

Aus dem Geault Millau

„Hier oben in der Bergfraktion WALTEN scheint die Welt noch in Ordnung zu sein. Das spiegelt sich auch in der Küche wieder, die von der Tradition der bäuerlichen Kultur geprägt ist und sich besonders bei den Wildgerichten erfreulich ins Zeug legt. Es findet sich aber auch Extravagantes wie der Bachsaibling im Waltner Bergheu. Ein sehr schönes Wildgericht kam mit dem Gämsechmorbraten mit Haselnusspätzle und Blaukraut auf den Tisch. Ebenso in der Karte: Hirschkottlets mit Steinpilzen. Von erfreulicher Qualität auch das Halbgefrorene vom Löwenzahnhonig, aber auch die angebotenen Bergkäse!

2007 wurde der *Jägerhof* vom
Konsortium Passeier Wirtschaft
als einer der Besten Betriebe in
Passeier ausgezeichnet!



Slow Food®

Von Slow Food seit 10 Jahren
in Folge mit der begehrten
Schnecke ausgezeichnet



Der Jägerhof ist
mit 4 von 5 Bergkristallen
der Europa-Wanderhotels
ausgezeichnet



UNSER ABENDMENÜ

Vom Buffet

Blatt und Gemüsesalate

Marinierte Bresaularöllchen

Gorgonzolamousse

*** **

Griesnockerlsuppe

*** **

Kartoffel-Zucchinistrudel mit Tomatenragù

*** **

Menü I

Passeirer Zwiebelrostbraten

Eierspätzle, Gemüse

oder Menü II

Mit Taleggiokäse überbackenes

Saisongemüse

*** **

Vom Buffet

Käseauswahl

Süßspeisen

Genießer & Wanderhotel

Hotel Jägerhof Familie Augscheller

Walten Nr 80 | 39015 St. Leonhard/Walten, Passeier | Südtirol

Tel +39 0473 656250 | Fax +39 0473 656822

info@jagerhof.net | www.jagerhof.net