

BITZENS WILDER JAHRESKALENDER 2020

WILDSPEZIALITÄTEN-RESTAURANT,
HOTEL, WILD-MANUFAKTUR



www.jagdhaus-rech.de
www.jagdhaus-shop.de





Herzlich willkommen IM JAGDHAUS RECH

... dem ersten regionalen Wildrestaurant.

Auf den nachfolgenden Seiten möchten wir Sie über unser Jahresprogramm, besondere Events und verschiedene Arrangements informieren. Sie finden hier auch viele Detailinformationen über unsere WILD-Küche, unsere besonderen Menüs und unseren wilden Hofladen. Lassen Sie sich inspirieren, einige schöne Stunden in unserer Mitte zu verbringen und tauchen Sie in unsere ganz eigene Faszination ein.

Wild - DER GESCHMACK DER FREIHEIT

Marina & Markus Bitzen

ÖFFNUNGSZEITEN

Restaurant

Freitag	18:00 – 22:00 Uhr	Reservierung notwendig
Samstag	17:30 – 22:00 Uhr	Reservierung notwendig
Sonntag	12:00 – 20:30 Uhr	

KÜCHEN-INFORMATION

- Bitte teilen Sie uns Unverträglichkeiten und Allergien vorab mit, dann ist es für unser Küchen-Team kein Problem Sie entsprechend zu verwöhnen.
- Unser Wildfleisch kommt aus heimischen Revieren, ausschließlich von befreundeten Jägern.
- Unser frisches Obst und Gemüse beziehen wir nur von Bauern unseres Vertrauens.
- Durch gezieltes einkochen, tiefkühlen und vakuumieren behalten unsere Produkte auch in der kargen Winterzeit eine Spitzenqualität.

RESTAURANT-INFORMATION

- Eine Tischreservierung wird immer empfohlen!
Freitag und Samstag ist eine Reservierung notwendig.
Reservieren können Sie per E-Mail an info@jagdhaus-rech.de.
- Freitag und Samstag bieten wir ausschließlich Menüs an.
- Unsere aktuellen Öffnungszeiten und ggf. Einschränkungen aufgrund besonderer Menü-Abende finden Sie unter www.jagdhaus-rech.de/aktuelles.
- Hunde sind bei uns im Restaurant zum Essen willkommen. Wichtig ist nur, dass der Hund einen Platz unter dem Tisch findet, damit die Servicewege frei bleiben. Nur zum wilden Frühstück bleibt der Hund bitte zu Hause.
- Zahlen können Sie bei uns gerne mit EC-Karte oder in Bar.
- Einzelabrechnung machen wir gerne, bei voriger Information.
Später ist das Teilen am Tisch nicht möglich.

Unsere aktuellen Öffnungszeiten und ggf. Einschränkungen aufgrund Betriebsferien oder Veranstaltungen finden Sie auf unserer Homepage: www.jagdhaus-rech.de





MARINA BITZEN

Ahrtaler Mädchen, Sommelier, Hotelfachfrau und Familienmanagerin

Wein ist meine große Passion. Ganz besonders der deutsche Wein von der Ahr hat meine Leidenschaft geweckt. Das Ahrtal ist so klein und doch so vielschichtig in seinen Weinen. Gerne nehme ich meine Gäste mit auf eine abwechslungsreiche Weinreise. Bei meiner Auswahl in der Getränkekarte ist es mir ein Anliegen, dass jedes Getränk zu unseren Produkten und der Philosophie des Hauses passen.

Unsere regionalen Spezialitäten umfassen Whiskey aus der Eifel, Spirituosen von der Grafschaft und hausgemachte Liköre. Zusätzlich bieten wir alkoholfreie Spezialitäten, wie Säfte aus der Nachbarschaft und BIO-Limonaden an.

Ich freue mich, Sie in unserem Restaurant mit unseren regionalen Spezialitäten verwöhnen zu können.

Marina Bitzen



MARKUS BITZEN

Jäger, Koch und Wild-Kochbuchautor



Ich, Markus Bitzen, leite die Küche und kümmere mich um den Wildeinkauf, das Zerlegen und das Zubereiten. Ebenso fahre ich einmal in der Woche meine Runde von Bauer zu Bauer, um die besten Produkte für unsere wilde, regionale Küche zu bekommen.

