



## Als Apéritif, für zwischendurch oder einfach weil's schmeckt

### SPRIZZIG.BIERIG.ERFRISCHEN

#### BUDDY BIER-SPRIZZER

Grapefruitnektar, Holunderblütensirup, Weißbier, frische Minze, Eis € 5,90

#### HOLLY BIER-SPRIZZER

Kirschsaft, Holunderblütensirup, leichtes Weißbier, frische Minze, Eis € 5,90

### SPRIZZIGES IM JAGDSCHLÖSSL

#### ROSATO SPRIZZ

Martini Rosato<sup>5</sup>, Soda, Vino Frizzante, Lime Juice<sup>2</sup>, Grenadine<sup>1,2</sup>, frische Minze, Orangenscheibe, Eis € 6,80

#### APEROL SPRIZZ

Aperol<sup>1,11</sup>, Soda, Vino Frizzante, Orangenscheibe, Eis € 6,80

#### HUGO

Holunderblütensirup, Soda, Vino Frizzante, Lime Juice<sup>2</sup>, frische Minze, Zitronenscheibe, Limettenscheibe, Eis € 6,80

#### JÄGER SPRIZZ

Maracujasirup<sup>1</sup>, Soda, Pink Grapefruitsaft, Vino Frizzante, Campari<sup>1</sup>, Orangenscheibe, Eis € 6,80

#### JÄGERINNEN SPRIZZ

Marillensirup, Soda, Himbeersaft, Vino Frizzante, Lime Juice<sup>2</sup>, Limettenscheibe, Eis € 6,80

### SPRIZZIGES MAL OHNE PROZENTE...

#### HOLY SPRIZZ

Tonic Water, Holunderblütensirup, Soda, frische Minze, Zitronenscheibe, Eis € 5,90

#### ISARWASSER OHNE

American Ginger Ale, Blue Curacao<sup>1</sup>, Holunderblütensirup, Soda, Lime Juice<sup>2</sup>, frische Minze, Zitronenscheibe, Eis € 5,90

#### PASSION SPRIZZ

Bitter Lemon<sup>11</sup>, Maracujasirup<sup>1</sup>, Lime Juice<sup>2</sup>, Soda, Maracujanektar, Grenadine<sup>1,2</sup>, Eis € 5,90

### PROBIER APERITIV

KLEINE SAISON-BIERSPEZIALITÄT VON HOFBRÄU MÜNCHEN 0,3l € 2,80



Immer wieder anders, aber immer frisch gezapft.  
Probieren Sie sich durch Hofbräu's Bierschmankerl.  
Unfiltrierter Winterzwicker, Maibock, Naturtrübes Sommerbier, Wiesnbier  
oder das süffige Festbier zur Weihnachtszeit, je nachdem was gerade aktuell ist.



## Jagdschlössls Vorspeisen & Brotzeitschmankerl

### WAS ZUM SCHMIEREN VORNEWEG

Frisch angebatzter Frischkäse, cremiger Obatzda und gekräutertes Griebenschmalz<sup>7</sup>  
mit dreierlei Holzofenbrot vom Bäckermeister Grimminger € 5,90

### OBACHT, OBATZT...

Zwei Nockerl cremig-würziger Münchner Obatzda mit Radieserl, roten Zwiebeln,  
einer ofenfrischen Brez'n und Holzofenbrot vom Bäckermeister Grimminger € 7,80

### LAUWARMES SCHWEINDERL

Eine dicke, frisch runtergeschnittene Scheibe Schweinsbraten auf dem Holzbrett,  
mit Essig-Gurkerl, geriebenem Kren, Salzbuter und unserem Holzofenbrot € 9,90

### HARLACHINGER JÄGER-JAUS'N

Tirolerspeck<sup>2,4,7</sup>, Schinkenschmankerl<sup>2,4,7</sup>, gekräutertes herzhaftes Griebenschmalz<sup>7</sup>,  
grobe Leberwurst<sup>7</sup>, lauwarmer Schweinsbraten mit frisch geriebenem Kren<sup>3,5</sup>,  
Obatzda, zweierlei vom Kas und Pfefferwurz<sup>2,4,7</sup>, dazu Radi, Löwensenf, Gurkerl<sup>2</sup>,  
und unser Holzofenbrot vom Bäckermeister Grimminger € 15,50

