

BIER

Garten SPEISE KARTE

nimm
mich
mit!



FAMILIÄR

zusammen

DIE FETZ FAMILIE

Als Familienbetrieb investieren wir in die Zukunft, um die Vergangenheit zu erhalten. Und natürlich arbeiten wir mit unserer Verwandtschaft am Mittelrhein zusammen. Wer hat schon einen Weinberg und eine Destille in der Familie . . .

GASTFREUNDLICH

gesellig & gemütlich

NIX DAGEGEN

In unserem echten bayerischen Biergarten darf man seine Brotzeit auch mitbringen, solange man seine Getränke bei uns bestellt. Dafür ist der Bereich mit den langen Biertischen vorgesehen.

BIERGARTEN
ÖFFNUNGSZEITEN

Bei schönem Wetter
ab 12 Uhr.
Küche bis 21 Uhr.

MITTWOCH &
DONNERSTAG
RUHETAG

& DER BIERGARTEN DAS JAGDHAUS

*. . . brutal lokal,
so ticken wir:*

Muss man Lebensmittel innerhalb kürzester Zeit aus der ganzen Welt einkaufen? Muss man das ganze Jahr alles verfügbar haben? Nein! Wir sind der Meinung, dass es nicht immer und überall alles geben muss, denn es gibt jederzeit genug.

Was heute in aller Munde ist, verfolgen wir bereits seit über 10 Jahren: Nachhaltig kochen, den eigenen ökologischen Fußabdruck so gering wie möglich halten, auf die Herkunft der Lebensmittel achten, Lebensmittelverschwendung minimieren. Wir ticken brutal lokal und somit ernsthaft nachhaltig. Wir nennen es „Das kulinarische Erbe des Prinzregenten“. Auf unserer Einkaufsliste steht nur, was in Deutschland seinen Ursprung hat oder mindestens schon seit Prinzregent Luitpolds Zeiten (1821-1912) im eigenen Land kultiviert wird. Viele Zutaten suchen Sie auf unserer Einkaufsliste vergebens: Südfrüchte wie Zitronen und Orangen, Gewürze wie Pfeffer, Muskatnuss, Curry . . . die Liste ist lang. Dafür braucht es eine extra Portion Dickköpfigkeit, reichlich Kreativität und jede Menge Leidenschaft und Herzblut.

Wir kaufen überlegt ein, minimieren die CO2-Emission für Kühlung und Transport, reduzieren Verpackungen, gehen weg von industriell hergestellten Lebensmitteln, hin zu natürlichen Waren und zu artgerechter Tierhaltung.

Lassen Sie sich ein auf unsere Philosophie, Sie werden feststellen, dass es Ihnen an nichts fehlen wird.

WEIN *zum Wohl*

WEISSWEIN

Fetz Riesling trocken Weingut Heinz Uwe Fetz, Dörscheid, Mittelrhein	0,25l 1l	7,5 28,0
Knab Weißburgunder trocken Weingut Knab, Endingen, Kaiserstuhl	0,25l 1l	7,5 28,0
Ortenberg Sauvignon blanc trocken Weingut Schloss Ortenberg, Baden	0,25l 1l	7,5 28,0
Pfälzer Riesling-Schorle	0,5l	8,0

ROTWEIN

Uhlbacher Götzenberg trocken, Lemberger & Trollinger, Württemberg	0,25l 1l	7,5 28,0
Knab Spätburgunder trocken, Weingut Knab, Endingen, Kaiserstuhl	0,25l 1l	7,5 28,0
Remstal Zweigelt trocken, Remstallkellerei Weinstadt, Württemberg	0,25l 1l	7,5 28,0

ROSÉ

Spätburgunder Weißherbst feinherb, Staatsweingut Meersburg, Bodensee	0,25l 1l	7,5 28,0
---	-------------	-------------

ERFRISCHUNG

alkoholfreier Genuss

Tafelwasser	0,4l 1l	3,5 5,0
Saftschorle Johann oder Apfel	0,4l	4,3
Holunderblütenschorle	0,4l	4,3
Kräuterlimonade	0,33l	4,3
Cola „Bäne“	0,33l	4,3
Cola Mix „Thade“	0,33l	4,3
Zitrone-Fichte „Xaver“	0,33l	4,3

Zum Teil mit Farbstoff, koffeinhaltig, mit Antioxidationsmittel.