Seit meinem 16. Lebensjahr bin ich Jäger mit Leidenschaft. Durch den Gastronomiebetrieb meiner Eltern kam ich bereits früh in Berührung mit dem Alltag in Küche und Restaurant, was prägend für meine weitere Laufbahn sein sollte. Ich bin seit 2002 Mitglied bei „Slow Food“ und seit 2017 Teil der „Slow Food Chef Alliance Köche“, deren Leidenschaft und Ideale sich ganz den Erzeugnissen von guten und fairen Produkten verschrieben haben.

Markus Bitzen





UNSER *Wild-*VERSPRECHEN

UNSER WILDFLEISCH IST GARANTIERT...

- ... aus heimischen Revieren, ausschließlich von befreundeten Jägern
- ... vom Jäger waidmännisch vom Ansitz erlegt (keine Treibjagd)
- ... nicht mit Antibiotika und Futtermittel in Kontakt gekommen
- ... nur in der freien Wildbahn groß geworden
- ... sauber und ordentlich behandelt und verarbeitet
- ... ausgereiftes Fleisch ohne Knochen = küchenfertig
- ... gesund, nahrhaft und bleifrei
- ... ohne Hautgout

UNSERE ZUTATEN...

- ... vorrangig aus unserer Region
- ... gut – sauber – fair
- ... nachhaltig produzierte Lebensmittel
- ... gerne auch in Bio-Qualität



Wild- DER GESCHMACK DER FREIHEIT
wild SCHMECKT DAS AHRTAL

Slow Food

„SLOW FOOD“ – GESCHENKE DER NATUR

Unsere Philosophie – gut, sauber, fair!

Dreimal am Tag, bei jeder Mahlzeit, treffen wir Entscheidungen mit weitreichenden Konsequenzen. Unser Essen ist untrennbar verknüpft mit Politik, Wirtschaft, Gesellschaft, Kultur, Wissen, Landwirtschaft, Gesundheit und Umwelt. **Daher sollen unsere Lebensmittel gut, sauber und fair sein.**

Gut:

- Wohlschmeckend
- Nahrhaft
- Frisch
- Gesundheitlich einwandfrei
- Die Sinne anregend und befriedigend

Sauber:

- Hergestellt ohne die Ressourcen der Erde, die Ökosysteme oder die Umwelt zu belasten und ohne Schaden an Mensch, Natur oder Tier zu verursachen.

Fair:

- Die soziale Gerechtigkeit achtend, mit angemessener Bezahlung und fairen Bedingungen für alle – von der Herstellung über den Handel bis hin zum Verzehr.



Wilde Wunsch-Menüs

ZUM VORZUGSPREIS!

IHRE VORTEILE AUF EINEN BLICK:

- Wir produzieren nachhaltig, sauber und fair
- Weniger Lebensmittelverschwendung
- Bevorzugter und schnellerer Service
- Günstiger als eine à-la-carte-Auswahl
- Größere Menüauswahl im Vorfeld, als unsere à-la-carte-Auswahl
- Individuell; wir versuchen auf Ihre Wünsche einzugehen
- Qualität und Frische wird gesteigert

WAS SOLLTE BEACHTET WERDEN:

- In den Menüs ist immer ein süßes Dessert vorgesehen.
Möchten Sie lieber Käse genießen, teilen Sie uns das bitte bereits bei der Menübestellung mit. Aufpreis 4,- €.
- Die Menüs müssen 24 Stunden vorab reserviert sein / mitgeteilt werden, damit wir Ihnen den günstigeren Preis garantieren können.
- Haben Sie Allergien oder Unverträglichkeiten? Wenn ja müssen Sie uns das unbedingt vorher schon mitteilen, damit wir darauf achten können.
- Pro Tisch können Sie zwei Varianten wählen.
Die Anzahl der Gänge kann nach Ihren Wünschen variieren.
- Liebhaber- und Überraschungsmenü:
3-Gang Menü: Vorspeise | Hauptgang „Edelteil“ | Dessert
4-Gang Menü: Vorspeise | „Kraftbrühe“ | Hauptgang „Edelteil“ | Dessert
5-Gang Menü: Vorspeise | „Kraftbrühe“ | Zwischengang | Hauptgang „Edelteil“ | Dessert
- Damit Sie unsere Menüs mit ausreichend Zeit und Ruhe genießen können, bitten wir Sie rechtzeitig Platz in unserem Restaurant einzunehmen.
5-Gang Menü bitte bis spätestens 19:00 Uhr
3-Gang Menü bitte bis spätestens 19:30 Uhr