### ALPENLÄNDER KASSHMANKERL

mit rassigem Bergkäse, Bavaria Blue, Kräuter-Frischkäse und würziger Taleggio  
dazu hausgemachter Marillensenf, Grissini und unser Holzofenbrot € 14,50

### WURSTIGER WURSTSALAT

nach Münchner Art von der Regensburger<sup>7</sup>, mit Bergkäsestreifen und roten Zwiebeln,  
dazu Salzbuter und unser Holzofenbrot vom Bäckermeister Grimminger € 9,80

### BEERIGES CARPACCIO

vom Weiderind hauchfein aufgeschnitten, mit zitronigem Olivenöl, waldfrischen Beeren,  
Rucola, frisch gehobeltem Parmesan und unserem Holzofenbrot € 14,50



## Aus Jagdschlössls Suppentopf

### PEPERONCINI-TOMATEN-SUPPE

ganz leicht angeschärft und mit feinem Basilikumschmand aufgetischt € 5,80

### KRÄFTIGE RINDSSUPPE

mit Weisswurst-Nockerl<sup>2,3,4,7</sup> oder Kräuterfrittaten oder beidem,  
auf jeden Fall aber mit viel frischem Schnittlauch € 4,90

### SPEISEMEISTERS SUPPENTOPF

Immer frisch, immer wieder anders € 4,50

### DAMPFIGE LEBERKNÖDELSUPPE

in der kräftigen Rindsbrühe mit viel frischem Schnittlauch € 5,80



## Unser Salatblatt

### **STRACETTI SALAT**

mit Balsamicodressing angemacht, dazu rosa gebratene Rinderlendenstreifen, angeschwenkte Schwammerl, gehobelter Parmesan und geröstete Kerndl € 17,50  
oder mit kleinem ca. 150g rosa gebratenen Rindsfilet € 22,50

### **DIRNDL SALAT**

bunt gemischt mit Melone, Ananas und blauen Trauben in himbeeriger Vinaigrette, mit Crispy-Chicken im Cornflakes-Mantel & fruchtigem Curry-Dip € 15,50

### **SCHÄFER SALAT**

Gegrillter Ziegenkäse, mit Thymian-Honig beträufelt, dazu ein bunt gemischter Salat in würzigem Almkrauter-Dressing, aufgetischt mit knusprigen Lauch-Käse-Crostini € 15,50

### **EISBACH SALAT**

Auf Zitronengras gegrillte Scampi mit Chili-Schmand und einem ofenfrischen Kräuterbaguette an einem kunterbunt gemischten Sommersalat in Balsamicodressing € 18,90



## Es gibt nichts besseres als was guads

### **UNSERE SAFTIGEN FLEISCHPFLANZERL**

mit der feinen Majoran-Note, aufgetischt mit würzigem Bratensafterl, zweierlei Senf und unserem frisch angemachten Kartoffel-Endiviensalat € 13,90

### **ORIGINAL NÜRNBERGER**

resch gebratene Rostbratwürstl<sup>7</sup>, ein halbes Dutzend, auf deftig frischem Fasssauerkraut, dazu Grimmingers Holzofenbrot und zweierlei Senf € 9,90

### **ALTBAYRISCHES KNÖDELGRÖSTL**

goldbraun angeröstet mit Schweinsbratenwürfeln, Tiroler Speck<sup>2,3,4,7</sup>, Zwiebeln, frisch gezupftem Majoran und Ei, dazu natürlich unser würziges Bratensafterl € 12,80

### **BERGKÄSSPATZEN NACH SPEISEMEISTERS ART**

mit kräftigem Appenzeller Bergkäse, zum Selber-Würzen mit Portwein-Charlotten, Junglauch, Röstzwiebeln, Malzbrotcroutons, hausgemischtem Kässpätzen-Pfeffer und Birnen-Chili-Marmelade € 13,50

