Jagdschlössls Vorspeisen & Brotzeitschmankerl

OBACHT, OBATZT...
Zwei Nockerl cremig-würziger Münchner Obatzda[2] mit Radieserl, roten Zwiebeln,
einer ofenfrischen Brez'n und Holzofenbrot vom Bäckermeister Grimminger € 6,90

HARLACHINGER JÄGER-JAUS'N
Tirolerspeck, Schinkenschmankerl, gekräutertes herzhaftes Entenschmalz,
grobe Leberwurst[7], lauwarmer Schweinsbraten mit frisch geriebenem Kren[3;5],
Obatzda, zweierlei vom Kas und Pfefferwurz, dazu Radi, Löwensenf, Gurkerl,
und unser Holzofenbrot vom Bäckermeister Grimminger € 12,50

ALPENLÄNDER KASSCHMANKERL
mit rassigem Bergkäse, Taleggio, Bavaria Blue und Kräuter-Frischkäse,
dazu hausgemachter Marillensenf, Grissini und unser Holzofenbrot € 11,50

WURSTIGER WURSTSALAT
nach Münchner Art von der Regensburger, mit Bergkäsestreifen und roten Zwiebeln,
dazu Salzbutter und unser Holzofenbrot vom Bäckermeister Grimminger € 8,80

TELLERSULZ VOM SPANFERKEL
mit eingelegtem mediterranen Gemüse, Krautsalat, gekochtem Ei, Essig-Gurkerl und
roten Zwiebelringerl, dazu resch gebratene Röstkartoffeln € 12,90

UNSER HANDGESCHNITTENER OCHSEN-TATAR
vom Irischen Herefordshire-Rind, mit Kapern und roten Zwiebeln mariniert, aufgetischt
mit Antipasti, Oliven & frischem Kren, Salzbutter & Grimmingers Holzofenbrot € 15,90

Aus Jagdschlössls Suppentopf

TOMATEN-PEPERONCINI-SÜPPCHEN
mit kleinen Parmesanknödeln und frisch gezupftem Basilikum € 4,90

KRÄFTIGE RINDSSUPPE
mit Weisswurst-Nockerl[4;7] oder Kräuterfrittaten oder beidem,
auf jeden Fall aber mit viel frischem Schnittlauch € 4,50

SPEISEMEISTERS SUPPENTOPF
immer frisch, immer wieder anders € 3,90

Unser Salatblatt

STRACCETTI-SALAT
mit Balsamicodressing angemacht, dazu rosa gebratene Rinderlendenstreifen,
angeschwenkte Schwammerl, gehobelter Parmesan und geröstete Kerndl € 14,50

DIRNDL-SALAT
in leichtem Yoghurt-Dressing mit auf Kräutern gebratener Hähnchenbrust
und frisch gebackenem Kräuterbaguette € 10,90

SCHÄFERSALAT
Gegrillter Ziegenkäse, mit Honig beträufelt, dazu ein bunt gemischter Salat
in würzigem Almkräuter-Dressing, aufgetischt mit knusprigen Lauch-Käse-Crostini € 13,50

Es gibt nichts besseres als was guads

UNSERE SAFTIGEN FLEISCHPFLANZERL
mit feiner Majoran-Note und würzigem Bratensafterl, dazu frisch angemachter
Kartoffel-Radieserl-Salat und zweierlei Senf € 8,50

DEM ULI HOENEß SEINE
resch gebratenen Rostbratwürstl[7], ein halbes Dutzend, auf frischem Fasssauerkraut,
dazu unser Holzofenbrot und zweierlei Senf € 8,90

ALTBAYRISCHES KNÖDELGRÖSTL
goldbraun angeschwenkt mit Schweinsbratenwürfeln, Tiroler Speck[7], Zwiebeln,
frisch gezupftem Majoran und Ei, dazu servieren wir würziges Bratensafterl € 9,20

KÄSSPATZEN NACH SPEISEMEISTER'S ART
mit kräftigem Appenzeller Bergkäse, aufgetischt zum Selber-Würzen mit Zwiebel-Confit
Junglauch, Röstzwiebeln, Malzcroutons und unserem hausgemischten Kässpatzen-Pfeffer € 9,80

BANDNUDEL-CAPRESE
angeschwenkte Tagliatelle im Kirschtomaten-Wildkräuter-Sugo mit Baby-Mozzarella,
frisch gezupftem Basilikum und gehobeltem Parmesan € 11,80

RAVIOLI VOM SPANFERKEL
in würziger Parmesanbutter geschwenkt und auf gepfeffertem Weissbierkraut mit
einem kleinen Schluck Bratensafterl serviert € 12,80