Wild-Menüs

(auf Vorbestellung)

Wild-Menü „Großmutterns Zeiten“

Dieses Menü ist aufgebaut wie bei Oma: Suppe, Hauptgang, Dessert und soll mit den bodenständigen Produkten an „Großmutterns Zeiten“ erinnern. Der Hauptgang besteht immer aus geschmortem oder Sous-vide gegartem Wildfleisch.

3-Gang Menü 35,- €*

Liebhaber-Menü

Der Wald hat viel zu bieten. Anlass genug für uns als Wildrestaurant Ihnen die besonderen Liebhaber-Menüs anzubieten. Das Küchenteam um Markus Bitzen hat daher zu den einzelnen Wildarten passende Menüs zusammengestellt, die wir Ihnen auf Vorbestellung servieren können. Der Hauptgang besteht immer aus einem Edelteil und wird rosa gegart.

Wildschwein	3-Gang 50,- €*	4-Gang 55,- €*	5-Gang 60,- €*
Rothirsch	3-Gang 50,- €*	4-Gang 55,- €*	5-Gang 60,- €*
Reh	3-Gang 55,- €*	4-Gang 60,- €*	5-Gang 67,- €*
Wilddieb (Variation)	3-Gang 50,- €*	4-Gang 55,- €*	5-Gang 60,- €*

Wildes Überraschungs-Menü am Sonntag

Sonntags buchbar (ausgenommen vor und an Feiertagen). Ein Glas weißer Secco zum Dessert ist im Preis inbegriffen. Lassen Sie sich mit unserem wilden Überraschungs-Menü verwöhnen. Wir können Ihnen schon verraten: Dieses Menü ist Wild!

3-Gang 35,- €* **4-Gang 40,- €***
immer mit Secco zum Dessert

Wildfrei oder Vegetarisch

Unsere Zutaten kommt aus der Region. Gemüse von Bauer Janz aus Alfter-Oedekoven oder dem Demeter Bio Hof Bursch in Bornheim. Kartoffeln und Eier von Bauer Schopp und vieles mehr, was uns Wald und Feld bietet. Lassen Sie sich von Markus Bitzen und seinem Team überraschen!

3-Gang 50,- €* **4-Gang 55,- €***

*Bitte beachten Sie, dass dies Vorbestellpreise sind. Damit dieser Preis möglich ist, benötigen wir 24 Stunden vorab Ihre Bestellung. Alle Menüs können mit einem Aufpreis von 4,- € mit einer regionalen Käseauswahl anstelle des Desserts bestellt werden.





Wilder Jahreskalender

WILD-BUFFET

Freitag, 10. Januar 2020

Freitag, 7. Februar 2020

Freitag, 6. März 2020

Freitag, 3. April 2020

Freitag, 8. Mai 2020

Freitag, 5. Juni 2020

Freitag, 3. Juli 2020

Freitag, 14. August 2020

Freitag, 4. September 2020

Freitag, 2. Oktober 2020

Freitag, 6. November 2020

Freitag, 20. November 2020

wilde Winter-Variation

wilde Winter-Variation

wilde Winter-Variation

wilde Frühlingsgefühle

Maibock und Spieß

Maibock und Spieß

leichter, wilder Sommergenuss

leichter, wilder Sommergenuss

Herbst-Klassiker

Herbst-Klassiker

Herbst-Klassiker

Herbst-Klassiker

Auf unserem Wild-Buffer haben wir eine große und genüssliche Auswahl unserer aktuellen Spezialitäten. Sie kommen direkt in unsere Küche, wo wir die Gerichte für Sie vorbereitet haben bzw. einige erst nach Ihren Wünschen frisch zubereiten. Das Buffet hat immer einen anderen Schwerpunkt und ist somit bei jedem Besuch etwas Besonderes. Entspannen Sie bei einem guten Glas Rotwein. Das Buffet wird um 18:30 Uhr eröffnet. **Pro Person 35,-€**

