

Jaegers
DAS RESTAURANT
AM GOLFCLUB
WÖRTHSEE

DER ERSTE WINTER AUF GUT SCHLUIFELD

LECKER – FRISCH – BESONDERS

L

Liebe Freunde, Gäste und Interessierte!

Wir, Jule und Peter Jaeger, betreiben mit unserem höchst engagierten Team „Jaegers – das Restaurant“ am Golfclub Wörthsee. Eingebettet in die wunderschöne Landschaft bildet das Gutshaus mit unserem Restaurant und den angeschlossenen Räumlichkeiten die ideale Möglichkeit einzukehren, zu verweilen und zu feiern.

Wir sind nicht nur angetreten, um die Golfer und alle anderen Gäste in der Sommersaison zu verwöhnen. Nein, wir wollen auch im Winter feine Küche anbieten, kulinarische Highlights erlebbar machen und besondere Momente schaffen. Erfahrt mehr auf den nächsten Seiten und lernt uns kennen beziehungsweise begleitet uns durch unsere erste Wintersaison.

Wir freuen uns, Euch genussvolle und einzigartige Momente zu verschaffen.

Feine Grüße und viel Spaß mit unserer Lektüre,

Jule & Peter Jaeger





ÖFFNUNGSZEITEN

MONTAG & DIENSTAG
Ruhetag

MITTWOCH – SAMSTAG
10.00 – 22.00 Uhr

SONNTAG
11.00 – 15.00 Uhr
17.00 – 22.00 Uhr

Genusszeiten

KÜCHENZEITEN

MITTWOCH – SAMSTAG

10.00 – 12.00 Uhr – Frühstück inkl. Eierspeisen

12.00 – 20.00 Uhr – à la carte

(regelmäßig wechselnde Speisekarte)

JEDEN FREITAGABEND

„Tapas & Wein“ und à la carte

JEDEN SAMSTAG

zusätzliche Themen zum à la carte

JEDEN SONNTAG

Brunch mit Familie
und Freunden,
am Abend à la carte





Unsere Küche besticht in vielerlei Hinsicht. Wir achten beim Einkauf ausschließlich auf beste Qualität sowie Frische und zahlen den hierfür notwendigen Preis. Unser eingespieltes Küchenteam veredelt die wunderbaren Grundprodukte zu raffinierten Einzelgerichten oder zu aufeinander abgestimmten Menüs.

Ob Hausmannskost, wie bei Oma, oder außergewöhnliche Crossover-Gerichte – mit dem besonderen Anspruch, den wir an unsere Küche stellen, schaffen wir immer Genussmomente.



Frühstück

Egal, ob Ihr auf Gut Schluifeld spazieren geht und die besondere Atmosphäre genießt, Golf spielt oder Euch anderweitig sportlich betätigt – was gibt es davor oder danach Schöneres als einen guten Kaffee, eine Henkelkanne frisch aufgebrühten Tee und dazu ein paar kleine Köstlichkeiten zu genießen?

Probiert unsere Eierspeisen – vor allem unseren Strammen Max mit Bio-Eiern und frisch aufgeschnittenem San Daniele von der Berkel-Maschine. Hausgemachtes Bircher Müsli, Obstsalat, frische Säfte, feine Croissants mit Jules Marmelade sowie belegte Baguettes runden das Angebot ab.



à la Carte

Abwechslungsreich, immer frisch und nie einfach so – das ist der Jaegers-Style.

Im à la Carte-Geschäft unseres ersten Winters spiegelt sich dies durch eine kleine, aber feine Karte wider. Neben Snacks wird es immer feine Pastagerichte und frische Salatvariationen geben. Saisonale Suppen sowie wechselnde Fleisch- und Fischgerichte mit heimischem oder internationalem Touch werden flankiert von Süßen Abschlüssen aus der Patisserie.



Die aktuelle
Karte findet
Ihr hier:



Samstag Specials

Zum Ausklang einer jeden à la Carte-Woche lassen wir uns etwas Besonderes einfallen.

