

PRINZREGENTEN-MENÜ

... Fürstbold grüßt

Frühlingsalat mit Jagdhaus-Dressing
und gerösteten Sonnenblumenkernen.

Festtagssuppe vom heimischen Rind mit dreierlei Einlagen.

Medaillons vom Rehrücken mit Rübekrautsoße,
Blumenkohl und Kartoffelgratin.

Halbgefrorenes von der Wälder Schokolade
im Baumkuchenmantel.

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

**Frühlingssalat mit Jagdhaus-Dressing
und gerösteten Sonnenblumenkernen 6,20 / 8,80**

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

**vegetarisches Schmankerlgedeck von Frühlings-Gemüse:
eingelegt, als Süppchen und Tarte, 13,80**

**Hausgemachte Rinderleberwurst, im Einmachglas serviert,
mit eingelegten Zwetschgen und 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 Frühlingssalat, 14,80**

**Blätterteigpastetchen mit feinem Ragout vom heimischen Hirsch,
mit Waldpilzen, Fetz-Weinbrand und eingelegten Zwetschgen, 14,80**

... aus dem Suppentopf

Festtagssuppe vom heimischen Rind mit dreierlei Einlagen, 6,20

Feine Spargelcremesuppe mit Bärlauch-Öl und Croutons, 6,80

**Gulaschsuppe nach Jagdhaus Art
mit Rindfleisch und Wurzelgemüse, 6,80**

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 Rotweinsauce,
Blaukraut und Kartoffelknödeln, 20,80

Zwiebelrostbraten von der heimischen Rinderfärsche, nach Jagdhaus Art,
mit Zwiebelsauce und geschmälzten Gemüsemaisentaschen, 23,80

Braten vom heimischen Kalb mit Senfsauce,
auf Kohlrabi in Creme mit Pilzknödel, 19,80

... Fisch & vegetarisches

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

Lachsforelle, auf der Haut gebraten,
auf weißem Spargel mit Bärlauch-Öl und Petersilienkartoffeln, 23,00

... ab hier wird's wild

Fleischpflänzle vom heimischen Wild
auf Kohlrabi in Creme mit Pilzknödel, 16,80

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

Braten von der heimischen Gams mit Preiselbeersauce,
Blaukraut und Kartoffelknödeln, 23,80

Medaillons vom heimischen Hirsch mit Rübensaft,
Blumenkohl und Kartoffelgratin, 26,80

Herz, Leber ... feine Innereien

Beuschel vom Oberstdorfer Rind aus Herz, Leber und Zunge,
mit Kartoffelpüree, 18,80

NACHSPEISEN AUS DER JAGDHAUSKÜCHE

... süß und geschmackig

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

**Leicht geliertes Waldmeister-Rieslingsüppchen
mit Allgäuer Erdbeersorbet und Rhabarberkompott, 9,50**

**Halbgefrorenes von der Wälder Schokolade
im Baumkuchenmantel, 9,50**

Gekochter Landrahm mit Rhabarberkompott und Haselnuss-Eis, 9,50

**Eis und Sorbet:
Joghurt-, Karamell- und Haselnuss-Eis,
Erdbeer-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
—  —