

# *Liebe geht durch den Magen*

## **MENÜ I**

Hochzeitsuppe vom heimischen Weiderind  
mit dreierlei Einlagen.

Geschmorter Kalbstafelspitz mit König-Ludwig-Senfsoße,  
mit Gemüse nach saisonalem Einkauf und Kartoffel-Plätzchen.

Aprikosenragout nach Hausrezept, mit Allgäuer Rahm-Eis,  
mit Schlagrahm und Streuseln.

Pro Person 33 €

*Änderungen vorbehalten.*

## **MENÜ II**

Knackige Blattsalate mit Jagdhausdressing  
und gerösteten Sonnenblumenkernen.

Schmorbraten vom heimischen Alprind mit kräftiger RotweinsöÙe,  
Karottengemüse und Kartoffelpüree.

Gebräunte GrieÙschnitte  
mit eingemachten Früchten und Allgäuer Rahm-Eis.

Pro Person 36 €

*Änderungen vorbehalten.*

## **MENÜ III**

Leichte Gemüsesuppe nach Saison.

Zwiebelrostbraten von der heimischen Rinderfärsche nach Jagdhaus Art,  
mit ZwiebelsoÙe und hausgemachten Maultaschen.

Topfenknödel mit Butterbröseln und Zwetschgenröster.

Pro Person 39 €

*Änderungen vorbehalten.*

## **MENÜ IV**

Hausgemachter Kartoffelsalat mit Fischpflanzlerl.

Wildragout nach Waidmanns-Heil, in kräftigem Rotwein geschmort,  
mit Blaukraut und Semmelknödeln.

Leicht geliertes Frucht-Süppchen mit Fruchtsorbet je nach Saison.

Pro Person 35 €

*Änderungen vorbehalten.*

## **MENÜ V**

Tatar von der Räucherforelle  
mit Meerrettich und kleinem saisonalem Blattsalat.

Braten vom heimischen Rothirsch mit Preiselbeer-Soße,  
mit Gemüse nach saisonalem Einkauf und hausgemachten Spätzle.

Königsschmarrn mit beschwipsten Aprikosen  
und Allgäuer Rahm-Eis.

Pro Person 43 €

*Änderungen vorbehalten.*

## **MENÜ VI**

Vegetarisches Schmankerlgedeck von saisonalen Gemüsesorten:  
Gemüsesüppchen, -tartelette und feiner Gemüsesalat.

Medaillons vom heimischen Rothirsch mit Berberitzensoße,  
mit Rotweibirne und gebräunten Grießtalern.

Preiselbeer-Halbgefrorenes unter der Baiser-Haube.

Pro Person 46 €

*Änderungen vorbehalten.*

## **MENÜ VII**

Carpaccio vom heimischen Alprind mit Bergkäse-Spänen,  
mit Meerrettich und Blattsalat.

Leichte Suppe nach saisonalem Einkauf.

Rücken vom heimischen Kalb mit Apfelspalten in Fetz Calvados-Soße,  
Gemüse nach saisonalem Einkauf und Brandteigkartoffeln.

Gebrannte Creme vom Landrahm unter der Rohrzuckerkruste,  
im Teller serviert mit nix.

Pro Person 53 €

*Änderungen vorbehalten.*

## **MENÜ VIII**

Geflügelleber-Parfait mit eingelegten Mirabellen  
und geröstetem König-Ludwig-Brot.

Lachsforelle, auf der Haut gebraten,  
mit Karottenbrandade.

Heimischer Rehrücken im Pfannkuchenmantel mit Rübenkrautsoße,  
mit gebräunter Blutwurst, Gemüse nach Saison und Schpfnudeln.

Desserteller Königliches Jagdhaus  
(aus 4 Komponenten der aktuellen Speisekarte.)

Pro Person 65 €

*Änderungen vorbehalten.*

### **Nicht das passende dabei?**

*Gerne gehen wir auf Ihre individuellen  
Wünsche ein.  
Trauen Sie sich!*

# *Sekt & köstliche Häppchen*

## **EMPFANG I**

3 Kanapees pro Person für 8.50 €

- Wildsalami
- Obatzter
- Roher Hausschinken

Flasche Königsprickler-Rieslingsekt 36,00 €

*Weitere Getränke auf Wunsch und nach Absprache  
Änderungen vorbehalten.*

## **EMPFANG II**

3 Kanapees pro Person für 10.50 €

- Kräuterfrischkäse
- Wildschinken
- geräucherte Forellenfilets

Flasche Königsprickler-Rieslingsekt 36,00 €

*Weitere Getränke auf Wunsch und nach Absprache  
Änderungen vorbehalten.*

## **EMPFANG III**

3 Kanapees pro Person für 12.50 €

- Bergkäse
- Mousse von geräucherten Forellenfilets
- Roastbeef

Flasche Königsprickler-Rieslingsekt 36,00 €

*Weitere Getränke auf Wunsch und nach Absprache  
Änderungen vorbehalten.*