

Jaegers
DAS RESTAURANT
AM GOLFCLUB
WÖRTHSEE

VON GENUSSMENSCHEN FÜR GENIESSER
LECKER – FRISCH – BESONDERS

L

Liebe Gäste und alle, die es werden wollen!

Im April 2024 haben wir begonnen unser gastronomisches Konzept am Golfclub Wörthsee, auf Gut Schluifeld, umzusetzen.

Nach acht Jahren in Gräfelfing blicken wir auf einen gelungenen Start am neuen Standort zurück.

2025 ist für uns das Jahr, in dem wir den „Hidden Place“ bekannter machen wollen. Unser Restaurant ist ein Ort für alle, die gerne gut essen, eine wohlige Atmosphäre lieben und das Besondere wertschätzen.

Wir freuen uns Euch bei uns zu begrüßen!

Feine Grüße,

Jule & Peter Jaeger





ÖFFNUNGSZEITEN

MONTAG

Ruhetag

DIENSTAG – SONNTAG*

10.00 – 22.00 Uhr

* ab Ostern 2025.

Davor von Donnerstag bis

Sonntag geöffnet.

Änderungen unterjährig wegen
Veranstaltungen möglich.

Genusszeiten

KÜCHENZEITEN

DIENSTAG – SONNTAG*

10.00 – 12.00 Uhr – Frühstück inkl. Eierspeisen

12.00 – 20.00 Uhr – à la carte (wechselnde Speisekarte)

Ganztägig – Snacks & Kuchen

BEGINN PFINGSTFERIEN – ENDE SOMMERFERIEN

Freitag bis Sonntag BBQ Time

FEIERTAGE

Menüs und besondere Aktionen

SPECIALS

Gute Anregungen

werden gerne

ausprobiert





Wofür wir stehen

Genuss beginnt bei uns mit dem Einkauf. Trotz der massiv gestiegenen Lebensmittelpreise bleiben wir unserem Prinzip „beste Qualität und Frische“ treu. Unsere Profis in der Küche bereiten daraus die feinsten Gerichte zu.

LECKER – FRISCH – BESONDERS

Beginnend bei raffinierten Salatvariationen, feinen Pastagerichten, Klassikern aus der Hausmannskost und „Omas Rezeptbuch“, bis hin zu ausgefallener Crossover-Küche. Wir schaffen Genussmomente für jeden Geschmack und jeden Appetit.



Frühstück

Frisch gepresste Säfte und Smoothies, Kaffee von Alrighty, Tee von Bioteaque, dazu Croissants, Obstsalat oder ein Birchermüsli – Tage können schlechter beginnen als bei uns auf Gut Schluifeld.

FÜR DEN PERFEKTEN START

Wem das noch nicht genügt, den verwöhnen wir mit feinen Eierspeisen. Vor allem unser Strammer Max mit San Daniele, hausgebeiztem Lachs oder smashed Avocado ist beliebt bei Jung und Alt.

Ihr habt es eilig? Nehmt ein frisches Sandwich auf die Hand und weiter geht's.



à la Carte

Langweilig ist es bei uns nie. Wir variieren die Speisekarte fortlaufend und ergänzen sie durch wöchentliche Specials und erschwingliche Mittagsgerichte.

FÜR JEDEN ETWAS DABEI

Saisonale Themen spielen im à la Carte-Geschäft eine wichtige Rolle – zum Beispiel in der Spargel- und Schwammerlzeit. Frische Zutaten verwandeln wir zu ausgezeichneten und vor allem abwechslungsreichen Gerichten. Vom Sportler-Essen bis zum Fine Dining ist für jeden Geschmack, Bedarf und Anlass etwas dabei.



Die aktuelle
Karte findet
Ihr hier:



Specials

Besondere Anlässe würdigen wir mit besonderen Aktionen. Seien es Brunchs zu Ostern, wunderbare Menüs am Muttertag, Ferien- oder Schulanfang-Specials. Bleibt auf dem Laufenden und meldet Euch für unseren Newsletter an.

AUSSERGEWÖHNLICHE MOMENTE SCHAFFEN

Ihr habt spezielle Wünsche für kleinere oder größere Gruppen. Ob Weißwurst-Frühstück oder Austern-Party. Fragt uns, wir sind professionelle Wunscherfüller!

Anmelden
könnt Ihr
Euch hier:





Das Konzept haben wir im letzten Winter entwickelt. Ein Dutzend Weine im Paring kombiniert mit begleitenden, kleinen, feinen Speisen.

Im kommenden Winter werden die Abende wieder fester Bestandteil unseres Angebots.

PROBIEREN – SCHNABULIEREN – GENIESSEN

Solltet Ihr bereits vorher Interesse an diesem außergewöhnlichen Konzept haben und Euch – passend zum Dutzend Weine – mit mindestens zwölf Personen anmelden, gestalten wir gerne einen unvergesslichen Abend nach Eurem Gusto.

Sapas & Wein



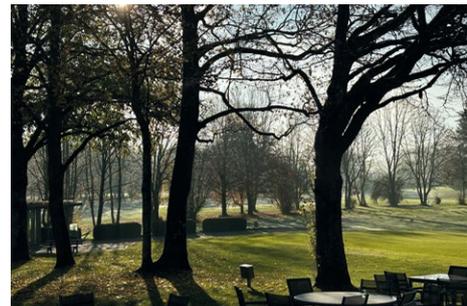
Snacken & Stärken

Eine Pause auf der Fahrradtour, als Belohnung für den Spaziergang, einfach so, oder vor und nach der Runde?

