

# **Herzlich Willkommen im Jagawirt zu Aumbach**

Der Jagawirt ist das Herzstück eines kleinen Dörfchens Aumbach, einem Ortsteil von Rettenbach am südlichsten Zipfel des Landkreises Cham.

Das inmitten eines „Winter- und Wanderparadieses“ gelegene Aumbach konnte sich beim Kreisentscheid 2016 „Unser Dorf soll schöner werden“ die Goldmedaille sichern. Der Blick über das Donautal sowie das nahegelegene beliebte Wandergebiet im Höllbachtal mit seinen einzigartigen Felsformationen machen den Jagawirt zu einer beliebten Einkehr.

Unser Küchenteam arbeitet sehr innovativ und bringt Ihnen viele Schmankerl auf die Teller. Angefangen von bayerisch-deftiger Frischeküche, über Wildspezialitäten bis zu Auszügen aus der alpenländischen Küche. Besonders zu Biergartenzeiten können Sie verschiedene Brotzeiten wählen.

Dabei konzentrieren wir uns auf den Einsatz regionaler Produkte. Beliebt ist besonders unsere sonntägliche Bratenkarte zum Mittagstisch. Dies erfordert deshalb von unseren Gästen eine rechtzeitige Reservierung.

Der regionale Produkteinsatz macht einen jahreszeitlich bezogenen Speisekartenwechsel möglich. Blättern Sie diesbezüglich durch unsere Homepage.

## **Probieren Sie jetzt Steaks aus unserem DRY AGER!**

Dry Aging ist die hohe Kunst der Fleischveredelung. Eine traditionelle Methode, um Fleisch außergewöhnlich zart und geschmacklich intensiv reifen zu lassen. Dry Aging ist ein Jahrzehnte altes Verfahren, durch das Rindfleisch seine denkbar höchste Veredelungsstufe erlebt.

**Ihr Jagawirt, Benedikt Hierl**



window.respimage && window.respimage({ elements: [document.images[document.images.length - 1]] });



[window.respimage && window.respimage\({ elements: \[document.images\[document.images.length - 1\]\] }\);](#)



[window.respimage && window.respimage\({  
elements: \[document.images\[document.images.length - 1\]\] }\);](#)