GOURMET-MENÜ

Das besondere einmalige Wild-Menü

Samstag, 1. Februar 2020

Das etwas andere Wild-Erlebnis. Mit vielen spannenden Leckereien. Mit dem besonderen Genusserlebnis. Dieses Menü verlangt Zeit und Ruhe

Pro Person 99,-€

8-GANG DIANA – GROSSE WILDE AUSWAHL

Wild-Menü „Jagdgöttin Diana“ – Wilde Vielfalt

Samstag, 25. Januar 2020

Samstag, 27. Juni 2020

Samstag, 21. März 2020

Samstag, 22. August 2020

Unser Wild-Menü zu Ehren der Jagdgöttin Diana soll die Vielfalt und Genuss-spitze unserer Küche wiedergeben. Jeder Gang ist einer anderen Wildart gewidmet. Mit kleinen geschmackvollen Gerichten mit dem allerbesten, was uns die Natur bietet, möchten wir Ihnen ganz besondere Gaumenfreuden bereiten. Mit diesem Menü wird der Geschmack unserer Natur aufgetischt.

So WILD schmeckt das Ahrtal!

Pro Person 85,-€

8-GANG „SLOW FOOD“-MENÜ

Nachhaltig, sauber, fair und lecker!

Freitag, 13. März 2020

Freitag, 19. Juni 2020

In unserem „Slow Food“-Menü legen wir Wert darauf, das ganze Stück Wild zu verarbeiten. Wir möchten aufzeigen, dass die Welt des Fleisches nicht nur aus Filet und Rücken besteht. Ein Tier hat eine Vielzahl von Fleischteilen, die sehr schmackhaft zubereitet werden können. Wie zum Beispiel die Wildhaxe, Wildnack, Wildbauch u.v.m. Bei dem Menü möchten wir weiterhin die verschiedenen klassischen Zubereitungsarten aufzeigen. Schmoren, Sous-vide garen, Kurzbraten, Kochen und Räuchern. **Pro Person 75,-€**





FELDHASE

Hoppel Hoppel – Mit viel Geschmack

10. Januar – 15. Februar 2020

Wer einen intensiven Wildgeschmack liebt, liegt mit dem fettarmen Fleisch des Löffelträgers genau richtig! Der Hase hat ein mildes braunrotes Fleisch, es ist feinfaserig, saftig und schmeckt sehr würzig. Feldhasen sind Pflanzenfresser, zu ihrer Nahrung zählen Gräser, Kräuter, Wurzeln und Knollen. Manchmal fressen sie auch Getreide und Kohl. Im Winter mümmeln sie auch Rinde, Knospen und Zweige. Unsere Hasen kommen aus dem Rheinland.

FELDHASE-SPEZIAL

(Buchbar: Freitag oder Sonntag)

Preis pro Person 99,– €

- Eine Übernachtung im Standardzimmer
- 4-Gang Wild-Menü vom Feldhasen
- Wildes Frühstücksbuffet am Abreisetag



MUFFEL

Die wilde Alternative zum Osterlamm

1. – 26. April 2020

In der Öffentlichkeit ist das Muffelwild etwas unbekannter als andere wildlebende Tiere, wie Hirsch, Reh oder Wildschwein. Es ist eine äußerst menschen scheue Wildschafart, die hier auf den Höhen des Ahrtales bis hin zum Kesselingener Tal in größerer Anzahl vorkommt und auch entsprechend ihrer Dichte bejagt wird. In unserer Küche haben wir das Muffel als Alternative zum Lamm entdeckt. Die Fleischfasern sind sogar noch etwas zarter und weicher. Der Geschmack erinnert überhaupt nicht an ein streng schmeckendes Schaf. Es ist ein ganz leichter dezenter Lamm-Geschmack vorhanden, den wir bei der Uniformität der Geschmäcker unserer heutigen Zeit sehr reizvoll finden.

