



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

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

SPRIZZIGES IM JAGDSCHLÖSSL

ROSATO SPRIZZ

Martini Rosato⁵, Soda, Vino Frizzante, Lime Juice², Grenadine^{1,2}, frische Minze, Orangenscheibe, Eis € 6,80

APEROL SPRIZZ

Aperol^{1,11}, Soda, Vino Frizzante, Orangenscheibe, Eis € 6,80

HUGO

Holunderblütensirup, Soda, Vino Frizzante, Lime Juice², frische Minze, Zitronenscheibe, Limettenscheibe, Eis € 6,80

JÄGER SPRIZZ

Maracujasirup¹, Soda, Pink Grapefruitsaft, Vino Frizzante, Campari¹, Orangenscheibe, Eis € 6,80

JÄGERINNEN SPRIZZ

Marillensirup, Soda, Himbeersaft, Vino Frizzante, Lime Juice², 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 Curacao¹, Holunderblütensirup, Soda, Lime Juice², frische Minze, Zitronenscheibe, Eis € 5,90

PASSION SPRIZZ

Bitter Lemon¹¹, Maracujasirup¹, Lime Juice², Soda, Maracujanektar, Grenadine^{1,2}, 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 Griebenschmalz⁷
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, Salzbutterm und unserem Holzofenbrot € 9,90

HARLACHINGER JÄGER-JAUS'N

Tirolerspeck^{2,4,7}, Schinkenschmankerl^{2,4,7}, gekräutertes herzhaftes Griebenschmalz⁷,
grobe Leberwurst⁷, lauwarmer Schweinsbraten mit frisch geriebenem Kren^{3,5},
Obatzda, zweierlei vom Kas und Pfefferwurz^{2,4,7}, dazu Radi, Löwensenf, Gurkerl²,
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 Regensburger⁷, mit Bergkäsestreifen und roten Zwiebeln,
dazu Salzbutterm 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

RAHMIGE KÜRBIS-SUPP'N

mit Steirer Kernöl und gerösteten Kerndln € 5,80

KRÄFTIGE RINDSSUPPE

mit Weisswurst-Nockerl^{2,3,4,7} 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

STRACCETTI SALAT

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

€ 17,50
€ 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, rahmigem Wirsing und frisch gestampftem Kartoffelpüree

€ 13,90

ORIGINAL NÜRNBERGER

resch gebratene Rostbratwürstl⁷, ein halbes Dutzend, auf deftig frischem Fasssauerkraut, dazu Grimingers Holzofenbrot und zweierlei Senf

€ 9,90

ALTBAYRISCHES KNÖDELGRÖSTL

goldbraun angeröstet mit Schweinsbratenwürfeln, Tiroler Speck^{2,3,4,7}, 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^{2,3,4,7}, 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. 250 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 WEIDE OCHSEN ca. 350 g schwer € 31,50

Für fesche Madl'n:

KLEINES OBERBAYRISCHES RINDSFILET, ca. 125 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^{2,3,4,7}

€ 13,50

ALTÖTTINGER HOFENTE

und zwar ein Viertel vom Lugeder-Hof, resch gebraten und mit Entensafterl, gewürzigem Birnenblaukraut und unserem Speisemeisterknödel aufgetischt

€ 19,80

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 Kalbhälfte 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 Speckbohnen⁷, 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

DAMPFIGE MARILLENKNÖDEL

auf einem kleinen Schluck Vanillesauce und mit unserer süssen Brösel schmelze übergossen

€ 6,90

KARAMELLISIERTER KAISERSCHMARRN

mit braunem Rum aromatisiert und frisch mit Mandeln, Rosinen⁵ 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