



**Süßes**  
für unsere  
**Naschkatzerl**



Café/Tee  
**Gin** & *Süßwein*  
Hochprozentiges

# Kommen wir zu den süßen Seiten des Lebens!

dazu  
ein Glas  
**Süß**  
wein?

Hausgemachte Himbeer Panna Cotta

*...der italienische Klassiker, neu interpretiert. Dazu Amarettini und Eierlikör-Marillenröster*

€ 9,50

Warmes Schokoladen-Soufflé mit flüssigem Kern

*seehr verführerisch. Dazu gibt's eine Kugel Bauern-Vanilleeis vom Millinger und ein Tupferl Sahne*

€ 9,90

Crème brûlée

*serviert mit süß-saurem Waldbeeren-Ragout*

€ 9,50

Ausserdem gibt's natürlich auch laufend hausgemachte Kuchen

*ohne Sahne*

€ 4,80

*Unser Service-Team oder die Kreidetafel informieren Euch gerne!*

*mit Sahne*

€ 5,20



## Original Österreichischer „Kaiserschmarren“

*Von Andi a lá minute frisch, fluffig und mit  
Liebe zubereitet, dazua feines Apfelmus  
und Zwetschkenröster*

€ 17,90

*Es ist mit eventuellen Wartezeiten zu rechnen!*

## ...weiter geht's mit eiskalten Tatsachen!



Hannes und Martina Millinger, Landwirte aus St. Johann in Tirol, produzieren unser Speise-Eis in echter Handarbeit und liefern höchstpersönlich! Eis, das **direkt vom Bauernhof** kommt und „nur“ aus frischer Milch und Sahne oder Frucht hergestellt wird. Ohne künstliche Aromen, Geschmacksverstärker, Farb- und Konservierungsmittel und auch frei von künstlichen Bindemitteln. Ein bedenkenloser und hochwertiger Genuss für Groß und Klein.

Zur Auswahl stehen Euch folgende Eis und Sorbet-Sorten:


**Vanille, Schokolade, Erdbeere, Zitrone, Himbeere, Mango, Maracuja, Straciatella & Joghurt**

1 Kuglerl Eis <i>ohne Sahne</i>	€ 2,90
1 Kuglerl Eis <i>mit Sahne</i>	€ 3,20
Kleiner Steirer   1 Kuglerl Vanilleeis mit reinstem steirischem <b>Kürbiskernöl</b> , Tupferl Sahne	€ 5,00
Ella's Traum   1 Kuglerl Vanilleeis mit einem Schuss <b>Eierlikör</b> , Tupferl Sahne	€ 6,40
Affogato al caffè   Kuglerl Bauern-Vanilleeis mit heißem Schreyögg- <b>Espresso</b>	€ 6,00
Gemischtes Eis   3 Kugeln Eis - gerne nach Wahl, Tupferl Sahne	€ 9,30
Coupe Dänemark   3 Kugeln Vanilleeis mit Sahne und warmer Schokosauce	€ 9,90
Jägerbecher   3 Kugeln Joghurteis mit Sahne und <b>Waldbeer-Ragout</b>	€ 10,50
Eiscafé   cremig gerührt mit Bauern-Vanilleeis, Tupferl Sahne	€ 10,50
<b>1 Kuglerl Tagessorbet</b>   Verschiedene Sorten im Angebot – wir informieren Euch gerne!	€ 3,60
Sorbet mit Prosecco oder gerne auch mit Vodka	€ 8,60 € 8,20

Extra Portion Sahne oder Schokosauce: € 0,70 | Eis und Früchte solange der Vorrat reicht!

