

— DAS —

JAGDHAUS

—  —

KÖNIGLICH - BAYRISCH

BRUTAL REGIONAL

Brutal regional, so is(s)t man heute an vielen Orten.

Der Trend is

t, 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

Gekochte Rinderbrust mit Meerrettichsoße, Rote Bete und Salzkartoffeln, 13,90

Montag

Saftige Wildfleischpflänzle mit Karottengemüse und Kartoffelpüree, 9,90

Dienstag

Oberstdorfer Rindsbratwurst mit hausgemachtem Kartoffelsalat, 9,90

Freitag

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

Samstag

Saftiger Backfisch mit Remouladensoße und hausgemachtem Kartoffelsalat, 11,90

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

... 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 Karottengemüse und Kartoffelpüree mit Butterbröseln, 19,90

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

Braten aus der heimischen Rehkeule mit Preiselbeerssoße,
mit Karottengemüse und gebräunter Grießschnitte, 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**

**Marinierte Erdbeeren mit Allgäuer Rahmeis,
Schlagrahm und Streusel, 09,50**

**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 eingelegten Zwetschgen und Knäckebrot, 9,50**

OBACHT: FONDUE IM KAMINZIMMER!

... Wild aufgezabelt

Frühlingsalat mit Jagdhaus-Dressing und gerösteten Sonnenblumenkernen.

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