

# PRINZREGENTEN-MENÜ

*... Fürstbold grüßt*

Feldsalat mit Jagdhaus-Dressing  
und knusprigen Speck- und Weißbrotwürfeln.

Festtagssuppe vom heimischen Rind mit dreierlei Einlagen.

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

Halbgefrorenes vom Nürnberger Lebkuchen  
mit eingekochten Mirabellen nach Hausrezept.

3-Gänge-Menü mit Suppe oder Salat, 35,50

4-Gänge-Menü, 41,50

# FONDUE IM KAMINZIMMER!

*... Wild aufgezabelt*

Feldsalat mit Jagdhaus-Dressing  
und knusprigen Speck- und Weißbrotwürfeln.

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 46,00

# VORSPEISEN AUS DER JAGDHAUSKÜCHE

*... feine Schmankerl vorweg*

Feldsalat mit Jagdhaus-Dressing  
und knusprigen Speck- und Weißbrotwürfeln, 6,20 / 8,80

Endiviensalat, fein geschnitten,  
mit Jagdhausdressing, 6,20

Tatar von der Räucherforelle mit Preiselbeer-Meerrettich,  
Reibeküchle und kleinem Endiviensalat, 13,80

vegetarisches Schmankerlgedeck von winterlichem Gemüse:  
eingelegt, als Süppchen und Tarte, 13,80

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

Enten-Rillette mit eingelegten Zwetschgen,  
kleinem Feldsalat und geröstetem König-Ludwig-Brot, 13,80

Kalbskutteln Schwäbische Art  
mit König-Ludwig-Brot oder mit Bratkartoffeln, 11,80 / 13,80

Geräucherter Hirschschinken  
mit Preiselbeeren und kleinem Feldsalatsalat, 14,80

Blätterteigpastetchen mit feinem Ragout vom heimischen Hirsch,  
mit Steinpilzen, Fetz-Weinbrand und eingelegten Mirabellen, 14,80

*... aus dem Suppentopf*

Festtagssuppe vom heimischen Rind mit dreierlei Einlagen, 6,20

Pastinakensuppe mit gebräunter Blutwurst, 6,80

Klare Wildkraftbrühe mit dreierlei Einlagen:  
Flädle, 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

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

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

Heimischer Kalbsrücken auf feinem Ragout von der Rinderfärsche  
mit Steckrübenbrandade und Pilzknödeln 23,80

*... Fisch & vegetarisches*

Käs'knödel von heimischem Bergkäse, in Butter geschwenkt,  
auf Schwarzwurzeln in Creme, 16,80

Lachsforelle, auf der Haut gebraten,  
auf Schwarzwurzeln in Creme mit Petersilienkartoffeln, 23,00

*... ab hier wird's wild*

Wildfleischpflänzle auf Steinpilzen in Creme  
mit Pilzknödeln, 17,80

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

Braten vom heimischen Hirsch mit Preiselbeersöße,  
Blaukraut und Kartoffelknödeln, 23,80

Medaillons vom heimischen Hirsch mit Rübenkrautsoße,  
Rosenkohl und Kartoffelgratin, 26,80

*Herz, Leber, Nierle . . .*

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

# **NACHSPEISEN AUS DER JAGDHAUSKÜCHE**

*... süß und geschmackig*

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

**Leicht geliertes Quittensüppchen  
mit Allgäuer Quittensorbet und eingelegten Aprikosen, 9,50**

**Halbgefrorenes vom Nürnberger Lebkuchen  
mit eingekochten Mirabellen nach Hausrezept, 9,50**

**Apfelstrudel mit handgeschlagenem Rahm  
und Bratapfeleis, 6,50**

**Eis und Sorbet:  
Sauerrahm-, Karamell-, Bratapfel- und Haselnuss-Eis,  
Quitten-Sorbet**

**1 Kugel, 3,00**

**2 Kugeln, 5,00**

**3 Kugeln, 6,50**

*... Käse schließt den Magen*

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

— 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**  
—  —