzeit oder für eine Versammlung,
für bis zu 60 Personen richten wir gerne Ihre Feier bei uns aus.

Das Hotel am Berg befindet sich ca. 1km entfernt von unserem Jägerhaus. Die Räumlichkeiten wurden von 2017 bis 2018 komplett modernisiert und renoviert.

Für Ihr leibliches Wohl sorgt unser Team vom Restaurant Jägerhaus. Für eine individuelle Beratung zu Büffet- und Menüvorschläge stehen wir Ihnen gerne auch bei einem persönlichen Gespräch zur Verfügung.

Sprechen Sie uns gerne an – gemeinsam gestalten wir dann Ihre
Feierlichkeit



Aperitifs

Glas Sekt Chardonnay Brut Cuvée, Hausmarke Sektellerei Schloss Affaltrach, Obersulm <i>L, 2</i>	0,1 ltr.	5,50 €
Glas Sekt Kessler brut <i>L, 2</i>	0,1 ltr.	6,20 €
„Medusa Spritz“ – Medusa Mix Likör (aus Zitronen, Zitronengras, Orangen und Himbeeren) mit Hausmarke Sekt, Soda und Himbeeren <i>L,2</i>	0,2 ltr	7,50 €
Aperol Spritz – Aperol mit Hausmarke Sekt und Soda <i>L,2,6</i>	0,2 ltr	7,50 €
Hugo – Holunderblütensirup mit Hausmarke Sekt, Soda, Limette & Minze <i>L,2</i>	0,2 ltr	7,50 €
Lillet Wild Berry – Fruchtiger Lillet mit frischem Schweppes Wild Berry & Beeren <i>L</i>	0,2 ltr	7,50 €
SW-Wermut PUR - Weiss oder Rot	5 cl	5,00 €
SW-Wermut Weiss mit Tonic Water SchwarzWeiß Bar Stuttgart	0,2 ltr	7,50 €
Hier ist die Basis trockener, italienischer Soave Weißwein, natürlich gesüßt steht der Wermut im Einfluss von Zitronengras, Galanga & Eukalyptus. Abgerundet wird mit Äpfeln, Birnen & Orange sowie Enzian, ein minimaler Einsatz von Wermutkraut.		
SW-Wermut Rot mit Tonic Water SchwarzWeiß Bar Stuttgart	0,2 ltr	7,50 €
Der rote Wermut ist auf Basis von einem italienischen Merlot-Rotwein kreiert und wird durch natürliche Fruchtsüße von Himbeere, Orange, Blaubeere & Hibiskus verfeinert. Szechuan Pfeffer, Johannisbeerstrauch und Heidekraut geben Ihm den Körper, abgerundet wird er minimal mit bitterem Wermutkraut & Enzian.		
Alkoholfreier Cocktail - 2 Himbeersaft, Tonic Water, Passionsfrucht Espuma	0,2 ltr	6,00 €
Martini bianco <i>L</i>	5 cl	5,50 €
Campari mit Orangensaft oder Soda <i>2</i>	4 cl	6,80 €

Sekt & Prosecco & Champagner

Hausmarke Sekt Chardonnay Brut Cuvée Sektellerei Schloss Affaltrach, Obersulm <i>L</i>	0,75 ltr	25,50 €
Kessler Sekt brut <i>L</i>	0,75 ltr	29,00 €
Kessler Sekt Jägergrün Riesling brut	0,75 ltr	32,50 €
Kessler Sekt Hochgewächs Chardonnay brut	0,75 ltr	34,00 €
Kessler Sekt Rosé <i>L</i>	0,75 ltr	27,50 €
Champagner Louis Roederer Collection 243	0,75 ltr	95,00 €
Prosecco Zonin Spumante Brut <i>L</i>	0,75 ltr	26,00 €

SCHWÄBISCH GUT

Verschiedene Salate –
angemachte Rohkostsalate mit schwäbischem Kartoffelsalat &
verschiedenen Blattsalaten

~

Schwäbische Hochzeitssuppe -
Rinderkraftbrühe mit verschiedenen schwäbischen Einlagen

~

Schweinefilet am Stück im Speckmantel mit Portweinsauce,
sautierten Pilzen, Ratatouille, g'schernte Spätzle und Kartoffelkräpfen