MUFFEL-SPEZIAL

(Buchbar: Freitag oder Sonntag)

Preis pro Person 99,– €

- Eine Übernachtung im Standardzimmer
- 4-Gang Wild-Menü vom Muffel
- Wildes Frühstücksbuffet am Abreisetag





MAIBOCK

Der besondere Wildgeschmack

8. Mai – 7. Juni 2020

Was ist der „Maibock“ bzw. was zeichnet ihn aus? Als „Maibock“ bezeichnet man das männliche Reh, welches ab dem 1. Mai bejagd werden darf. Nach dem Winter startet in der Natur ein einzigartiger Vorgang. Pflanzen und Tiere erwachen aus ihrer Winterstarre und stecken alle Kraft in den Neustart. Gräser sprießen, Kräuter wachsen, Beeren und Pilze erwachen, Bäume setzen die ersten Triebe. Das Reh ist ein Konzentrat-Selektierer. Ein wahrer „Nascher“. Das Reh sucht sich nur bestimmte Gräser und Kräuter aus. Sucht sich Blätter von Wald- und Feldfrüchten, Getreide und Hülsenfrüchte, Raps und Kohl, Eichel und Bucheckern, Obst und Pilze. Das Reh äßt 60-70 % Knospen. Blätter der Heckenrose, Brombeeren, Mittelweigerich, Rotklee und viele andere. Dieser besondere Vorgang in der Natur beschert uns ein wunderbares Produkt. Das Fleisch des Maibocks ist wahnsinnig schmackhaft und ausdrucksstark nach der Zubereitung.

MAIBOCK-SPEZIAL

(Buchbar: Freitag oder Sonntag)

Preis pro Person 115,-€

- 🍷 **Eine Übernachtung im Standardzimmer**
- 🍷 5-Gang Wild-Menü vom Maibock „Reh“
- 🍷 Wildes Frühstücksbuffet am Abreisetag

SCHMALSPIESSER

Der junge wilde Hirsch

12. Juni – 11. Juli 2020

Der Schmalspießer und das Schmaltier dürfen ab Mai/Juni bejagd werden. Geboren wurden sie im Mai des Vorjahres und sind nun ein Jahr alt. Der Rotwild-Spießer ist ca. 40–55 kg schwer. Junge Rothirsch-Spießer ernähren sich im Frühjahr gerne von jungen Trieben, Blättern und Ästen. Auch Knospen, erste Kräuter, Pilze, Gräser und Rinden von jungen Ästen gehören zu ihrer vornehmsten Nahrung. Dieser erhöhte Genuss an besonders guter Nahrung spiegelt sich dann auch in der Qualität des Fleisches wieder. Da der Schmalspießer anfangs alleine unterwegs ist, ist er gut zu bejagen. Es ist uns immer wieder eine Freude, dieses zarte, tief rote Fleisch zu bearbeiten und schließlich für Sie zuzubereiten.

SCHMALSPIESSER-SPEZIAL

(Buchbar: Freitag oder Sonntag)

Preis pro Person 115,-€

- 🍷 **Eine Übernachtung im Standardzimmer**
- 🍷 5-Gang Wild-Menü vom Speißer „Junger Rothirsch“
- 🍷 Wildes Frühstücksbuffet am Abreisetag





WILDGEFLÜGEL

Leichte wilde Sommer-Küche

1. – 30. August 2020

Als Wildgeflügel bezeichnet man alle freilebenden Vögel, die für den menschlichen Verzehr erlegt werden. Zu unserem vorrätigen Wildgeflügel zählt man Fasan, Wildente, Wildgans und Wildtaube. Das Fleisch ist intensiv im Geschmack und sehr ausdrucksvoll.

WILDGEFLÜGEL-SPEZIAL

(Buchbar: Freitag oder Sonntag)

Preis pro Person 99,– €

- 🍷 Eine Übernachtung im Standardzimmer
- 🍷 4-Gang Wild-Menü „Leichter Sommergenuss“
- 🍷 Wildes Frühstücksbuffet am Abreisetag

WILDDIEB

Die große und wilde Vielfalt

6. November – 20. Dezember 2020

Hier servieren wir Ihnen die große Eifler- und Rheinländer-Wildvielfalt. In jedem Gang finden Sie eine andere Wildart. Lassen Sie sich überraschen!

