

— 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

— ★ ★ ★ ★ —  
ROMANTIK HOTEL

— DAS —

### MAXIMILIANS

— ✿ —  
GOURMET RESTAURANT

— DAS —

### FETZWERK

— ♥ —  
GENUSS-WERKSTATT

# KLEINES MITTAGS-MENÜ

*... für Leib und Seele*

Frühlingsalat mit Jagdhaus-Dressing und gerösteten Sonnenblumenkernen

oder

Festtagssuppe vom heimischen Rind mit dreierlei Einlagen.

Gulasch vom heimischen Weiderind in kräftigem Rotwein  
mit hausgemachten Spätzle und Apfelmus.

Leicht geliertes Waldmeister-Rieslingsüppchen  
mit Allgäuer Erdbeersorbet und Rhabarberkompott.

3-Gänge-Menü 25,00 €

## MITTAGS SPEZIAL

*Sonntag*

Ragout vom heimischen Kalb mit Pilzsemmelknödel, 13,90

*Montag*

Schwäbische Krautkrapfen, hausgemacht, 9,90

*Dienstag*

Oberstdorfer Wildbratwurst auf Blaukraut mit Kartoffelpüree, 9,90

*Freitag*

Würzige Käs'spatzen mit gereiftem Oberstdorfer Bergkäse, 9,90

*Samstag*

Saftige Rindfleischpflänzle mit Zwiebelsoße auf Kartoffelsalat, 9,90

# MITTAGS AUS DER JAGDHAUSKÜCHE

*... feine Schmankerl vorweg*

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

Festtagssuppe vom heimischen Rind mit dreierlei Einlagen, 6,20

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

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

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

Kalte Wildroulade gefüllt mit Wirsing und Kürbis, dünn aufgeschnitten,  
mit Preiselbeeren und kleinem Feldsalat, 13,80

*... brutal lokal*

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

Zwiebelrostbraten von der heimischen Rinderfärsche nach Jagdhaus Art,  
mit Zwiebelsoße und Käs'spatzen oder Bratkartoffeln, 23,80

Roulade vom heimischen Rind, klassisch gefüllt, in kräftigem Rotwein geschmort,  
mit Blaukraut und Kartoffelknödeln, 19,90

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

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

Geräucherte Forellenfilets, lauwarm, mit Kohlrabi in Creme und  
Petersilienkartoffeln, 18,80

Käs'spatzen von gereiftem Oberstdorfer Bergkäse  
mit kleinem Salat, 13,80

Königsschmarr'n mit beschwipsten Aprikosen, a g'hörige Portion,  
mit Rhabarberkompott nach Hausrezept, 13,80

*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 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

## OBACHT: FONDUE IM KAMINZIMMER!

*... Wild aufgezabelt*

Feldsalat mit Jagdhausdressing 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 abends und auf Vorbestellung, pro Person 46,00