

PRINZREGENTEN-MENÜ

... Fürstbold grüßt

Herbstlicher Blattsalat mit Jagdhaus-Dressing
und Brotroutons.

Kürbissuppe mit Kürbiskernöl und karamellisierten Kürbiskernen.

Schmorbraten vom heimischen Weiderind, in kräftigem Rotwein geschmort,
mit Blaukraut und Kartoffelknödeln.

Geeistes Süppchen vom Königsprickler Rieslingsekt
mit Allgäuer grünem Apfelsorbet.

3-Gänge-Menü mit Suppe oder Salat, 36,50

4-Gänge-Menü, 43,50

FONDUE IM KAMINZIMMER!

... Wild aufgezabelt

Herbstlicher Blattsalat mit Jagdhaus-Dressing
und Brotroutons.

Kräftige Wildkraftbrühe und feinstes Fleisch aus heimischer Jagd.
Hausgemachte Soßen, eingelegtes Gemüse, Weißbrot.
Zum Abschluss servieren wir die Brühe mit allerlei Einlagen.

Königs-Schmarrn mit beschwipsten Aprikosen.

ab 2 Personen, nur auf Vorbestellung, pro Person 45,00

VORSPEISEN AUS DER JAGDHAUSKÜCHE

... feine Schmankerl vorweg

**Herbstlicher Blattsalat mit Jagdhaus-Dressing
und Brotroutons, 5,80 / 7,80**

**Geräuchertes Forellenfilet mit Preiselbeer-Meerrettich,
mit Reibeküchle und kleinem Salat, 12,80**

**vegetarisches Schmankerlgedeck vom Gemüse:
eingelegt, als Süppchen und Tarte, 13,80**

**Kalbsleber-Parfait mit eingelegten Mirabellen
und geröstetem König-Ludwig-Brot, 13,80**

**Gebeiztes Roastbeef vom heimischen Weiderind,
dünn aufgeschnitten, mit eingelegten Steinpilzen, 13,80**

**Panierte Weißwurst
mit süßer Senf-Soße auf hausgemachtem Kartoffelsalat, 10,80**

**Kalbskutteln Schwäbische Art
mit König-Ludwig-Brot oder mit Bratkartoffeln, 11,80**

Lauwarme Hirschroulade mit Kürbis, Wirsing und Sellerie, 14,80

**Geräucherter Wildschweinschinken
mit Preiselbeeren und kleinem Herbstsalat, 14,80**

**Blätterteigpastetchen mit feinem Ragout vom heimischen Hirsch,
mit Steinpilzen, Fetz-Weinbrand und eingelegten Mirabellen, 13,80**

... aus dem Suppentopf

Festtagssuppe vom heimischen Rind mit dreierlei Einlagen, 5,80

Kürbissuppe mit Kürbiskernöl und karamellisierten Kürbiskernen, 6,80

**Klare Wildkraftbrühe mit dreierlei Einlagen:
Wildbrät-Spätzle, Schinkenschöberl und Eierstich, 7,80**

HAUPTSÄCHLICHES AUS DER JAGDHAUSKÜCHE

... brutal lokal

Schnitzel vom heimischen Kalb nach Münchner Art,
paniert mit Senf und Meerrettich,
mit Bratkartoffeln und Preiselbeeren, 19,80

Heimischer Kalbsrücken vom Grill
mit Steinpilzen in Creme und Kartoffelkrapfen, 25,80

Biergoulasch vom heimischen Rind,
Blumenkohl mit Butterbrösel und hausgemachten Spätzle, 18,80

Zwiebelrostbraten von der heimischen Rinderfärsche nach Jagdhaus Art,
mit Zwiebelsoße und geschmälzten Gemüsemaultaschen, 23,80

Schmorbraten vom heimischen Weiderind mit kräftiger Rotweinsauce,
mit Blaukraut und Kartoffelknödeln, 20,80

Brust von der bayrischen Freiland-Ente mit Quittensauce,
Blaukraut und Kartoffelknödel, 23,80

... Fisch & vegetarisches

Käs'knödel von heimischem Bergkäse, in Butter geschwenkt,
auf Steinpilzen in Creme, 15,80

Lachsforelle, auf der Haut gebraten,
mit Kürbis-Wirsing-Gemüse und Serviettenknödel, 23,00

... ab hier wird's wild

Wildragout „je nach Waidmanns Heil“, in kräftigem Rotwein geschmort,
mit eingemachten Reineclauden und hausgemachten Spätzle, 19,80

Braten vom Wildschwein mit Pflaumensauce,
mit Kürbis-Wirsing-Gemüse und Serviettenknödel, 22,80

Medallions vom heimischen Hirsch unter der Kräuterkruste
mit Preiselbeersauce, Blumenkohl mit Butterbröseln und Kartoffelkrapfen, 26,80

Herz, Leber, Nierle ...

Herz, Leber, Nierle ... lieben Sie Innereien? Fragen Sie nach unserem
Tagesgericht!

NACHSPEISEN AUS DER JAGDHAUSKÜCHE

... einfach süß

**Königsschmarr'n mit beschwipsten Aprikosen
und Allgäuer Karamell-Eis, 9,50**

**Geeistes Süppchen vom Königsprickler Rieslingsekt
mit Allgäuer Karamell-Eis, 9,50**

**Gebrannte Creme von der Äpler-Schokolade,
im Teller serviert mit nix, 9,50**

**Eis und Sorbet:
Sauerrahm-, Karamell- und Haselnuss-Eis.
Quitten- und grünes Apfel-Sorbet**

1 Kugel, 3,00

2 Kugeln, 5,00

3 Kugeln, 6,50

... Käse schließt den Magen

**Heimischer Bergkäse
mit eingelegten Mirabellen und Knäckebrot, 9,50**

Änderungen vorbehalten!

Bei Kartenzahlung bitten wir um Ihre EC-Karte.

Speisekarte mit Allergenkennzeichnung auf Anfrage.

— DAS —

JAGDHAUS

—  —

KÖNIGLICH - BAYRISCH

BRUTAL REGIONAL

Brutal regional, so is(s)t man heute an vielen Orten.
Der Trend ist, im wahrsten Sinne des Wortes, in aller Munde.

Wir, im denkmalgeschützten Jagdhaus, nennen dies
„Das kulinarische Erbe des Prinzregenten“.

Hier, an diesem Ort mit Geschichte, wo schon Prinzregent Luitpold von Bayern
so manches Fest gefeiert hat, verarbeiten wir ausschließlich regionale Produkte.

Am liebsten kaufen wir so nah wie möglich. Deshalb suchen Sie viele Gewürze,
Zitrusfrüchte und Exoten bei uns vergebens.

Lassen Sie sich auf uns ein.

Auf unsere handwerkliche Küche. Und auf unsere Philosophie,
dass es nicht immer überall alles geben muss, denn es gibt noch genug.

Ursprünglich, regional, authentisch.

Wir freuen uns, dass Sie unser Gast sind!


Ludger Fetz

& das Jagdhaus-Team

— DAS —
FREIBERG
— ★ ★ ★ ★ S —

— DAS —
MAXIMILIANS
—  —

— DAS —
FETZWERK
—  —