**unser  
Tipp!**

# Koffein & Co. Da geht's hoäß her!

Espresso	€ 3,20
Espresso Macchiato   <i>Espresso mit Milchhäuberl</i>	€ 3,60
Espresso Doppio   <i>Doppelter Espresso</i>	€ 6,10
Café Lungo   <i>„Verlängerter“</i>	€ 4,00
Cappuccino	€ 4,50
Latte Macchiato	€ 5,80
Heiße Schokolade mit Milchschaum	€ 4,10
Heiße Schokolade mit Sahne	€ 4,60
Heiße Schokolade mit Rum	€ 6,40
 Golden Bridge Premium Tee aus Südtirol <i>Pfefferminze, Früchte, Kamillenblüte, Grüntee, Darjeeling, Earl Grey, Südtiroler Alpenkräuter, Ingwerzitronne</i>	€ 3,70
Heiße Zitrone mit Honig	€ 3,70
Schwarztee mit Rum	€ 5,60



**Premium Kaffee-Spezialitäten für den Genuß Zuhause?**  
*Kein Problem: Die 1 kg Packung „Crematic“ für den Verlängerten bzw. „Exquisit“ für gehaltvollen Espresso gibt es bei uns natürlich auch zum Mitnehmen!*  
*Schreyögg Kaffee zeichnet sich besonders durch seinen bekömmlichen, ausgeglichenen Geschmack und dem dezentem Säureverhalten aus. Ein Spitzenprodukt aus Südtirol!*

## Hier einige feine Ginspirationen!

Gin „Bombay Blue Sapphire“   4 cl Gin mit Thomas Henry Tonic Water	€ 10,50
Gin „Hendricks“   4 cl Gin mit Gurkenscheiben, Pfeffer und Thomas Henry Tonic Water	€ 11,50
Gin „Monkey 47“   4 cl Gin mit Limette und Thomas Henry Tonic Water	€ 11,50
Gin „Wildstück“   4 cl Gin mit Orange, Thymian und Thomas Henry Tonic Water	€ 11,50
Gin „Siegfried“   4 cl Gin mit Zitrone, Pfeffer und Thomas Henry Tonic Water	€ 11,50
Gin „Z44“ - Der Zirbengin!   4 cl Gin mit ZÜRBE und Thomas Henry Tonic Water	€ 11,50
Gin „Mare“   4 cl Gin mit Olive, Rosmarin und Thomas Henry Tonic Water oder Rosenlimonade	€ 11,50
Mountain Gin aus Ellmau   4 cl Gin mit Zitrone und Thomas Henry Tonic Water	€ 11,50
Brockmans Intensely Smooth Gin   4 cl Gin mit Erdbeeren und Thomas Henry Tonic Water	€ 11,50
Elephant London Dry Gin   4 cl Gin mit Apfelscheiben und Thomas Henry Tonic Water	€ 11,50
„Frühlingszauber ReGina“ Elephant Sloe Gin   4 cl Sloe-Gin mit Orange, frischem Ingwer, Rosmarin und Thomas Henry Ginger Ale	€ 11,50

**unser  
Tipp!**

*Die Zutaten können ggf. etwas variieren, schmeckt tut's aber trotzdem :-)*



# Hochprozentig flüssige Dessert's!

**unser  
Tipp!**

	<i>2 cl</i>	<i>4 cl</i>
Bacardi	€ 3,00	€ 6,00
Havana 3 years	€ 3,50	€ 7,00
Havana 7 years	€ 3,50	€ 7,00
Myers's Rum	€ 3,50	€ 7,00
„Diplomático Ron de Venezuela“ (im Eichenfass gereift) <i>Auch als „Männerdessert“ mit unserer handgeschöpften Schokolade bekannt... Ein Genuss!</i>	€ 5,80	
Absolut Wodka	€ 3,00	€ 6,00
Hennesy V.S.O.P.	€ 4,50	
Jack Daniels		€ 6,00
Talisker Single Malt Scotch Whisky		€ 8,50
Oban Single Malt Scotch Whisky		€ 9,10
Baileys	€ 4,00	€ 8,00
Amaretto	€ 4,00	€ 8,00
Sherry	<i>5 cl</i>	€ 5,90
Portwein	<i>5 cl</i>	€ 5,90



## Bitter sweet Symphony

			
„Carlo Bocchino“ Grappa	<b>BOCCHINO</b>	2 cl	€ 8,10
L'Aiola Grappa		2 cl	€ 5,50
Averna <i>oder</i> Ramazzotti		2 cl	€ 3,50
Fernet Branca <i>oder</i> Jägermeister		2 cl	€ 3,50
Campari		4 cl	€ 4,00
Campari Soda		4 cl	€ 5,50
Campari Orange		4 cl	€ 7,90
Martini Bianco		5 cl	€ 5,50
Mancino Vermouth		5 cl	€ 6,50