Was genau erfahrt Ihr immer mindestens 14 Tage im Voraus hier:



Wenn Ihr für kleinere oder größere Gruppen spezielle Wünsche habt (Austern, Krustentiere, Wild & Co.), erfüllen wir diese ebenfalls gerne.

Es ist uns eine große Hilfe, wenn Ihr vorab reserviert. Nur so kann die Küche wirklich planen und sich auf Euer Kommen einstellen.

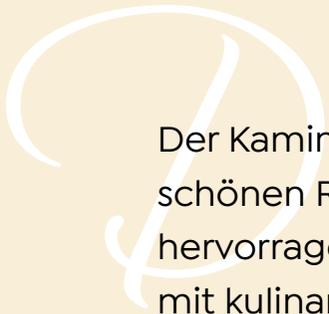
EXTRAS IM NOVEMBER

- Fischmenü
- Muschelabend
- Highlights aus dem Sommer
- Feines US Beef

EXTRAS IM DEZEMBER

- Adventsmenüs





Der Kaminbereich unseres wunderschönen Restaurants eignet sich hervorragend für Weinverkostungen mit kulinarischer Begleitung. Neben dem klassischen à la Carte präsentieren wir die nebenstehenden Themen.

Verkostet werden an jedem Abend bis zu zwölf Weine mit Tapas aus den Regionen und passend zu den Rebsorten. Die Veranstaltungen finden bei mindestens 20 Anmeldungen / Reservierungen statt.



Tapas & Wein



25. OKTOBER
Deutsche Rieslinge

8. NOVEMBER
Chardonnay aus
fünf Kontinenten

15. NOVEMBER
Die Vielfalt der Pfalz

22. NOVEMBER
Rotweine
zum Niederknien

29. NOVEMBER
Rotweine & Port
von der Iberischen
Halbinsel

6. DEZEMBER
Monteverro
Vertikalverkostung

13. DEZEMBER
Weingut-Präsentation

19. DEZEMBER
Weingut-Präsentation

Brunch

Verweilen, genießen, schlemmen, ... – all das könnt Ihr mit Freunden und Familie immer Sonntags im Herbst / Winter 2024/25, denn dann ist im Jaegers „Brunch-Time“:

3 STUNDEN – 9 GÄNGE – ALL INCLUSIVE – € 79.00

Kinder zahlen pro Lebensjahr € 4.50.

Genießt feine Köstlichkeiten, die wir jeweils frisch zubereitet am Tisch „zum Teilen“ oder „zum Auswählen“ servieren. Beginnend mit einem kleinen klassischen Frühstück, der nötigen Energiezufuhr in Form von Gesundem, steigern wir uns hin zu warmen Gängen aus der feinen Küche unseres Küchenchefs Marcel.

Begleitet wird die Schlemmerei von Kaffee- und Teespezialitäten, frischen Säften, Wasser und eigens für den Sonntag ausgesuchten Weinen und Sparklings.

Unser Brunch findet nur bei mindestens 50 Anmeldungen / Reservierungen statt. Los geht es erstmals am 27.10.2024.





Enten & Gänse to go

Was vor fünf Jahren begann, hat sich mittlerweile rumgesprochen und wird fortgeführt. Mit unseren „Enten & Gänse to go“ gelingt der Feder-
viehschmaus zu Hause ohne stundenlangen Aufwand und die Küche ist
schnell wieder aufgeräumt.

Wir verarbeiten ausschließlich Tiere aus deutscher oder französischer
Zucht, denn auch hier stehen Qualität und Geschmack im Mittelpunkt
des Genusserlebnisses.

Das komplette Menü umfasst neben der passenden Sauce, zweierlei
Knödel, hausgemachtes Blaukraut, karamellisierte Maronen und/oder
Bratäpfel sowie kalt gerührte Preiselbeeren.