WILDDIEB-SPEZIAL

(Buchbar: Sonntag)

Preis pro Person 99,– €

- 🍷 Eine Übernachtung im Standardzimmer
- 🍷 4-Gang Wild-Menü „Wilddieb“
- 🍷 Wildes Frühstücksbuffet am Abreisetag





NUR 17,- EURO PRO PERSON

Bitzens wild-regionales Frühstücksbuffet



8:30 – 10:30 Uhr

- Wurst, Schinken, Terrinen usw. von Wildschwein, Hirsch, Reh, Muffel oder Hase
- Verschiedene Wild-Leberwürste
- Verschiedenes von regionalen Nutztieren
- Selbstgebackenes Brot und Brötchenauswahl
- Regionaler Honig, Alm-Butter und Margarine
- Quark und Joghurt vom DEMETER Hof
- Fruchtejoghurt und Eier
- Über 15 selbstgemachte Marmeladen
- Verschiedene Kompotte
- Chutneys aus unserer Kollektion
- Spezialitäten von Grafschafter
- Ziegen- und Bergkäse-Auswahl
- Käsebrett mit verschiedenen Käsesorten
- Regionale Saftauswahl, Mineralwasser und Milch
- Kaffee der Grafschafter Kaffeerösterei
- Bio-Tee-Auswahl von Sonnentor
- Bio-Müsli-Auswahl
- Getrocknete Früchte

Gerne können Sie auch als NICHT-Hausgast zum Frühstück kommen. Zum Beispiel als Start in einen schönen Wandertag im Ahrtal. Eine Tischreservierung ist unbedingt notwendig.

Wild-Kochkurs

MIT MARKUS BITZEN

**SPEZIALITÄTEN VOM WILD
KÖSTLICH UND EINFACH ZUBEREITET!**

Dauer: 3 ½ Stunden | 14:00 – 17:30 Uhr

Teilnehmerzahl: mindestens 5 Personen

Termine 2020: Samstags

18. Januar | 29. Februar | 14. März | 18. April | 16. Mai | 29. August

- Richtiger Wild-Einkauf?
- Welches Wildfleisch wofür?
- Welche Zubereitungsarten?
- Schmoren, kurz Braten, kochen oder sous-vide garen?
- Was für welches Stück? Rezepte?
- Welche Gewürze, Beilagen?
- Welche Verfeinerungen?

All diese Fragen wird Ihnen Markus Bitzen beantworten und Ihnen die Welt des natürlichsten Fleisches nahebringen.

Preis pro Kochkursteilnehmer:

- **79,- €** inkl. Getränken während dem Kochkurs
- **114,- €** inkl. Getränken während dem Kochkurs und 3-Gang Wild-Menü „Großmutter's Zeiten“ im Anschluss
- **134,- €** inkl. Getränken während dem Kochkurs und 4-Gang Wild-Menü „Wilddieb“ im Anschluss

Für Gäste die abends zum Essen dazu kommen möchten, bieten wir folgendes an:

- 3-Gang Wild-Menü „Großmutter's Zeiten“ 35,- €**
- 4-Gang Wild-Menü „Wilddieb“ 55,- €**

Gerne können Sie auch Übernachtungsmöglichkeiten bei uns reservieren mit unserem einmaligen wilden Frühstücksbuffet.





Arrangements

Wir stellen Ihnen gerne individuelle Arrangements an Ihrem Wunschtermin zusammen.

Eine Übernachtung

FÜR LIEBHABER

🌿 Eine Übernachtung

- 🌿 Bitzens wild-regionales Frühstücksbuffet
- 🌿 5-Gang „Liebhaber-Menü“

Preis pro Person im Doppelzimmer	Standard	110,- €
	Komfort-Rothirschzimmer	135,- €

WILDER SONNTAG

Sonntags buchbar.
Ausgenommen an und vor Feiertagen.

