

Vorspeisen

| | | |
|---|----------|-----|
| Geräucherte Forelle aus Karpfham Meerrettich / Radieschen / rote Zwiebeln | 12 | 10€ |
| Vitello Tonnato Rucola / Kirschtomaten / Parmesan / Kapernäpfel | 1/2/12 | 12€ |
| Bayrische Tapas auf der Etagere serviert Bayrischer Wurstsalat / rote Zwiebeln Wiener Backhendl / Gurken-Kartoffel-Salat geräucherte Forelle / Radieschen | 1/2/3/11 | 15€ |

Suppen

| | | |
|--|---------|----|
| Rinderkraftbrühe Sagmühle Leberknödel / Pfannkuchenstreifen / Gemüsestreifen | 1/2/3/6 | 6€ |
| Kürbiscremesuppe Schwarzgeräuchertes / Kürbisöl / Kürbiskerne | 2/6/10 | 6€ |

Salate

| | | |
|--|----------|-----|
| Bunter Blattsalat mit Apfel-Kürbiskernöl-Dressing oder Balsamico-Dressing Kirschtomaten / Kerne-Mix / Croutons | 1/2/3/11 | 7€ |
| <i>Zur Wahl mit</i> | | |
| - Kalbsfleischstreifen | | 14€ |
| - Schafskäse aus Rucking | | 15€ |

Für Beilagenänderungen erlauben wir uns einen Aufpreis von € 1,00 pro Änderung zu berechnen.

Wild-Vorspeisen

| | | |
|---|---------|------|
| Serviettenknödel-Carpaccio mit einer Kürbis-Vinaigrette geschmorte Hirschbäckchen / Feldsalat | 1/2/3/6 | 12€ |
| Feldsalat Hubertus Hirschrücken-Medaillons / gekochtes Ei / Speck / Walnüsse / Trauben | 1/5 | 13 € |

Wild-Hauptspeisen

| | | |
|--|------------|-----|
| Wildedelgulasch Kräuterschmand / Rosenkohl / Spätzle | 1/2/3/6 | 18€ |
| Geschmorte Hirschbäckchen Preiselbeersauce / gebratene Birne / Vanille-Spitzkohl / Serviettenknödel | 1/2/3/6 | 18€ |
| 2 kleine Rehschnitzel in einer Kürbispanade Pilzrahmsauce / herbstliches Gemüse / Kroketten | 1/2/3/6 | 18€ |
| Kaninchenrücken in einem Speck-Petersilien-Mantel Rahmsauce / Spitzkohl / gebratene Pilze / Schupfnudeln | 1/2/3/6 | 18€ |
| Hirschrücken unter einer Thymiankruste Apfelmostsauce / Blaukraut / Romanesco / Schupfnudeln | 1/2/3/6/10 | 25€ |

Für Beilagenänderungen erlauben wir uns einen Aufpreis von € 1,00 pro Änderung zu berechnen.

Hauptspeisen

Rahmschwammerl

Waldpilze / Brezen-Serviettenknödel 1/2/3/6 9€

In Brickteig gebratener Schafskäse aus Rucking

Grillgemüse / Rosmarinkartoffeln / alter Balsamico 2/3 14€

Clubmeister Sandwich

Spiegelei / Speck / Hähnchenbrust / Mayo / Salat / Krautsalat
Gurkenspieß mit Kirschtomaten / 3 Scheiben Toast / Pommes Frites 1/2/3 14€

Wiener Schnitzel „3 Quellen“ vom Griesbacher Landschwein

Bratkartoffeln / bunter Blattsalat / Preiselbeeren 1/2/3 15€

Sagmühle Bradl in der Rein

Schweinebauch / Kalb-Schaukelbraten / Nürnberger Rostbratwurst / Weißbierjus
Apfel-Sauerkraut / Gemüse der Saison / Brezen-Serviettenknödel 1/2/3/6/10 17€

Saiblingsfilet aus Karpfham

Frische Bandnudeln / geschmorter Kürbis / Petersiliensauce 2/6 18€

Wiener Schnitzel vom Kalb

Bratkartoffeln / bunter Blattsalat / Preiselbeeren 1/2/3 21€

Zwiebelrostbraten Rumpsteak ca. 180g

Schmorzwiebelsoße / Gemüse der Saison / Bratkartoffeln 2/3/6/10 22€

Für Beilagenänderungen erlauben wir uns einen Aufpreis von € 1,00 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

Brotzeitkarte

Obazda

ofenfrische Brezn 3 4,50€

1 Paar Weißwürste

mit Breze und süßem Senf 3/11 6 €

Bayrischer Wurstsalat

rote Zwiebeln / Essiggurke / gekochtes Ei 1/11 8€

2 Stück grobe Bratwürste

Sauerkraut / Senf 2/6/11 9€

Bayrischer Flammkuchen

Schmand / Schwarzgeräuchertes / Bergkäse 1/2/3 9€

Vegetarischer Flammkuchen

Schmand / Kirschtomaten / Schafkäse 1/2/3 9€

Wiener Backhendl

Gurken-Kartoffel-Salat / bunter Blattsalat / Preiselbeeren 1/2/3/1 Klein 12€

Groß 14€

Sagmühler Brotzeitplatte

Südtiroler Speck / Schwarzgeräuchertes / Fenchelsalami / Bergkäse / Obatzn

Cornichons / Perlzwiebeln / Radieschen / Butter 2 14€

Für Beilagenänderungen erlauben wir uns einen Aufpreis von € 1,00 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

Haselnuss Palatschinken

Schokoladensauce / Bananenchips / Vanilleeis 1/2/3/5/6 7€

Dessertvariation auf der Etagere serviert

Lassen Sie sich überraschen mit verschiedensten Dessertkreationen 1/2/3/5/6 8€

Käseteller von der Schärdiger Molkerei

Walnüsse / Feigensenf 2/3/5/11 9€

Kaiserschmarrn Sagmühle

ca. 25 min Wartezeit 1/2/3/5/6 10€
Apfelmus / Rumrosinen / Mandeln

Eis

Eissorten:

Vanille/ Schokolade/ Erdbeere / Pistazie / Walnuss / Haselnuss pro Kugeln 1,50 €

Sorbets:

Cassis / Mango / Zitrone / Birne pro Kugeln 1,50 €

Gemischtes Eis

3 Kugel zur Wahl / Sahne 1/2/3 5,50 €

Nussbecher

1 Kugel Walnusseis / 1 Kugel Haselnusseis / 1 Kugel Pistazieneis
Sahne / Kandierte Nüsse / Schokoladensauce 1/2/3/4/5 7,50 €

Birnen-Schokoladeneisbecher

2 Kugeln Schokoladeneis / 2 Kugeln Birnensorbet/ Sahne
Schokoladensauce / Rotwein-Birnen 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 €

Für Beilagenänderungen erlauben wir uns einen Aufpreis von € 1,00 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

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

Bradl in der Rein ab 8 Personen

Krusten- & Surbraten / Schweinshaxe / Nürnberger Bratwürste/ 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
Kräuterrisotto / 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.

1Kg schweres Tomahawk Steak ab 2 Personen

Sauce Hollandaise / Kräuterbutter / Pilzrahmsauce
Buntes Gemüse / Grilltomate / Speckbohnen / Kroketten / Bratkartoffeln / Pommes Frites
35€ 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.