VORBESTELLZEIT 3 WERKTAGE.
ANAHMESCHLUSS FÜR WEIHNACHTEN IST DER 13.12.!

DIE KOMPLETTEN MENÜS
mit möglichen Startern
und süßen Abschlüssen als
auch korrespondierenden
Weinen findet Ihr hier:



Catering



Wir

Wer nicht zu uns kommen will, zu dem kommen wir. Seit über acht Jahren begeistern wir mit unserem individuellen Catering im kleinen und großen Stil Familien und Firmen.

Ihr plant eine Feier in den eigenen vier Wänden oder einer Location ohne angeschlossene Gastronomie? Es fehlen nur ein paar Zutaten oder einfach alles?

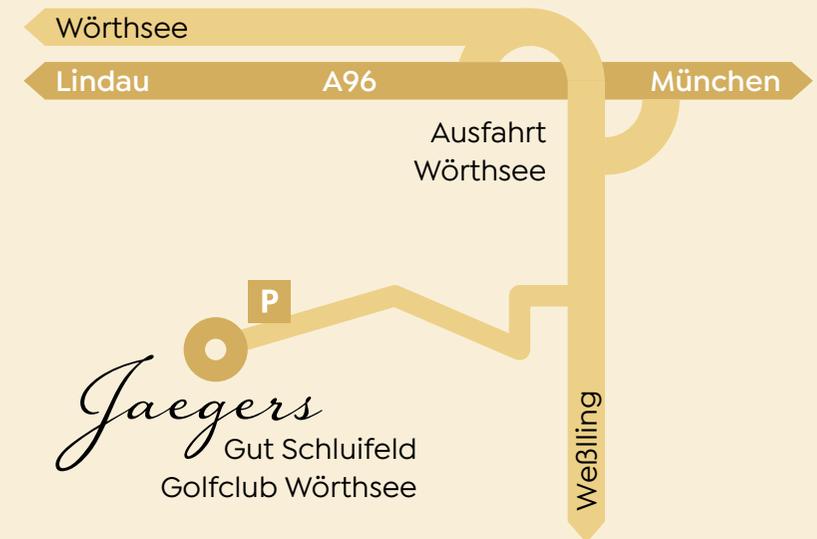
Egal ob klein oder groß, rustikal oder feudal, mit oder ohne Service und Equipment. Wir finden eine Lösung, denn es gibt immer einen Weg.

Und dann ist da ja auch noch eine besondere Location, in der man traumhaft feiern kann – unser Restaurant auf Gut Schluifeld am Golfclub Wörthsee.

Feiern & Tagen



Vom gesamten Würmtal und vielen anderen Orten drumherum in unter 20 Minuten erreichbar. Direkt an der Autobahnausfahrt Wörthsee gelegen, Parkplätze in Unmengen und eingebettet in die wunderschöne Parklandschaft des Golfclub Wörthsee.



im Jaegers

AUF GUT SCHLUIFELD

Hier findet Ihr die idealen Gegebenheiten, um aus Eurer Feier ein Fest zu machen:

- Klein und fein im Salon für bis zu 18 Personen – im Winter z.B. mit Empfang an der Feuerschale.
- Zünftig und gemütlich im Stüberl für bis zu 22 Personen – auch super geeignet für ein Fondue- oder Raclette-Essen.
- Groß bis hin zu pompös im ganzen Restaurant für bis zu 120 Personen – ob gesetztes Essen, Flying, Buffet, alles ist möglich.
- Arbeiten und Genießen im idealen Tagungsraum im Dachgeschoss und der optimalen Ganztagesverpflegung vom Frühstück bis zum Absacker für bis zu 16 Personen – wo möglich auch noch mit einer Schnupperstunde Golf.

Sprecht uns an, wir entwickeln gemeinsam Ideen, die den Tag unvergesslich machen.