## Ein Schnapslerl geht doch immer...

*Wir legen uns nicht gerne fest - daher wechselt unser Schnapsl-Angebot mehrmals jährlich!*

*Über das aktuelle-Sortiment gibt Euch unsere Kreidetafel sowie auch unser Service-Team sehr gerne Auskunft!*

*Von bodenständig hausgemacht bis zum Premiumprodukt bieten wir Euch eine breite Palette!*

***Unsere Lieferanten:** Herzog (Saalfelden, Salzburg), Aggstein (Going, Tirol), Steinbacher's Brände (Söll, Tirol), Kaufmann (Ellmau, Tirol), Gölles (Riegersburg, Steiermark), Hämmerle Edelbrände (Lustenau, Vorarlberg), Prinz (Hörbranz, Vorarlberg), Guglhof (Hallein, Salzburg), Trefferer Bauer (Scheffau, Tirol), Andre Christen (Munderfing, Oberösterreich) sowie die beliebte „ZIRBE“ von Martin's Papa Sepp u.v.m.*



## ...warum den Abend nicht mit Süßwein abrunden?

Süßweine sind vollmundige Weine mit ausgeprägter Süße, die oftmals auch liebevoll als „flüssiges Gold“ bezeichnet werden. Als Kombination zu feinen Desserts, insbesondere Schokolade, erschließen sich hierbei komplett neue, spannende Aromenwelten welche man unbedingt einmal probiert haben sollte.



### *Kracher Trockenbeereauslese „Non Vintage“*

*Weinlaubenhof Kracher, Illmitz  
Neusiedlersee, / BGLD*

*Leuchtendes Gelbgold. Kandierte Orangenzesten, intensiver Honigtouch, ein Hauch Karamell und Nougat, von reifer, gelber Tropfenfrucht unterlegt, feine Botrytiswürze, eher verhaltenes Bukett. Saftig, elegant, harmonisches Spiel von Restzucker und Säure, feine Dörrobstanklänge, ein unkomplizierter Dessertwein.*

1/16 lt. Glas

€ 8,00

0,187 lt. Flasche

€ 23,00

*Süßweine entstehen durch die sogenannte „Botrytis“. Die Beerenhaut wird dabei mit winzigen Poren durchsetzt, durch die ganz langsam das Wasser entweicht. Die Inhaltsstoffe werden konzentriert und die Beeren rosinenartig eingetrocknet. Weinsäure und Apfelsäure werden reduziert, jedoch die Bildung von Gluconsäure und Zucker gefördert. In der Traube konzentrieren sich auf diese Weise Zucker und viele Aromen. Einher geht dieser Prozess mit einer aromatischen Veränderung in Richtung Blütenhonig und Rose.*



# Zum Absacker in unserer Schuster Bar?



Direkt im Scheffauer Ortszentrum neben der Kirche erwartet Euch zum Ausklang eines schönen Abends unsere gemütliche „*Jägerwirts Schuster Bar*“. Betritt man den alten Hausgang, findet man sich schlagartig in einer längst vergangenen Zeit. Umgeben von alten Mauern, die wohl so Einiges zu erzählen hätten... Interessantes, Aufregendes, Geheimnisvolles und bestimmt auch Lustiges, könnten sie nur reden...

*Die Auswahl an Musik und qualitativ hochwertigen Getränken ist groß!*

Genügend Gründe also, bei einem guten Glaserl in alten Erinnerungen zu schwelgen, auf's neue lustige G'schichteln zu erzählen, Interessantes auszutauschen und das alte „Schusterbauerhaus“ wieder mit Leben zu füllen!