~

Hausgemachter Eisgugelhupf mit frischen Früchten
52,00 €

DER KLEINE GENIEßER

Variation Vorspeisen

Kleines Salatbukett

Gebratene Garnele an Mango – Sweet - Chili

Burrata an lauwarmen gebratenen Paprika & Zucchini

Kleine Praline vom Maishähnchen an Limetten Schmand

~

Fruchtige Tomatensuppe
mit Basilikum - Pesto - Sahne & Crostini

~

Zarter Kalbstafelspitz rosa - Sous vide gegart -
dazu frische Pfifferlinge (Saison alternativ Waldpilze) in Kräuterrahm,
Brokkoli - Röschen & Tagliatelle

~

Kleine Köstlichkeiten aus der Küche

Schokoladen - Brownie

erfrischendes Himbeersorbet

Passionsfruchtcreme

69 €

V O R S P E I S E N

Feldsalat (im Winter) an Balsamicodressing mit Zwiebelwürfelchen gebratenem Speck und Croutons	10,00 €
Verschiedene Blattsalate an Hausdressing mit gerösteten Pinien-, Sonnenblumen- und Kürbiskernen	8,00 €
Verschiedene Blattsalate mit Balsamico gebratenen Waldpilzen & Parmesanspänen	10,00 €
Carpaccio vom Rinderfilet, mariniert mit Balsamico- Dressing, Parmesanhippe und Wildkräutersalat	18,50 €
Black Tiger Garnelen mit Rotem Curry gebraten mit Mang-Chili- Sauce und Salatbouquet	16,80 €
Mildgeräucherter Lachs mit Honig-Senf-Sauce an Salatbouquet	13,80 €
Vorspeisenvariation verschiedene Köstlichkeiten aus der Küche	18,50 €
Sommerliche Blattsalate mit Holunderblüten -Vinaigrette & rosa gebratener Entenbrust	15,00 €
Vitello tonnato Kalbsrückenscheibchen rosa mit Thunfischsauce & Apfelkapern	17,00 €
Marinierter weißer und grüner Stangenspargel (saisonal) mit Tomaten – Ei - Basilikum Vinaigrette dazu luftgetrockneter Schinken	15,00 €
Avocado - Tomaten - Tatar mit Wildkräutern, luftgetrocknetem Schinken & Crostini	12,50 €

S U P P E N

Kartoffel-Lauchsuppe mit Bierkracherl und Speck	8,00 €
Kürbiscremesüppchen mit eigenen Körnern und Öl (saisonal)	8,50 €
Schwäbische Hochzeitsuppe - Rinderkraftbrühe mit verschiedenen schwäbischen Einlagen	8,50 €
Fruchtige Tomatensuppe mit Basilikum – Pesto - Sahne & Crostini	8,50 €
Klare Tomaten- Consommé mit Basilikumklößchen	8,00 €
Aufgeschäumtes Kressesüppchen Räucherlachs - Crostini	10,00 €
Curry- Kokos Schaumsüppchen mit gebratenen Garnelen	11,00 €
Ochsenschwanzsuppe mit Madeiraklößchen	10,00 €

HAUPTGERICHTE

Schweinefilet am Stück im Speckmantel mit Portweinsauce, sautierten Pilzen, Ratatouille, g'schernte Spätzle und Kartoffelkrapfen	25,00 €
Schweinebraten aus dem Backofen mit Dunkelbiersauce frischem Gemüse vom Markt, Semmelknödel und g'schernte Spätzle	16,80 €
2erlei Medaillon von Rinderfilet und Kalbsrücken mit Portweinsauce frischem Gemüse vom Markt Gratin Kartoffeln und g'schernte Spätzle	36,00 €
Filet vom Argentinischen Angusrind an einer Whiskey – Pfeffersauce, mit Brokkoli & Kräutergnocchi	35,00 €
Kalbsrückensteak unter der Kräuterkruste Portweinzwiebeln, Brokkoli & Gratin-Kartoffeln	32,00 €
Kalbsschnitzel vom Rücken „Natur“ gebraten an Pilze in Kräuterrahm dazu Gemüse vom Markt, g'schernte Spätzle & Rösti	32,00 €
Zarter Kalbstafelspitz rosa - Sous vide gegart - dazu frische Pfifferlinge (wenn Saison sonst alternative Waldpilze) in Kräuterrahm, Brokkoli - Röschen & g'schernte Spätzle	27,00 €
Saltimbocca - Kalbsrücken mit Salbei und luftgetrocknetem Schinken umwickelt an grünen Bohnen & cremiger Polenta	29,00 €
Hirschrücken unter der Preiselbeer Kruste mit Portweinjus, dazu buntes Gemüse & hausgemachte Rosmarin – Schupfnudeln	35,00 €
Maispouardenbrust vom Grill mit Kräuterrahmsauce Ratatouille & Rosmarinkartoffeln	24,00 €