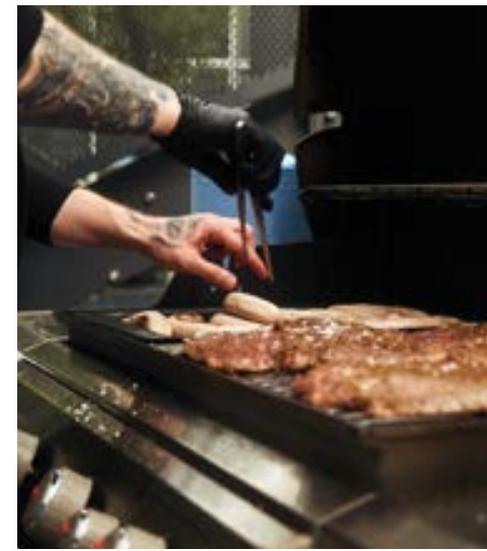
Winterfreunden

Es ist unsere erste Herbst-/Wintersaison im neuen „Zuhause“.

Wie das Wetter wird, wissen wir nicht. Wir handhaben es wie im Sommer – wir machen das Beste daraus und reagieren gewohnt spontan und kreativ auf die Herausforderungen.

Bei 15°C im Dezember wird Golf gespielt, bei -15°C und Schnee sind die Loipen gespurt. Egal wozu und warum Ihr kommt, wir sind da.

Vielleicht gibt es die Möglichkeit Winter-BBQs durchzuführen – oder einfach nur bei einem gemütlichen Feuer heißen Punch, Glühwein, Bratwurst oder Crêpes sowie den Moment zu genießen. Was der Winter und vor allem das neue Jahr bringen wird, steht noch in den Sternen.



Und dann?

Vieles von dem, was wir mit und für Euch vorhaben, wurde schon auf den zurückliegenden Seiten skizziert. Einige kleine Highlights fehlen noch:

1. BIS 4.11.24 – KURZE VERSCHNAUFPAUSE

Wir nehmen eine kurze Auszeit und sammeln Kraft für das was noch kommt.

WOCHENENDE, 8. BIS 10.11.24

Lernt uns anlässlich der letzten Verkaufstage vom Pro Shop in 2024 kennen. Jeder Einkauf bei Nina Schlösser-Krumm wird „belohnt“ mit einem kleinen Überraschungsgutschein.

23.12.24 BIS 3.2.25 – BETRIEBSFERIEN

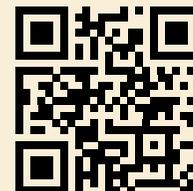
DIENSTAG, 4.2.25 – DAS WARTEN HAT EIN ENDE

Wir kommen zurück aus dem Winterschlaf und öffnen unsere Pforten wieder für Euch. In der kompletten ersten Woche des Re-Openings 2025 übernehmen wir zu jedem Essen (ob Frühstück, Lunch oder Dinner) Wasser und Kaffees sowie jeweils das erste alkoholische oder nicht alkoholische Getränk. Wir freuen uns schon jetzt aufs Wiedersehen!

Wann immer, was immer

Was kommt, hängt davon ab, wie es kommt. Da wir das Wetter nicht voraussagen können und auch nicht wissen, welche Überraschungen die Welt für uns alle bereithält, werden wir alle weiteren Aktivitäten spontan entscheiden. Bleibt informiert über die bekannten Kanäle und abonniert unseren wöchentlich erscheinenden Newsletter.

Ihr seid noch kein Abonnent?
Hier könnt ihr es werden:



**DANKE FÜR DAS WAS WAR UND
DAS WAS KOMMEN WIRD!**

**WIR FREUEN UNS AUF EINEN SCHÖNEN, ERFOLGREICHEN WINTER
MIT EURER UNTERSTÜTZUNG.**

Julia & Peter Jaeger · Gut Schluifeld 9 · 82237 Wörthsee
08153 / 934 7718 · info@jaegers-feinekost.de · www.jaegers-feinekost.de
www.instagram.com/jaegersfeinekost · www.facebook.com/jaegersfeinekost