### **SELBERGEMACHTE PFAFFENWÜRGER**

Spinatnockerl im Parmesansosserl angeschwenkt, mit Kerndl, Wald- und Wiesenschwammerln und Tomaten-Confit aufgetischt, dazu ein kleiner Ruccolasalat € 14,90

### **CLUBHENDL-SANDWICH**

mit knuspriger Backhendlbrust, kross gebratenem Tiroler Speck<sup>2,3,4,7</sup>, Tomaten, Gurken, Salat, Ei und unserer hausgemachten Clubhendlsauce, dazu gebackene Kartoffelecken € 15,90



## Speisemeisters runde Ecke

### **BERGKASIGE KASPRESSKNÖDEL**

röstig abgeschmelzt und mit gehobeltem Parmesan, gebräunter Nussbutter und einem kunterbunt gemischten Sommersalat aufgetischt

€ 13,50

## Aus den Untiefen der Bayrischen Seen frisch für Sie gefischt

### **ZANDERFILET UNTER DER GREMOLATA**

saftig gebraten und auf einem parmesanigem Schwammerl-Blattspinat und im Ofen gebackenen Thymiankartoffeln serviert

€ 19,50

### **GAMBA GRÖSTL**

Gegrillte Garnelen auf Zitronengras gespießt, aufgetischt mit einem mediterranen Kartoffel-Gemüse-Durcheinander und leicht angeschärftem Chili-Schmand

€ 18,90

### **FILET VOM SEE-SAIBLING**

aus eiskaltem Bergwasser gefischt und in Zitronenbutter angebraten, auf einem sommerlichen Kirschtomaten-Junglauch-Risotto und Lugana-Sosserl

€ 19,90



## Saftig gegrillt auf unserem Lavasteingrill

Unsere Steaks stammen alle von ausgesuchten Metzgern, die genauso viel Wert auf gesunde und artgerechte Aufzucht legen wie wir. Qualität, die man schmeckt.

### **SAFTIG GEGRILLTES STEAK**

auf unseren Steakbrettern serviert, zum Selberwürzen mit Meersalz und unserem Steakpfeffer, Bergkräuterbutter und dreierlei hausgemachten Saucen, aufgetischt mit einer Bio-Ofenkartoffel mit Kräutertopfen

**KERNIGES RUMPSTEAK** vom Allgäuer Weiderind, ca. 270 g schwer mit Fettrand € 25,90

**BUTTERZARTES OBERBAYRISCHES RINDSFILET** ca. 225 g schwer € 31,50

**HÜFTSTEAK VOM BAYRISCHEN KALB** ca. 220 g schwer € 26,50

### **Für richtige Mannsbilder:**

**RIB-EYE STEAK VOM BAYRISCHEN WEIDEOCHSEN** ca. 350 g schwer € 31,50

### **Für fische Madl'n:**

**KLEINES OBERBAYRISCHES RINDSFILET**, ca. 150 g schwer € 22,50

Dazu zweihandvoll kunterbunt gemischter Landhaus-Salat mit unserem Balsamicodressing angemacht

€ 4,90



## Achtung, Wild!

### **WILDES WEISSBIERGULASCH**

von der bayrisch sprechenden Wildsau aufgetischt mit angeschwenktem Wurzelwerk und angebräunten Brezn-Servietten-Knödeln

€ 19,50



## Jagdschlössls Classix

### **OFENFRISCHER SCHWEINSBRATEN**

aus der saftigen Schulter, mit krustigem Krusterl, Dunkelbierjus und unserem Speisemeister-Knödel, dazu ein Krautsalat mit Speck<sup>2,3,4,7</sup>

€ 13,50

### **KNUSPRIG RESCH GEBRATENE SCHWEINSHAXE**

und zwar eine halbe hintere frisch aus dem Ofen, mit Bratensafterl, deftigem hausmacher Sauerkraut<sup>7</sup> und unserem Speisemeister-Knödel

€ 16,80

### **BERGSTEIGER SCHNITZEL**

Schweinelendenschnitzel im Bergkäse-Brezn-Panad mit hausgerührten Preiselbeeren, einer halben Zitrone und frisch angemachtem Kartoffel-Endivien-Salat