OBACHT

Wir bitten Sie, Ihren Tisch nicht zu wechseln.
Tischreservierungen im Biergarten nicht möglich.

DANKE

BIER *ein Prost*

JAGDHAUS-BIERE VOM FASS

König Ludwig Halbe hell	0,5l	4,9
König Ludwig Halbe dunkel	0,5l	4,9
König Ludwig Weißbier hell	0,5l	4,9
König Ludwig Weißbier alkoholfrei	0,5l	4,9
Maß dunkel oder hell	1l	9,0

WEITERE BIER SPEZIALITÄTEN

König Ludwig Weißbier dunkel	0,5l	4,9
Radler	0,5l	4,9
Russ	0,5l	4,9
Warsteiner Pils alkoholfrei	0,33l	4,0

BRÄNDE *Das Fetzt*

Fetz Obstler, 40 % vol.	2cl	4,0
Fetz Rieslingtrester, 40 % vol.	2cl	4,0
Fetz Apfelbrand, 40 % vol.	2cl	4,0
Fetz Williams, 40 % vol.	2cl	5,0
Fetz Mirabelle, 40 % vol.	2cl	5,0
Fetz Zwetschge, 40 % vol.	2cl	5,0
Fetz Pfirsichlikör, 20 % vol.	2cl	4,0
* Fetz Bergheuber Gin, pur, 43 % vol.	2cl	5,0
Gebirgsenzian, 38 % vol.	2cl	4,0
Allgäuer Kräutertropfen, 35 % vol.	2cl	4,0

KAFFEE & SÜSSES

Haferl Kaffee	3,8
Espresso	3,2
Cappuccino	3,8

Unser Turbogipfler Kaffee ist „direct trade“ und wird bei fab.coffee in Reichenbach geröstet.

Apfel- oder Topfenstrudel mit Schlagrahm und Joghurt-Eis 7,2

FETZ Kick Espresso mit Haselnusseis 6,2

große Kugel. . .	3,0
Erdbeersorbet, Joghurt- oder Haselnusseis	

KLEINGEDRUCKTES

Bei Fragen zu Allergenen hilft Ihnen unser Team gerne weiter.
Alle Preise verstehen sich in Euro.

Beilagenänderung	1,5	Beilagenportion extra	3,5
Scheibe Brot	1,5	Ketchup oder Mayo	0,5
Brezel	2,5		

VESPERN *Brotzeit*

- Pärle Weißwurst [vom Hiesinger]**
mit Händlmaier süßem Senf und Brezel 9,8
- Wurstsalat mit Gurken und Zwiebeln**
... mit König-Ludwig-Brot 11,2
... mit Bratkartoffeln 14,5
... Portion Bergkäse gestiftelt +3,0
- Camembert-Creme auf Tomatensalat** 
mit Bärlauch-Öl und König-Ludwig-Brot 11,8
- Zwei geräucherte Forellenfilets** 12,8
mit Preiselbeeren, Meerrettich und König-Ludwig-Brot
- Biergarten-Brotzeit-Brettl** 13,8
Schinken, Wurst, Käse aus der Region
Griebenschmalz, Butter, König-Ludwig-Brot
- Biergarten-Salat, reichlich,** 
mit Blattsalaten, Kartoffel- und Weißkrautsalat,
Tomaten und Jagdhausdressing 13,8

HAUPTSPEISEN *an Guatn*

- Schweinsbraten vom Landschwein** 16,8
mit König-Ludwig-Biersoße,
Semmelknödel und Weißkrautsalat
- Biergulasch vom heimischen Weiderind,** 18,3
mit Wurzelgemüse in König-Ludwig-Bier geschmort
und Semmelknödel
- Wildbratwurst [vom Hiesinger]** 13,3
mit original Löwensenf und
hausgemachtem Kartoffelsalat
- Rindfleisch-Pflänzle vom Oberstdorfer Rind** 14,50
mit hausgemachtem Kartoffelsalat
- Schnitzel vom Schweinerücken „Münchner Art“** 16,8
mit Pommes oder hausgemachtem Kartoffelsalat
- Käs'spatzen vom heimischen Bergkäse** 
mit geschmälzten Zwiebeln 13,8
- Linseneintopf mit Gemüse** 11,8
und König-Ludwig-Brot 
... Paar Wienerle dazu +3,5
- Königsschmarrn mit beschwipsten Aprikosen** 
und Apfelmus 15,0

MÜNCHNER ART

Gewürzt mit Senf &
Meerrettich, mit
Semmelbröseln
paniert.



