

Das Prinzregentenmenü . . .
Winterzeit im Königlichen Jagdhaus:

Tatar von der Lachsforelle
auf kleinem Kräutersalat mit Rote Bete-Mus

Bouillon a la Bouille*
. . . mit Einlagen wie unsere Küchenchefin* lustig ist

Allgäuer Kalbsrücken, rosa gebraten,
mit Morchelrahmsoße und Gemüse-Nudeln

weißes Schokoladenmus im Glas
mit Gewürzorange und Orangensorbet

4-Gänge-Menü 39.50 €

3-Gang-Menü mit Lachsforelle 35.00 €

3-Gang Menü mit Bouillon 29.00 €

Vorspeisen aus der Jagdhausküche

großer winterlicher Blattsalat mit Jagdhaus-Dressing, 7.50 €

. . . klein, als Beilage 4.00 €

reichlich Feldsalat mit Nuss-Butter-Dressing
und gebratenen Kalbsbries-Röschen, 9.00 €

Tatar von der Lachsforelle
auf marinierten Kräutern mit Rote Bete-Mus, 13.00 €

hausgemachter Wildstrudel
mit kleinem Blattsalat und Hagebuttenmark, 13.00 €

Wildfleischpflanzerl mit frischen Kräutern
auf geräuchertem Kartoffelsalat, 9,50
. . . groß, als Hauptgericht, 14,50 €

geräucherter Hirschschenkel & Wildsalami von unserem Hausmetzger
mit kaltgerührten Preiselbeeren, Meerrettich und Bauernbrot, 9.80 €

Feine Suppen aus der Jagdhausküche

Bouillon a la Bouille*
. . . mit Einlagen wie unsere Küchenchefin* lustig ist, 4.80 €

gebundene Wildsuppe "König Ludwig",
mit Fetz-Weinbrand abgerundet, 5.80 €

Petersilienwurzel-Schaumsuppe, 6.80 €

Hauptgerichte aus der Jagdhausküche

Filet vom Zander, auf der Haut gebraten,
auf Rote Bete-Graupen mit Meerrettichschaum, 19.00 €

Saiblingsfilet auf Rahmlauch
mit Salzkartoffeln, 18.00 €

Hausgemachte Selleriemaultaschen auf Blattspinat
mit Petersilienwurzelschaum und Trüffelkäse, 16.50

Hirschragout in Preiselbeer-Rotwein-Soße
mit frischen Champignons und Semmelknödeln, 15.80 €

Allgäuer Kalbsrücken, rosa gebraten,
mit Morchelrahmsoße und Gemüse-Nudeln 18.80

rosa gebratener Zwiebelrostbraten vom Weiderind
mit Bratkartoffeln, 17.80
mit Kässpätzle, 18.80

Brust von der Freiland-Ente
auf Sellerie-Apfel-Püree mit gebratenen Drillingskartoffeln, 19.80

Medaillons vom Hirschrücken
mit gebräunter Blutwurst auf Grünkohl, Rübekrautsoße und Schupfnudeln,
22.50 €

Nachspeisen aus der Jagdhausküche

Schokoladen-Halbgefrorenes mit winterlichen Gewürzen
auf Rumtopf Früchten, 7.00 €

gebrannte Creme vom Landrahm unter der Rohrzuckerkruste,
im Teller serviert, mit Nix 7.00 €

weißes Schokoladenmus im Glas,
mit Gewürzorange und Orangensorbet, 7.00 €

karamellierter Kaiserschmarrn mit hausgemachtem Apfelmus, 7.50

Bergkäse von der Hofsennerie Besler, Schwand,
in zwei Reifegraden mit Feigensenf 7.00 €

Dreierlei Ziegenkäse: in Asche, mit Kräutern und Natur,
mit Thymianhonig 8.00 €