D E S S E R T

Crème brûlée mit frischen Früchten	8,00 €
Obstsalat von frischen Früchten mit Vanilleeis & Sahne	8,00 €
Hausgemachter Eisgugelhupf an frischen Früchten und Fruchtsauce	8,50 €
Joghurt - Limonen - Creme mit frischen Erdbeeren (saisonal alternative frisches Obst)	8,00 €
Schokoladenmousse von der Schweizer Schokolade mit Ananaskompott & Pina Colada Espuma	8,50 €
Dessertvariation verschiedene Köstlichkeiten aus der Küche	12,00 €
Tonkabohnen Panna Cotta mit Himbeermarksauce	7,50 €
Erdbeer- Rhabarbersalat (saisonal alternativ frisches Obst) mit Sauerrahm Eis	7,00 €
Weißes Schokolademousse mit frischen Waldbeeren (saisonal alternativ frisches Obst oder Waldbeersauce)	7,50 €
<u>zu später Stunde:</u>	
Käsebrett mit internationalem Sortiment und verschiedenem Brot und Butter (kleine Portion für später keine Vesperportion)	7,50 €
Schinken & Salami & Käsebrett und verschiedenem Brot und Butter (kleine Portion für später keine Vesperportion)	8,50 €

Unsere Geschäftsbedingungen,
damit Ihre Veranstaltung bei uns ein voller Erfolg wird

Montags ist unser Besprechungstag für Ihre Veranstaltungen. **Wichtig**, damit wir auch Zeit für Sie haben, und Sie nicht zwischen Tür und Angel abfertigen wollen, bitten wir Sie telefonisch oder per Mail einen Termin für Ihre Besprechung zu vereinbaren.

Tel.: 0711/370 33 0

Mail: info@jaegerhaus-esslingen.de

Da wir so gut wie möglich mit Frischeprodukten arbeiten, bitten wir um Verständnis, wenn kleine Änderungen bei der Zusammenstellung der Menüs der Frische wegen vorgenommen werden.

Für gelieferte Kuchen und Torten wird als Kostenersatz für die Vorbereitungsarbeiten, Personalbereitstellung u.ä. 3,50€ pro Gedeck berechnet. Wobei wir darauf hinweisen, dass für mitgebrachte Kuchen und Torten keinerlei Haftung übernommen wird.

Es ist nicht möglich, eigene Spirituosen mitzubringen! Wir bieten hierfür auch kein Korkgeld an - Spirituosen werden lediglich über uns bezogen und abgerechnet.

Wenn Sie eine unserer Räumlichkeiten exklusiv für Ihre Feierlichkeiten buchen möchten, so erheben wir hierauf einen vereinbarten Mindestumsatz an Speisen & Getränken.

Dieser Mindestumsatz ist wie folgt festgelegt:

Für Sonntagabend bis Freitagmittag liegt der Mindestumsatz

Im Pavillon 1 bei 1250,00€

Im Pavillon 2 bei 500,00€

In Saal 3 bei 750,00€

In Saal 1 bei 500,00€

In Saal 2 bei 500,00€

In der Jägerstube bei 750,00€

Für Samstag- und Sonntagmittag liegt der Mindestumsatz

Im Pavillon 1 bei 1500,00€

Im Pavillon 2 bei 800,00€

In Saal 3 bei 900,00€

In Saal 1 bei 600,00€

In Saal 2 bei 600,00€

In der Jägerstube bei 900,00€

Für Freitag- und Samstagabend liegt der Mindestumsatz

Im Pavillon 1 bei 2000,00€

Im Pavillon 2 bei 1000,00€

In Saal 3 bei 1000,00€

In Saal 1 bei 750,00€

In Saal 2 bei 750,00€

In der Jägerstube bei 1000,00€

Das bedeutet, wenn aus denen von Ihnen und Ihren Gästen verzehrten Speisen und Getränken am Veranstaltungstag ein bestimmter, von uns festgelegter Mindestumsatz (oder mehr) erzielt wird, zahlen Sie ganz normal den tatsächlichen Verzehr. Sollte der Verzehr an Speisen und Getränken von Ihnen und Ihren Gästen am Veranstaltungstag allerdings unter dem von uns festgelegten Mindestumsatz liegen, wird Ihnen der Differenzbetrag zusätzlich in Rechnung gestellt.