@dasfreiberg
#dasjagdhaus



@JagdhausOberstdorf



VEGETARISCH



VEGAN

* OBERSTDORFER BERGHEUBER GIN

HANDCRAFTED

**EIN GUTER
SCHLUCK
LEBENS
GEFÜHL**

Hier, in unserer einzigartigen Heimat, haben unsere Vorfahren mit Kraft und Mut ihr Leben gemeistert. Über Jahrhunderte haben die Oberstdorfer Bauern übermenschliche Anstrengungen unternommen, um auch auf steilsten und abgelegensten Bergwiesen Heu zu machen. Nur damit konnten sie ihren meist bescheidenen Viehbestand über die langen, schweren Winter bringen.

Im Bergheuber Gin widerspiegelt sich diese Geschichte unsäglich Mühen, verbunden mit Freud und Leid.



ZUM CAFÉ
& ONLINE
SHOP

5

F E T Z

RESTAURANTS, HOTEL, CAFE

Die ganze FETZ Welt von Oberstdorf bis an den Mittelrhein unter www.fetz.space

1

DAS
FREIBERG

ROMANTIK HOTEL

27 Zimmer & Suiten,
1 Chalet, 3 Restaurants
Spa & beheizter Pool
ganzjährig geöffnet
www.das-freiberg.de

2

DAS
MAXI

GENUSSREICH

Klassiker & neue Krea-
tionen. Fine Dining mit
besten Produkten.
MO – SA ab 18 Uhr
www.das-maxi.de

3

DAS
FETZWERK

ESSEN, TRINKEN, LACHEN, LEBEN

Aktuelle Foodtrends in
stylishem Ambiente.
Sonnenterrasse.
Täglich ab 13 Uhr
www.das-fetzwerk.de

4



Zentrale Lage, Schlafzimmer, groß-
zügiges Wohnzimmer mit Terrasse,
Garten & Küche. Was braucht man
mehr zum Urlaubsglück.

www.fetz-fewo.de

5

OBERSTDORF
F E T Z
CAFÉ

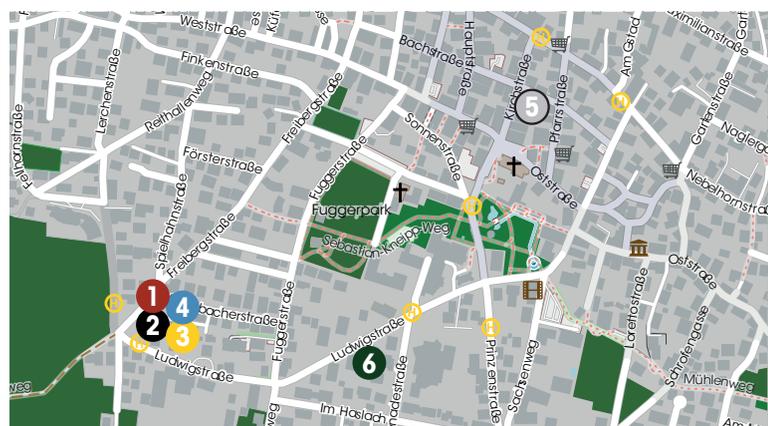
Das Ladencafé beim
Marktplatz. Leckerer
Kaffee, Kuchen, schöne
Souvenirs und mehr.
www.oberstdorf-cafe.de

6

DAS
JAGDHAUS

BRUTAL LOKAL

Brutal lokal essen in
denkmalgeschützten
Räumen. Mi. & Do. Ru-
hetag. Standesamt im
Blauen Salon.
das-jagdhaus.de



Alle FETZ Druckprodukte sind CO2 neutral
auf 100% Recycling Papier gedruckt.

Das Jagdhaus | Hotel & Gastronomie Ludger Fetz e. K.
Ludwigstraße 13 | 87561 Oberstdorf | Telefon +49 8322 987380
info@das-jagdhaus.de | www.das-jagdhaus.de