Wir verwöhnen Euch mit frischem Kuchen, Schinken-Käse-Toast, feinem San Daniele von der Berkel oder einfach nur mit einer hausgemachten Limonade, einem kühlen Glas Wein oder einem frisch gezapften Tegernseer.

VERWEILEN – ENTSPANNEN – SCHLEMMEN

Bei Jaegers von der ersten bis zur letzten Minute unserer Öffnungszeiten möglich.



Summertime

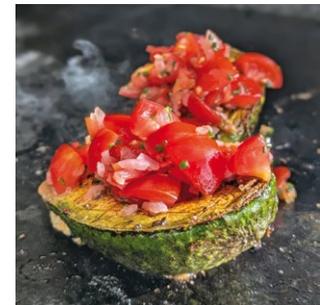
IS BBQ TIME

Was im letzten Sommer nur eine Idee war, setzen wir in diesem Jahr konsequent an den Sommerwochenenden um. Wir grillen und Ihr habt die Qual der Wahl.

Sides zum Niederknien (gegrillte Avocado, Feta Pack, Folienkartoffeln, WOK-Gemüse, um nur ein paar zu nennen) flankieren unsere Grillspezialitäten aus dem Hause Albers (KIKOK-Huhn und US GOP-Fleisch) sowie von Crusta Nova (Pulpo, Garnelen, Fisch).

Besondere Genussmomente auf unserer wunderschönen Terrasse mit Blick in die traumhafte Natur auf Gut Schluifeld.

SUMMER AT ITS BEST!



Catering



ZUHAUSE IST ES AM SCHÖNSTEN

Ihr findet es zwar schön bei uns, aber noch schöner bei Euch?

Kein Problem, wir helfen Euch auch gerne Eure Feier zuhause zu einem unvergesslichen Fest zu machen.

Seit knapp zehn Jahren begeistern wir unsere Kunden und Gäste mit Catering der Extraklasse. Ob klein oder groß, exklusiv oder bodenständig. Wir setzen Eure Wünsche in die Realität um und unterstützen auch gerne mit Equipment und Personal.

FÜR DAS GEWISSE ETWAS

Auch für den Fall, dass eigentlich alles steht, aber das besondere Etwas fehlt, fragt uns – wir finden gemeinsam das „i-Pünktchen“!

Feiern & Tagen



Das Jaegers liegt eingebettet in die wunderschöne Parklandschaft des Golfclub Wörthsee, nur zwei Minuten von der Autobahnausfahrt Wörthsee entfernt.

Die ideale Location zum Feiern ohne Sperrstunde, mit Party und Musik. Für alle, die nach der Feier nicht mehr selber fahren wollen, organisieren wir gerne einen Shuttle-Service.



im Jaegers

AUF GUT SCHLUIFELD

Unsere Räumlichkeiten eignen sich für unterschiedlichste Anlässe:

FLEISSIG – Ihr sucht eine passende Location für Eure Tagung. Mit separatem Tagungsraum, wunderbarer, ganztägiger Verpflegung und einem Golf-Schnupperkurs. Besser geht es kaum.

BODENSTÄNDIG – im Stüberl einen urigen, bayerischen Abend mit regionalen Gerichten genießen.

EDEL – im Salon, vornehm und chique, Fine Dining für bis zu 16 Personen.

EXKLUSIV – im ganzen Gutshaus mit Platz für bis zu 130 Personen drinnen und / oder draußen.

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



Food Truck

Den Food Truck-Anhänger des Clubs haben wir im Winter erstmalig zum Einsatz gebracht und festgestellt, dass wir damit ganz viele tolle Sachen machen können:

WELCOME SPOT

für Aperitif- und Aperosnacks

DINNER SPOT

als Burger / Bowl oder Pizza / Flammkuchen Location

SWEET SPOT

als Crêpe- und Waffel-Station

Wir werden den Anhänger auf Gut Schluifeld zum Einsatz bringen, können ihn aber auch für Anlässe bei und für Euch zum Leben erwecken.



Für Teamworker

Alles Bisherige haben wir mit unserem wunderbaren Kernteam und tollen Hilfskräften im letzten Jahr hinbekommen.

Für das, was kommt und was wir vorhaben, suchen wir noch Menschen mit oder ohne Vorerfahrung in der Gastronomie – „Bock“ müssen die, die sich melden, haben!

WIR SUCHEN:

- Köche (am liebsten mit Berufserfahrung)
- Servicekräfte
- fleißige HelferInnen für dieses und jenes

WIR BIETEN:

- faire Bezahlung
- Partizipation am Trinkgeld
- Minijobs
- sowohl Teilzeit als auch Vollzeit
- steuer- und sozialabgabefreie befristete Arbeitsverträge
- Unterkunftsmöglichkeiten

BEWIRB

DICH JETZT:



**DANKE AN DIEJENIGEN, DIE SCHON DA SIND
UND WILLKOMMEN AN DIEJENIGEN,
DIE WIR NEU KENNENLERNEN DÜRFEN.**

**WIR FREUEN UNS AUF EIN WUNDERBARES 2025,
VIELE SCHÖNE MOMENTE UND NOCH MEHR TOLLE MENSCHEN!**

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