

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 Rinderfärsenach 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.*