🌿 Eine Übernachtung

- 🌿 Bitzens wild-regionales Frühstücksbuffet
- 🌿 4-Gang „Wildes Überraschungs-Menü“ mit Secco zum Dessert

Preis pro Person im Doppelzimmer	Standard	89,- €
	Komfort-Rothirschzimmer	114,- €

Zwei Übernachtungen

WILDES AHRTAL

🌿 Zwei Übernachtungen

- 🌿 Bitzens „wild-regionales“ Frühstücksbuffet
- 🌿 3-Gang Wild-Menü „Großmutter's Zeiten“
- 🌿 3-Gang Wild-Menü „Liebhaber“

Preis pro Person im Doppelzimmer	Standard	173,- €
	Komfort-Rothirschzimmer	223,- €

WILDE LIEBHABEREI

🌿 Zwei Übernachtungen

- 🌿 Bitzens „wild-regionales“ Frühstücksbuffet
- 🌿 5-Gang Wild-Menü „Wildlieb – Variation“
- 🌿 4-Gang Wild-Menü „Liebhaber“

Preis pro Person im Doppelzimmer	Standard	205,- €
	Komfort-Rothirschzimmer	255,- €

Drei Übernachtungen

DREI WILDE TAGE

🌿 Drei Übernachtungen

- 🌿 Bitzens „wild-regionales“ Frühstücksbuffet
- 🌿 3-Gang Wild-Menü „Großmutter's Zeiten“
- 🌿 4-Gang Wild-Menü „Liebhaber“

Preis pro Person im Doppelzimmer	Standard	222,- €
	Komfort-Rothirschzimmer	297,- €



ÜBERNACHTUNGEN

	Standard	Komfort-Rothirschzimmer
Eine Übernachtung	50,- €	75,- €
Ab zwei Nächten; pro Nacht	45,- €	70,- €

Alle Preise verstehen sich pro Person im Doppelzimmer, belegt mit zwei Vollzahlern inkl. unserem Frühstücksbuffet und der gesetzlichen MwSt.

Für ein Doppelzimmer „Standard“ belegt mit einer Person berechnen wir einen Aufschlag von 20,- € pro Nacht.



Hunde sind bei uns herzlich willkommen. Für Hunde berechnen wir 15,- € pro Aufenthalt für die aufwendigere Endreinigung. Hunde dürfen abends mit ins Restaurant, wenn sie einen Platz unter dem Tisch finden können, damit die Servicewege und andere Gäste nicht gestört werden. Beim Frühstück lassen Sie Ihren Vierbeiner bitte auf dem Zimmer.

Unsere AGBs finden Sie auf unserer Homepage:
www.jagdhaus-rech.de/hotel

MEHRWERT FÜR DEN GAST

- Erfahrener Wildspezialist mit Markus Bitzen, dem Koch und Jäger
- Ausgebildeter Sommelier im Haus
- Über 150 verschiedene Weine der Ahr
- Nachhaltig produziert – sauber, regional und fair
- Ruhige Lage am Waldrand
- Kostenloser Parkplatz
- Einzigartiges Frühstück mit wilden Produkten aus eigener Herstellung und Eifler-Spezialitäten sowie weiteren nachhaltigen Produkten
- Ab zwei Übernachtungen, Sonntags Spätabreise nach Absprache
- Lunchpaket gegen Bezahlung
- Internet im öffentlichen Bereich (WLAN)
- Flasche Wasser auf dem Zimmer als Geschenk
- Ausschließlich Nichtraucher-Zimmer
- Leihweise Wanderkarte
- Große Auswahl an Wanderempfehlungen



**KURZFRISTIGE ANGEBOTE
 FINDEN SIE IMMER IN UNSEREM
 MONATLICHEN NEWSLETTER!**

**Jetzt anmelden unter:
www.jagdhaus-rech.de/wilder-newsletter**





Haben Sie ihn schon entdeckt?

UNSERE ÖFFNUNGSZEITEN IM HOFLADEN:

Mittwoch – Freitag 9:00 – 12:00 Uhr

Samstag 9:30 – 12:00 Uhr

Sonntag 9:30 – 12:00 Uhr und 14:00 – 18:00 Uhr

- ♣ Über die Terrasse hinten links finden Sie unseren „wilden“ Hofladen!
- ♣ Nachmittags oder abends gerne mit voriger Absprache per Mail an info@jagdhaus-rech.de
- ♣ Unsere aktuellen Öffnungszeiten und ggf. Einschränkungen aufgrund Betriebsferien oder Veranstaltungen finden Sie unter: www.jagdhaus-rech.de