*Zu Gast: Die Big Bosse Diplomático Rum, Titos Vodka, und Elephant Gin!*



#derschusterbauerlebt

*Jägerwirts Schuster Bar*

*Geöffnet von Dienstag bis Samstag, 15.00 bis 23.00 Uhr • Folgt uns auf Instagram: jagerwirts\_schusterbar*





# Ein Stückerl Tirol zum Mitnehmen



## ***Zirbenholz-Kissen***

Unsere in liebevoller Handarbeit hergestellten Zirbenholz-Kissen aus Tiroler Produktion sind nicht nur optisch ein Hit. Neben den in GOLD oder auch ROT bestickten Kissen aus Leinen kommt es bei diesem Produkt eigentlich auf den Inhalt an. Gefüllt mit 100% naturbelassener Zirbenholz-Späne bietet dieses Kissen einen hohen Qualitätsstandard! Die Späne sind luftgetrocknet und sehr harzreich, ohne Feinstaub. Das „Tirol i mog Di“ Design ist übrigens ausschließlich bei uns erhältlich!

*Breite: 38 cm*

*Höhe: 24 cm*

*Stoff: Grau Anthrazit*

*Stick: Rot oder Gold*

***Preis pro Stück: € 38,-***

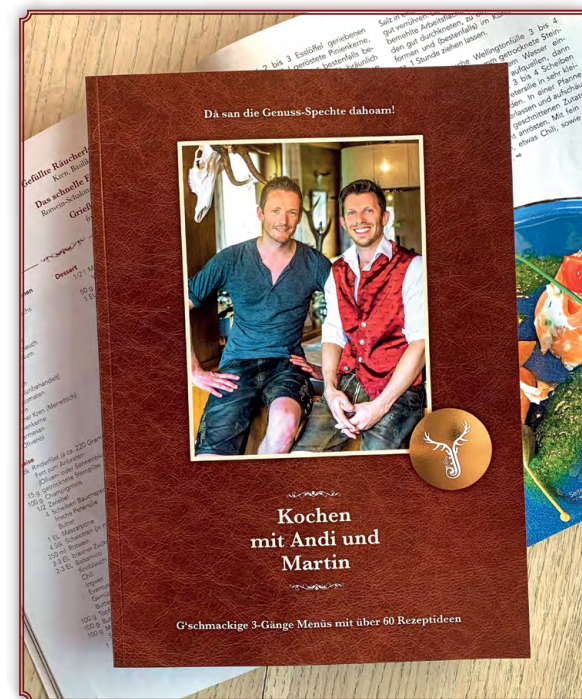


## ***Das Jägerwirt Kochbuch!***

Auf mehr als 80 Seiten verraten Andreas und Martin Euch das Geheimnis des beliebten Jägerwirt Cordon Bleu's, zeigen Euch die Zubereitung vom berühmten Filet in der Salzteigkruste und geben einen Blick Hinter die Kulissen der Dreharbeiten aus Soko Kitzbühel. Über 60 selbst verfasste Rezepte warten darauf, als 3-Gänge Menü von Euch zuhause Nachgekocht zu werden. Kommt mit auf eine ganz besondere, kulinarische Reise!

*80 Seitig, Softcover*

***Preis pro Stück: € 14,90***



**Gutscheine** sind ideal dafür geeignet, Euren Freunden eine besondere „Zeit“ zu schenken! Sie werden bei uns individuell und händisch ausgestellt: Klassisch als Bilet oder auf Wunsch noch etwas exklusiver mit handgeschöpfter „i mog Di“ Jägerwirt Schokolade und einem goldenen Siegel zum Verschließen.

Übernachtungsgutscheine oder vielleicht ein Überraschungs-Gourmetmenü?

**Alles ist möglich!**



**Restaurant · Boutique-Pension · Schuster Bar · Filmkulisse**  
A-6351 Scheffau am Wilden Kaiser · Tisch-Reservierungen unter: +43 (0) 5358 86700  
info@jaegerwirt-scheffau.at · www.jaegerwirt-scheffau.at

Folgt uns auf Facebook, Youtube und Instagram und verpasst keine Highlights mehr!

INKLUSIVPREISE! STAND: NOVEMBER 2023 · SAZZ- UNND TRUCKVELLER FORPEHALTEN!