

Zwei auf einen Streich: Leicht zu finden - schwer zu übertreffen!

- Anzeige -

# „Eulengang“ Historisches Gewölbe „Jägerhof“ Landgasthaus Restaurant



## Sommer genießen im Jägerhof und im Biergarten des Eulengangs

Die nächsten Vormerktermine für Sie:

**Samstag, 11. und Sonntag, 12. Juli 2009** – Beginn jeweils um 9 Uhr am Jägerhof

2 Kräutertage die es in sich haben. Am 11. Juli findet die große Kräuterwanderung mit Dorisa Winkenbach statt, den Abschluss bildet ein exklusives 7-Gänge-Wildkräutermenü.

unserer Kräuterexpertin Dorisa Winkenbach und zum „Nachbauen“ eine Kräuterspirale in unserem Kräutergarten an.

Den Abschluss bildet ein exklusives 4-Gänge-Kräutermenü.

Für alle Radler und Wanderer .... unser großer Biergarten

Am 12. Juli legen wir unter Anleitung

mit schattigen Kastanien am Eulengang ist donnerstags bis sonntags geöffnet!!!!

**Eulengang**  
**Historisches Gewölbe**  
Hauptstraße 9 • Lauterbach-Maar  
Ortmitte hinter der Kirche



Die Kräuterwanderung



Das Personal vom Jägerhof und Eulengang



Kleiner Gang vom Kräutermenü



Das gebratene Rinderkotelett



**Jägerhof**  
**Landgasthaus Restaurant**  
Hauptstraße 9 • Lauterbach-Maar  
Ortmitte neben der Kirche

Sie erreichen uns unter Tel. 0 66 41 / 9 65 60  
oder [www.jaegerhof-maar.de](http://www.jaegerhof-maar.de)

## Rinderkotelett vom Buchenholzgrill neu entdeckt – feine Küche des Jägerhofs und Eulengangs

Im Eulengang wurde ein ganz neuer offener Grill installiert.

Ab sofort bieten Hans Schmidt und seine Köche in der Biergartensaison Kurzgebratenes vom offenen Buchenholzgrill. Für Grillkenner und Romantiker gilt Fleisch vom offenen Buchenholzgrill wegen des rauchigen Geschmacks als das „Größte“. Im Eulengang werden wechselnd frische Bratwurst, marinierte Schweinesteaks sowie als besonderer Leckerbissen Rinderkotelett angeboten. Als Beilagen werden sommerliche Salate vom Buffet, frisches Bauernbrot und weitere leckere Beilagen angeboten.

### Wunderbares Lamm vom Maarer Schäfer

Natürlich behält Lamm seine besondere Stellung im Jägerhof bei, denn Lamm ist eines der Markenzeichen des Jägerhofs. Die sommerliche Weideperiode ist Garant für tolle Fleischqualitäten und absolute Frische. Es gibt hier im Vogelsberg ausreichend junge Lämmer, die jetzt ihre Schlachtreife haben. Der Jägerhof kann auf bestes Lammfleisch zurückgreifen und als sehr harmonische Ergänzung zu den aktuell frischen regiona-

len Spezialitäten anbieten.

### Genusswelten im Jägerhof – saisonal fast täglich wechselnde Empfehlungen

Die Natur liefert aktuell die frischesten und reifsten Produkte. Für seine „Regionalität“ wurde der Jägerhof in den letzten vier Jahren regelmäßig mit herausragenden Bewertungen prämiert. Es ist der Anspruch von Hans Schmidt und seinen Köchen, gerade in der Erntezeit seinen Gästen die „Schätze der Region“ täglich frisch anzubieten. Mit viel Kreativität und auch unter Nutzung der heimischen Wildkräuter werden daher fast täglich neue Speisekartenempfehlungen für die Gäste herausgestellt. Wer eine Frisechküche richtig genießen möchte, der sollte dies jetzt in der Erntezeit tun. Der Jägerhof bietet Ihnen ganz sicher wieder ein paar genussreiche Stunden und wird Sie mit frischesten regionalen Spezialitäten der feinen deutschen Küche verwöhnen. Kommen Sie doch mal eben kurz nach Maar, Sie haben es sich sicher verdient und Hans Schmidt und sein Team freuen sich, Sie verwöhnen zu dürfen.