HIER FINDEN SIE:

- ♣ Verschiedene Wild-Leberwürste in Gläsern
- ♣ Wild-Sülze, -Schmalz, -Jagdwurst, -Blutwurst
- ♣ Geräucherte Mettwurstchen und Salamis von verschiedenen Wildarten
- ♣ Verschiedene Wildschinken-Spezialitäten, aufgeschnitten oder am Stück
- ♣ Unsere Erfindung: Hirsch- und Wildschwein-Schinken, luftgetrocknet „Bündner Art“
- ♣ Hirsch-, Reh-, Muffel-, Hase und Wildschwein-Gulasch im Glas
- ♣ Wildrahmsuppen, Wildgulaschsuppe, Kraftbrühen
- ♣ Grill-Bratwürstchen, Grillsteaks, Fleischkäse
- ♣ Wildfleisch aus der Keule, vom Rücken oder als Gulasch für Ihre Kochkünste daheim
- ♣ Schnitzel- und Hackfleisch vom Wild
- ♣ Wild-Currywurst, Bolognese-Sauce vom Hirsch
- ♣ Über 150 vom Sommelier ausgesuchte Weine aus dem Ahrtal
- ♣ Sekte, Seccos und Wein-Accessoires
- ♣ Hausgemachte Liköre, Ahrtaler Wein-Spirituosen und regionale Obstbrände
- ♣ Regionaler Ziegen- und Bergkäse
- ♣ Selbstgemachte Chutneys und Fruchtaufstriche
- ♣ Honige, Senf, Öle, Essige, Eier und Säfte
- ♣ Hausgebackenes Brot, Gewürze, Kaffee und Brotbackmischungen
- ♣ Schokoladen, Knabbereien und Fruchtbärchen
- ♣ Bio-Tee, -Müsli, -Bier, -Limonaden
- ♣ Präsentkörbe und Geschenkkartons
- ♣ „Slow Food“-Magazine, Rezepte und Accessoires

Alle Produkte finden Sie auch in unserem Online-Shop!
www.jagdhaus-shop.de

DAS *Kochbuch*

DIREKT VOM KOCHENDEN JÄGER
MARKUS BITZEN



25,- €
*inkl. Versand
und Widmung*

- 🌿 Einblick in meine Wild-Küche
- 🌿 Viele Tipps, Tricks und Hintergrundwissen vom Profi
- 🌿 Anleitung für mehr Wildfleisch auf dem Speiseplan
- 🌿 Wagen Sie sich an die Vielfalt Wild – „Mehr BIO geht nicht“
- 🌿 Einfache Zubereitungen, auch für unbeachtete Fleischstücke



GUTSCHEIN FÜR IHRE LIEBSTEN

**VERSCHENKEN SIE
WILDEN GENUSS ZUM WOHLSEIN**

Zum Beispiel für:

eine Übernachtung inkl. „Slow Food“-Frühstücksbuffet
und unserem Liebhaber-Menü vom Rothirsch



wilde Menüs zur Auswahl



das Wild-Bufferet, den Jagdgöttin-Diana-Abend
oder eines der Events im Jagdhaus Rech



einen Wertgutschein für einen Besuch in unserem Restaurant
oder im „wilden“ Hofladen.

*Gutscheine erhalten Sie bei
unserem Service-Team oder
auf Bestellung zugeschickt!*



- 🌿 Schicken Sie uns einfach eine E-Mail.
- 🌿 Geben Sie uns durch, was Sie verschenken möchten.
- 🌿 Teilen Sie uns Ihre Anschrift und Telefonnummer mit.
- 🌿 Der Gutschein kommt dann per Post mit Rechnung zu Ihnen nach Hause.
- 🌿 Einfach Rechnung überweisen und der Gutschein hat seine Gültigkeit.



FÜR EIN
wildes ZUHAUSE
www.jagdhaus-shop.de



ONLINE-SHOP

Unsere Wildspezialitäten für Zuhause!




Jagdhaus Rech
DER WILD-SPEZIALIST
RESTAURANT · MANUFAKTUR · HOTEL

Bärenbachstraße 35 | 53506 Rech
Telefon: 02643-8484 | info@jagdhaus-rech.de
www.jagdhaus-rech.de