Vorspeisen

Gegrillter Ziegenkäse Rucola | Eingelegte Feigen | Walnüsse	2 | 3 | 11	13 €
Tomaten-Brot-Salat Serrano-Schinken | Rucola | Im Holzfass gereifter Balsamico	2 | 3	13 €
Puten-Tonato Rucola | Kirschtomaten | Parmesan | Kapernäpfel	2 | 3 | 5	12 €
Sagmühler Vorspeisen Etagere (für 1 Person) Tomaten-Brot-Salat | Puten-Tonato | Oktopus-Carpaccio	1 | 2 | 3 | 6	17 €

Zu allen Vorspeisen servieren wir einen kleinen Brotkorb mit 3 Scheiben Baguette / Semmeln.

Suppen

Kürbiscremesuppe | Croûtons | Schmand	1 | 2 | 3 | 6	7 €
Pfannkuchensuppe | Gemüsestreifen	1 | 2 | 3	7 €
Rinderkraftbrühe Sagmühle Leberknödel | Pfannkuchenstreifen | Gemüsestreifen	1 | 2 | 3 | 6	8 €

Für Beilagen Änderungen erlauben wir uns, einen Aufpreis von € 1,50 pro Änderung zu berechnen.

1 = Eier; 2 = Milch; 3 = Glutenhaltiges Getreide, 4 = Erdnüsse; 5 = Nüsse; 6 = Schwefeldioxid; 7 = Lupinen;
8 = Sesam; 9 = Soja; 10 = Sellerie; 11 = Senf; 12 = Fisch; 13 = Krebstiere; 14 = Weichtiere

Salate

Kleiner Salat mit Balsamico-Dressing		
Kirschtomaten | Gurken | Croûtons | Kerne-Mix	1 | 2 | 3 | 11	6,50 €

Gestalten Sie Ihre eigene Salat-Bowl

Salate zur Auswahl:

Bunter Blattsalat | Rucola

Dressings zur Auswahl:

Balsamico Dressing | Cocktail Dressing

Toppings zur Auswahl:

Kirschtomaten | Kerne-Mix | Croûtons | Gurken
Gekochtes Ei | Paprika | Rote Zwiebeln

Preis für obige Auswahl	1 | 2 | 3 | 11	12 €

Ergänzen Sie Ihre Salat-Bowl auf Wunsch mit:

3 Scheiben Speck	3,50 €
Parmesan	3 €
2 Stück Back-Hendln	8 €
5 Stück Garnelen	11 €

Zur Salat-Bowl servieren wir einen kleinen Brotkorb
mit 3 Scheiben Baguette / Semmeln.

Für Beilagen Änderungen erlauben wir uns, einen Aufpreis von € 1,50 pro Änderung zu berechnen.

1 = Eier; 2 = Milch; 3 = Glutenhaltiges Getreide, 4 = Erdnüsse; 5 = Nüsse; 6 = Schwefeldioxid; 7 = Lupinen;
8 = Sesam; 9 = Soja; 10 = Sellerie; 11 = Senf; 12 = Fisch; 13 = Krebstiere; 14 = Weichtiere

Fleisch

Wiener Backhendl
Kartoffel-Gurken-Salat | Bunter Blattsalat | Preiselbeeren — 1 | 2 | 3 | 11 — 16 €
Klein — 18 €
Groß

Wiener Schnitzel „3 Quellen“ vom Griesbacher Landschwein
Pommes Frites | Preiselbeeren — 1 | 2 | 3 | 11 — 15 €

Sagmühler Bradl in der Rein
Schweinebauch 36 Stunden / 65° | Niederbayrischer Surbraten — 1 | 2 | 3 | 6 | 10 — 20 €
Grobe Bratwurst | Weißbier-Jus | Apfel-Sauerkraut
Gemüse der Saison | Brezen-Serviettenknödel

Sagmühler Zwiebelrostbraten vom Rumpsteak, 180 g
Bratkartoffeln | Saisonales Gemüse | Schmorzwiebel-Sauce — 2 | 3 | 6 | 10 — 30 €
Röstzwiebeln

Immer sonntags ab 12 Uhr

Frische Bauernente vom Geflügelhof Lugeder aus Pleiskirchen

Brust & Keule von der Bauernente
Preiselbeer-Jus I Blaukraut I Altbayrische Knödel — 1 | 2 | 3
½ - a halbe Entn — 27,00 €

Gut zu wissen:

Unsere Ente kommt vom Familienbetrieb Lugeder aus Pleiskirchen in Niederbayern. Von der eigenen Brüterei über die Aufzucht auf bayerischen Höfen bis zur Verarbeitung in der hofeigenen Schlachterei bleibt alles in einer Hand. Das bedeutet kurze Wege und ein ehrliches bayerisches Produkt, das man schmeckt.

Für Beilagen Änderungen erlauben wir uns, einen Aufpreis von € 1,50 pro Änderung zu berechnen.

