

GENUSS-HERBST

IM PASSAUER LAND

WILDES ROTTAL

3-GÄNGE-MENÜ
„WILD“

Feldsalat mit Kürbiskern-Dressing

Hirschstreifen | Eingelegte Feigen | Walnüsse | Traube

2 | 5 | 11

Confierte Entenkeule im Reindl serviert

Preiselbeer Jus | Blaukraut | Brezen-Serviettenknödel

1 | 2 | 3 | 6
10

Schokoladen-Nuss-Parfait

Zwetschgenröster | Salzkaramell-Sauce | Mandel Crumble

1 | 2 | 3 | 5

Menüpreis

43 € pro Person

Die Produkte für dieses regionale GENUSS-Angebot/Menü beziehen wir von:

Der Giglerhof in Bad Birnbach ist ca. 10 km vom Gutshof Sagmühle entfernt.
Von dort werden Dam- und Rotwild aus landwirtschaftlicher Gehegehaltung bezogen.
Ente beziehen wir vom Geflügelhof Lugeder in Neuerding, Landkreis Altötting.
Die Enten wachsen in Freilaufställen mit viel Auslauf auf.

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

GENUSS-HERBST

IM PASSAUER LAND

WILDES ROTTAL

VORSPEISEN

Entenleber mit Apfel & Zwiebeln glasiert

Feldsalat | Kürbiskerne | Im Holzfass gereifter Balsamico

1 | 2 | 3 | 5 | 6

13 €

Feldsalat mit Kürbiskern-Dressing

Hirschstreifen | eingelegte Feigen | Walnüsse | Trauben

2 | 5 | 11

16 €

HAUPTGÄNGE

Wild-Edelgulasch

Kräuter-Schmand | Rosenkohl | Spätzle

1 | 2 | 3 | 6

26 €

Confierte Entenkeule im Reindl serviert

Preiselbeer Jus | Blaukraut | Brezen-Serviettenknödel

1 | 2 | 3 | 6

26 €

10

2 Hirschschnitzel in einer Brezen-Kürbis-Panade

Pilzrahmsauce | Herbstliches Gemüse | Kroketten

1 | 2 | 3 | 6

27 €

10

Entenbrust rosa gebraten

Preiselbeeren Jus | Herbstliches Gemüse | Maiskrapfen

1 | 2 | 3 | 6

27 €

10

Hirschrouladen Sagmühler Art

(Zwiebelschmelze | Speck | Kürbis | Essiggurke)

Rotwein Jus | Rosenkohl | Pastinaken | Spätzle

1 | 2 | 3 | 6

29 €

10

DESSERT

Schokoladen-Nuss-Parfait

Zwetschgenröster | Salzkaramell-Sauce | Mandel Crumble

1 | 2 | 3 | 5

9 €

Die Produkte für dieses regionale GENUSS-Angebot/Menü beziehen wir von:

Der Giglerhof in Bad Birnbach ist ca. 10 km vom Gutshof Sagmühle entfernt.
Von dort werden Dam- und Rotwild aus landwirtschaftlicher Gehegehaltung bezogen.

Ente beziehen wir vom Geflügelhof Lugeder in Neuerding, Landkreis Altötting.

Die Enten wachsen in Freilaufställen mit viel Auslauf auf.

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