

Wildwochen

Hirschschinken Sauce Cumberland / Waldorfsalat / Frisée	2/5/6	10€
Feldsalat Hubertus Hirschrückenmedaillons / gekochtes Ei / Speck / Walnüsse / Trauben	1/5	13€
Hirschedelgulasch Speckrosenkohl / Spätzle / Preiselbeeren	1/2/3/6	15€
Rosa Geschmorte Keule vom Damwild Wacholderrahmsauce / gebratene Pilze / Pastinaken / Schupfnudeln	1/2/3/6	18€
2 kleine Rehschnitzel in einer Kürbispanade Pilzrahmsauce / herbstliches Gemüse / Kroketten / Cranberry-Chutney	1/2/3/6	18€
Hirschrückensteak unter einer Wacholderkruste Gin-Jus/ Kürbispüree / Romanesco / Serviettenknödel	1/2/3/6	25€

Für Beilagenänderungen wird ein Aufpreis von € 1,00 pro Änderung berechnet.

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

Vorspeisen

Zweierlei Aufstriche

Erdapfelkäs / Obatzda / Bauernbrot

2/3/6 5€

Bayrischer Wurstsalat

rote Zwiebeln / Essiggurke / gekochtes Ei

1/11 8€

Geräucherte Forelle aus Karpfham

Meerrettich / Radieschen / rote Zwiebeln

2/11 10€

Bayrische Tapas auf der Etage serviert

Bayrischer Wurstsalat / rote Zwiebeln
Wiener Backhendl / Gurken-Kartoffel-Salat
geräucherte Forelle / Radieschen

1/2/3/11 15€

Suppen

Gulaschsuppe

Kartoffeln / Paprika

6 6€

Rinderkraftbrühe

Leberknödel / Pfannkuchenstreifen / Gemüsestreifen

1/2/3/6 6€

Kürbiscremesuppe vom Hokkaido

Schwarzgeräuchertes / Steirischen Kürbiskernöl / Croutons

2/6 6€

Salate

Bunter Blattsalat mit Frenchdressing

Kirschtomaten / Kerne-Mix / Croutons

1/2/3 7€

Zur Wahl mit

-Hirschmedaillons

15€

-5 Stück Garnelen

17€

Für Beilagenänderungen wird ein Aufpreis von € 1,00 pro Änderung berechnet.

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

Hauptspeisen

In Brickteig gebratener Schafskäse aus Rucking Grillgemüse / Rosmarinkartoffeln / alter Balsamico	2/3	14€
Wiener Schnitzel „3 Quellen“ vom Griesbacher Landschwein Bratkartoffeln / bunter Blattsalat / Preiselbeeren	1/2/3	15€
Saiblingsfilet aus Karpfham Petersiliensauce / buntes Gemüse / Pellkartoffeln	2/6	18€
Frische Bandnudeln „Aglio Olio“ mit 5 Stück Garnelen (Scharf) getrocknete Tomaten / Parmesan / Rucola	1/2/3	22€
Zwiebelrostbraten Rumpsteak ca.180g / Schmorzwiebelsoße / Gemüse der Saison / Bratkartoffeln	2/6	22€

Für Beilagenänderungen wird ein Aufpreis von € 1,00 pro Änderung berechnet.

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

Kleine Creme Brûlée 1 Kugel Eis nach Wahl	1/2/3/5	4€
Tiramisu im Glas Haselnuss-Krokant-Eis / Kirschgrütze	1/2/3/5/6	6€
Käseteller von der Schäringer Molkerei Walnüsse / Feigensenf	2/3/5/11	9€
Kaiserschmarrn Sagmühle <i>ca. 25 min Wartezeit</i> Apfelmus / Rumrosinen / Mandeln	1/2/3/5/6	10€

Eis

Nussbecher 1 Kugel Walnusseis / 1 Kugel Haselnusseis / 1 Kugel Pistazieneis Sahne / kandierte Nüsse / Schokoladensauce	1/2/3/4/5	7,50€
Black & White 2 Kugeln Schokoladeneis / 2 Kugeln Vanilleeis / Sahne Schokoladensauce / Früchte der Saison	1/2/3/6	7,50€
Eiskaffee 2 Kugeln Vanilleeis / Sahne	1/2/3	5,50€
Eisschokolade 1 Kugel Vanilleeis / 1 Kugel Schokoladeneis / Sahne	1/2/3	5,50€
Gemischtes Eis 3 Kugeln zur Wahl / Sahne	1/2/3	5,50€
Eisorten Vanille/ Schokolade / Erdbeere / Pistazien / Walnuss / Haselnuss	pro Kugel	1,50€
Sorbets: Cassis / Mango / Zitrone		

Für Beilagenänderungen wird ein Aufpreis von € 1,00 pro Änderung berechnet

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

Brotzeitkarte

12:00-17:00 Uhr

1 Paar Weißwürste mit Breze und süßem Senf		6 €
Gulaschsuppe Kartoffeln / Paprika	6	6€
Rinderkraftbrühe Leberknödel / Pfannkuchenstreifen / Gemüsestreifen	1/2/3/6	6€
Bayrischer Wurstsalat rote Zwiebeln / Essigurke / gekochtes Ei	1/11	8€
Bunter Blattsalat mit Frenchdressing Kirschtomaten / Kerne-Mix / Croutons	1/2/3	7€
<i>Zur Wahl mit</i> -Hirschstreifen		15€
-5 Stück Garnelen		17€
2 Stück grobe Bratwürste Sauerkraut / Senf	2/6/10	9€
Bayrischer Flammkuchen Schmand / Schwarzgeräuchertes / Bergkäse	1/2/3	9€
Geräucherte Forelle aus Karpfham Meerrettich / Radieschen / rote Zwiebeln	2/11	10€
Graved Lachs Honig-Senf-Dill-Sauce / Kartoffelpuffer / Kräutersalat	2/11	10€
Wiener Backhendl Gurken-Kartoffel-Salat / bunter Blattsalat / Preiselbeeren	1/2/3/11	14€

Für Beilagenänderungen wird ein Aufpreis von € 1,00 pro Änderung berechnet.

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

Auch unsere Vorbestellungsschmankerl sind wieder für Sie da! Gerne bereiten wir Ihnen auf Vorbestellung (bitte 3 Tage vorher reservieren) folgende kulinarische Köstlichkeiten zu.

Bradl in der Rein ab 8 Personen

Krusten- & Surbraten / Schweinshaxe / Nürnberger / Weißbier-Jus
Sauerkraut / Schmorgemüse / Semmel- & Kartoffelknödel / Bratkartoffeln
€ 15 p. P.

Bauern Ente ab 2 Personen

Brust & Keule von der Bauernente / Preiselbeer-Jus
Apfelblaukraut / Bratapfel / Altbayrische Knödel
€ 19 p. P.

Loup de Mer in der Salzkruste ab 2 Personen

Grillgemüse / Sautierte Pilze / Rosmarinkartoffeln
Kräuter Risotto / Tomaten-Thymian-Butter / Petersilienrahmsauce
€ 22 p. P.

Gans ab 4 Personen

Brust & Keule von der Bauergans / Preiselbeer-Jus
Apfelblaukraut / Bratapfel / Altbayrische Knödel
€ 24 p. P.

Chateaubriand ab 2 Personen

Rinderfiletsteak ca. 200g p. P. / Sauce Hollandaise / Kräuterbutter / Pilzrahmsauce
Buntes Gemüse / Grilltomate / Speckbohnen / Kroketten / Bratkartoffeln / Pommes Frites
€ 36 p. P.