1 = Eier; 2 = Milch; 3 = Glutenhaltiges Getreide, 4 = Erdnüsse; 5 = Nüsse; 6 = Schwefeldioxid; 7 = Lupinen;
8 = Sesam; 9 = Soja; 10 = Sellerie; 11 = Senf; 12 = Fisch; 13 = Krebstiere; 14 = Weichtiere

Burger

Falafel-Burger
Knusprige Avocado | Jalapeño | Tomaten-Salsa | Salat | Gurken | 1 | 2 | 3 | 17 €
Pommes Frites

Gutshof BBQ Crispy Chicken Burger
Gebackene Zwiebelringe | Fruchtige BBQ-Sauce | Gurken | Salat | 1 | 2 | 3 | 6 | 10 | 17 €
Pommes Frites

Gutshof Cheeseburger
Mit Fleisch vom Biohof Gausberg aus Massing
Tomaten | Zwiebeln | Salat | Burger-Relish | Pommes Frites | 1 | 2 | 3 | 11 | 20 €

Fisch

Zanderfilet
Kürbis-Ingwer-Sauce | Herbstliches Gemüse | Kürbis-Gnocchi | 1 | 2 | 6 | 10 | 12 | 26 €

Spaghetti aglio e olio mit Garnelen (scharf)
5 Garnelen | Getrocknete Tomaten | Paprika | Knoblauch | 1 | 2 | 3 | 22 €
Chili | Parmesan

Ohne Garnelen | 11 €

Vegetarisch

Rahmschwammerl
Mit unserer veganen Sagmühler-Schwarzes-Gold-Jus verfeinert

Waldpilze | Brezen-Serviettenknödel | 1 | 2 | 3 | 6 | 10 | 10 €
Klein | 12 €
Groß

Kürbis-Gnocchi
Salbeibutter | Kirschtomaten I Rucola | Parmesan I Paprika | 1 | 2 | 3 | 6 | 16 €

Für Beilagen Änderungen erlauben wir uns, einen Aufpreis von € 1,50 pro Änderung zu berechnen.

1 = Eier; 2 = Milch; 3 = Glutenhaltiges Getreide, 4 = Erdnüsse; 5 = Nüsse; 6 = Schwefeldioxid; 7 = Lupinen;
8 = Sesam; 9 = Soja; 10 = Sellerie; 11 = Senf; 12 = Fisch; 13 = Krebstiere; 14 = Weichtiere

Nachspeisen

Affogato al caffè Espresso | Vanilleeis	1 | 2	5 €
Kaffee Set Espresso | Crème Brûlée	1 | 2 | 3	7 €
Creme Brûlée Vanilleeis | Frische Früchte	1 | 2 | 3 | 5	9 €
Schokoladen-Fondue Frische Früchte	1 | 2 | 3 I 5	9 €
Haselnuss-Schokoladen-Riegel Beerensauce | Marinierte Mini-Äpfel | Mango Sorbet	1 I 2 I 3 I 5	11 €
Kaiserschmarrn Sagmühle (ca. 25 min Wartezeit) Apfelmus | Rumrosinen | Mandeln	1 | 2 | 3 | 5 | 6	14 €

Eis

Eis: Vanille | Schokolade | Erdbeere | Pistazie | Walnuss | Haselnuss **Sorbet:** Cassis | Mango | Zitrone	1 | 2 | 3 | 4 | 5 pro Kugel	2,50 €
Heiße Liebe 3 Kugeln Vanilleeis | Heiße Himbeeren | Sahne	1 | 2 | 3	9 €
Nussbecher 1 Kugel Walnusseis | 1 Kugel Haselnusseis | 1 Kugel Pistazieneis Sahne | kandierte Nüsse | Schokoladensauce	1 | 2 | 3 | 4 | 5	10 €

Für Beilagen Änderungen erlauben wir uns, einen Aufpreis von € 1,50 pro Änderung zu berechnen.

1 = Eier; 2 = Milch; 3 = Glutenhaltiges Getreide, 4 = Erdnüsse; 5 = Nüsse; 6 = Schwefeldioxid; 7 = Lupinen;
8 = Sesam; 9 = Soja; 10 = Sellerie; 11 = Senf; 12 = Fisch; 13 = Krebstiere; 14 = Weichtiere

Gutshof Schmankerl

Entdecken Sie unsere Gutshof Schmankerl.
Gerne bereiten wir Ihnen **auf Vorbestellung** folgende kulinarische Köstlichkeiten zu.

Bradl in der Rein ab 4 Personen

(Bitte 3 Werktage vorab reservieren)

Krusten- & Surbraten | Weißbier-Jus
Sauerkraut | Schmorgemüse | Brezen-Serviettenknödel | Kartoffelknödel
18 € pro Person

Bauernente ab 2 Personen

(Bitte 3 Werktage vorab reservieren)

Brust & Keule von der Bauernente | Preiselbeer-Jus
Apfelblaukraut | Bratapfel | Brezen-Serviettenknödel
37 € pro Person

Chateaubriand ab 2 Personen

(Bitte 2 Werktage vorab reservieren)

Rinderfiletsteak ca. 200 g pro Person | Sauce Hollandaise | Kräuterbutter | Pilzrahmsauce
Buntes Gemüse | Speckbohnen | Kroketten | Bratkartoffeln
42 € pro Person

Fondue ab 2 Personen

(Bitte 1 Werktag vorab reservieren)

Rinderkraftbrühe | gemischter Fleischteller | gemischter Fischteller | buntes Gemüse
Kräuterschmand | Curry-Dip | Röstzwiebel-Dip | Tomatenpesto | Baguette
26 € pro Person

Für Beilagen Änderungen erlauben wir uns, einen Aufpreis von € 1,50 pro Änderung zu berechnen.

1 = Eier; 2 = Milch; 3 = Glutenhaltiges Getreide, 4 = Erdnüsse; 5 = Nüsse; 6 = Schwefeldioxid; 7 = Lupinen;
8 = Sesam; 9 = Soja; 10 = Sellerie; 11 = Senf; 12 = Fisch; 13 = Krebstiere; 14 = Weichtiere