CLUBHENDL-SANDWICH
mit knuspriger Backhendlbrust, kross gebratenem Tiroler Speck[7], Tomaten, Gurken,
Salat, Ei und unserer hausgemachten Clubhendlsauce, dazu gebackene Kartoffelecken € 14,60

Speisemeisters runde Ecke

HANDGEDREHTE SPINAT-RICOTTA-KNÖDEL
mit Waldmeister-Pesto übergossen, auf fruchtig angeschwenkten Kirschtomaten
und frischem Ruccola aufgetischt € 10,70

Aus den Untiefen der Bayrischen Seen frisch für Sie gefischt

ZANDERFILET UNTER DER GREMOLATA
aufgetischt mit einem würzigen Schwammerl-Blattspinat, Parmesanschmelze
und ofenfrisch gebackenen Thymian-Kartoffeln € 18,90

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

SAFTIGES HÜFTSTEAK vom Irischen Herfordshire Rind, ca.280 g schwer	€ 21,-
BUTTERZARTES IRISCHES RINDSFILET ca. 225 g schwer	€ 28,50
ZARTE MAISPOULARDE ca. 180 g schwer	€ 18,50
HÜFTSTEAK VOM MILCHKALB ca. 220 g schwer	€ 24,-

Für richtige Mannsbilder:

RIB-EYE STEAK VOM IRISCHEN OCHSEN ca. 350 g schwer	€ 29,50

Dazu ein schöner Salat, bunt gemischt und mit unserem Balsamicodressing angemacht:

Eine Handvoll Salat	€ 2,90
Zwei Handvoll Salat	€ 3,90

Achtung, Wild!

SAUERBRATEN VOM HIRSCHEN
in kräftigem Rotwein geschmurgelt, mit hausgerührten Preiselbeeren,
deftigem Holler-Kraut und frisch gestampftem Kartoffelpürree € 17,90

Jagdschlössls Classix

OFENFRISCHER SCHWEINSBRATEN
aus der Schulter, mit Krusterl und Dunkelbierjus, unserem Speisemeister-Knödel[5]
und Krautsalat mit Speck[7] € 9,60

KNUSPRIGE SCHWEINSHAXE
eine halbe hintere, mit deftigem Fasskraut, würzigem Bratensafterl und
unserem handgedrehten Speisemeister-Kartoffel-Semmelknödel[5] € 12,80

SPANFERKERL-DREIER
Knuspriger Rücken, saftige Schulter und kross gebratener Spanferkelbauch mit
Bratensafterl, Kraut und Rüben und handgedrehten Kräuterspeck[7]-Knödeln € 14,90

BERGSTEIGER SCHNITZEL
Schweineschnitzel im Bergkäse-Brezn-Panad mit hausgerührten Preiselbeeren,
einer halben Zitrone und frisch angemachtem Kartoffel-Radieserl-Salat € 13,90

WELLIG GEBRUTZELTES WIENERSCHNITZEL
aus der Kalbshüfte, mit einer halben Zitrone, hausgerührten Preiselbeeren und
reschen Bratkartoffeln mit Zwiebeln € 18,90

ZWEIERLEI GESCHNETZELTES
von Kalb und Rindsfilet mit kräuterrahmigen Wald- und Wiesenschwammerl, einem
Gemüsebukett und fein angerösteten Butterspätzle € 18,90

ROSTIGER ZWIEBELROSTBRATEN
aus der Ochsenlende, frisch vom Rost, mit Charlotten-Jus, reschen Röstzwiebeln,
knackigen Speckbohnen[7] und Bratkartoffeln mit Zwiebeln € 19,50

Süsse Versuchungen

SCHOKOBATZDA-ZWEIERLEI
Schokomousse von der weissenToblerone und von der Zartbitter-Schoki
dazu beschwipstes Sauerkirschragout € 6,80

VANILLIGE HOLUNDER-PANNACOTTA
mit fruchtig frischem Erdbeer-Rhabarber-Ragout € 5,90

PORTION KAISERSCHMARRN
mit braunem Rum aromatisiert und frisch karamellisiert mit Mandeln, Rosinen[5]
und Rohrzucker, aufgetischt mit unseren hausgemachten Zwetschgenröstern € 6,90

HAUSGEMACHTE ZWETSCHGEN-ROHRNUDEL
frisch aus dem Ofen, auf unserer Vanillesauce aufgetischt € 6,80

**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; offeinhaltig; 10=chininhaltig; 12=enthält eine Phenylalaninquelle; 14=mit Taurin