Für ein Mittagessen benötigen wir die verbindliche Personenzahl spätestens am Vorabend. Bei Abendveranstaltungen kommt die uns am Vormittag genannte Teilnehmerzahl zur Berechnung. Wegen umfangreichen Vorarbeiten ist eine spätere Änderung nicht mehr möglich. Wir bitten um Ihr Verständnis.

Änderungen der Personenanzahl nehmen wir nur schriftlich per E-Mail entgegen und wird von unserem Haus dann zurück bestätigt.

Für Ihre Veranstaltung stehen Ihnen unsere Räumlichkeiten für ein Mittagessen bis 14:00Uhr zur Verfügung, für ein Mittagessen mit Kaffee und Kuchen bis 17:00 Uhr.

Um einen reibungslosen Ablauf zu gewährleisten, können nicht verschiedene Menüs gleichzeitig zubereitet werden. Das heißt, bei größeren Personenzahlen, sollte die Vielfalt zu Gunsten der Qualität und dem zeitlichen Ablauf Vorrang haben. A'la Carte ist in größeren Gruppen nicht möglich.

Diese Menüvorschläge sind nur zur Auswahl für ein gemeinsames Gedeck ab 20 Personen vorgesehen alles andere bedarf der Absprache.

Kinderpreise beim Büffet

Um unseren kleinen Gästen gerecht zu werden, berechnen wir die Kinderpreise wie folgt:

- Kinder im Alter von 0 bis 3 Jahren genießen unser Angebot vom Büffet kostenfrei. (Kinderkarte wird nach Verbrauch berechnet).
- Kinder im Alter von 3 bis 8 Jahren erhalten einen ermäßigten Preis von 40 % des Büffetpreises.
- Kinder im Alter von 8 bis 12 Jahren zahlen 60 % des Büffetpreises.
- Ab 12 Jahren gilt der volle Büffetpreis, wie bei Erwachsenen.

Bei Abendveranstaltungen berechnen wir ab 23.00 Uhr einen Nachzuschlag pro Person Servicepersonal und Stunde von 25,00 €. Dem Hotel Jägerhaus steht frei, wieviel Personal für die jeweilige Veranstaltung benötigt wird. Wir bitten Sie um Verständnis, dass wir Ihre Feierlichkeit bis maximal 02:00 Uhr durchführen können.

Bitte beachten Sie, dass in unseren Räumlichkeiten das Nutzen von Wunderkerzen und Nebelmaschinen untersagt ist. Kosten von Beschädigungen, z.B. von Tischdecken durch Wunderkerzen oder Kosten der Alarmierung der Feuerwehr durch das Auslösen einer Nebelmaschine werden sämtlich dem Veranstalter in Rechnung gestellt.

Bei Festsetzung des Termins mit Räumlichkeiten ab 50 Personen werden 500,00 Euro Anzahlung fällig.

Bei Stornierung einer festen Buchung, die nicht durch uns zu vertreten ist, werden folgende Stornierungsgebühren fällig:

Unabhängig hiervon werden wir uns bemühen, die Räume wieder zu vergeben, um den Schaden so gering wie möglich zu halten.

Bis 120 Tage vor Veranstaltungstag: die schon entstandenen Kosten.

Bis 90 Tage vor Veranstaltungstag: Berechnung von 500 € Schadensersatz.

60 Tage vor der Veranstaltung: Berechnung von 500 € Schadensersatz zzgl. 50% des entgangenen Speisenumsatzes zzgl. bereits entstandener Kosten.

Weniger als 30 Tage vor Veranstaltungstag: Berechnung von 500 € Schadensersatz, zzgl. 80% des entgangenen Speisenumsatzes zzgl. bereits entstandener Kosten.

Unberührt bleiben Kosten, die für Zusatzleistungen insbesondere mit Dritten entstehen.

Alle Preise sind inklusive der gesetzlichen MwSt.

Mit dieser Ausgabe von Menüvorschlägen vom 06.09.2025 werden alle älteren Exemplare ungültig!

Gültig bis zur nächsten Aktualisierung (bitte um Rücksprache).