€ 16,90

### **ÜBERBACKENE LANDHENDLBRUST**

mit gekräuterten Würfeltomaten und original Appenzeller überbacken, auf frisch angeschwenkten Pinienkern-Ruccola-Linguine aufgetischt

€ 17,50

### **WIENER KALBS-TAFELSPITZ**

zart gesotten serviert mit zweierlei Sosslerl, frisch geriebenem Kren und einem Kartoffel-Wurzelgemüse-Durcheinander

€ 18,90

### **ÜBERNACHT GESCHMURGELTES OCHSENBACKERL**

langsam mit Bergkräuter-Aromen in kräftigem Rotwein geschmort, mit gewürzigem Blaukraut und frisch gestampftem Kartoffelpüree aufgetischt

€ 19,50

### **FRISCH GEGRILLTES GESCHNETZELTES**

vom Kalb und vom Rindsfilet auf kräuterrahmigem Schwammerl-Ragout, mit fein angerösteten Butterspätzle und unserem bunt gemischten Landhaus-Salat

€ 21,50

### **WELIG GEBRUTZELTES WIENERSCHNITZEL**

aus der Kalbshülfe geklopft, mit einer halben Zitrone & hausgerührten Preiselbeeren, wählen Sie zur Beilage entweder Pommes-Frites, Bratkartoffeln, einen bunt gemischten Landhaussalat oder unseren frisch angemachten Kartoffel-Endiviensalat

€ 21,90

### **ZWIEBLROSTIGER ZWIEBELROSTBRATEN**

aus der Allgäuer Rinderlende (180g), mit Charlottensosslerl, angeschwenkten Speckbohnen<sup>7</sup>, knusprigen Röstzwiebeln und rahmigen Bergkäsespätzle

€ 23,50



## Süsse Versuchungen

### **SCHOKOBATZDA-ZWEIERLEI**

Schokomousse von der weissen Toblerone und von der Zartbitter-Schoki mit einem vanilligen Sauerkirschragout

€ 6,80

### **FEINRAHMIGE PANNA COTTA**

mit Bourbon-Vanille angerührt und mit fruchtig frischem Rhabarber-Erdbeer-Ragout serviert

€ 6,50

### **KARAMELLISIERTER KAISERSCHMARRN**

mit braunem Rum aromatisiert und frisch mit Mandeln, Rosinen<sup>5</sup> und Rohrzucker karamellisiert, aufgetischt mit unseren hausgemachten Zwetschgenröstern oder mit fruchtig-süßem Apfelmus

Nachspeisen-Portion

€ 6,90

Hauptgang-Portion

€ 9,50

### **HEISSE LIEBE HOCH 2**

Leicht angedickte heisse Himbeeren mit Mövenpicks Crème-Vanilla und Chocolate-Chip - Eis

€ 5,90

### **WALNUSS BECHER**

Köstliches Maple Walnuss und Chocolate Chips von Mövenpick mit knackigen Nüssen, Pistazien und einem Tupfer Sahne

€ 5,90

### **FROSTIGES FRÜCHTCHEN**

Mascarpone-Nektarine und Strawberry-Creme- Eis von Mövenpick mit angedickten Waldbeeren und einem Tupfer Sahne

€ 5,90

### **UNSER MÖVENPICK EIS FÜR SIE ZUR WAHL:**

Strawberry Cream, Maple Walnut, Mascarpone Nektarine, Crème Vanille, Chocolate Chips, Himbeer-Sorbet

€ 1,60

**DIE EINFACHEN SACHEN IMMER NOCH BESSER ZU MACHEN,  
DAS IST MEINE LEIDENSCHAFT**

**JOACHIM BAUER**

1=Farbstoff; 2= Konservierungsstoffe; 3=Antioxidationsmittel; 4=Geschmacksverstärker; 5=Schwefeldioxid; 6=Eisengluconat; 7=Phosphat, 8=geschwärzt; 9=gewachst; 10=mit Süßungsmittel