

Vorspeisen

Geräucherte Forelle aus Karpfham

Meerrettich / Radieschen / rote Zwiebeln

12

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

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€

Zur Wahl mit

- Kalbsfleischstreifen

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

Enten & Gans Zeit

Geräucherte Entenbrust

Feldsalat / Cranberry-Dressing / Apfel / Kürbiskerne 2 10€

Entenbrust rosa gebraten

Apfel-Honig-Jus / gebratenes Wintergemüse / Kürbis-Gnocchi 1/2/3/6 22€

Confierte Gänsekeule im Reindl serviert

Rotweinjus / Vanille-Spitzkohl / Pastinaken / Pilze / Schupfnudeln 1/2/3/6 18€

½ Bauernente Brust & Keule / Preiselbeerjus

Blaukraut / Bratapfel / Brezen-Serviettenknödel 1/2/3/6 19€

¼ Bauerngans Brust & Keule / Preiselbeerjus

Blaukraut / Bratapfel / Brezen-Serviettenknödel 1/2/3/6 24€

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

Hauptspeisen

Rahmschwammerl Waldpilze / Brezen-Serviettenknödel	1/2/3/6	9€
Wiener Backhendl Gurken-Kartoffel-Salat / bunter Blattsalat / Preiselbeeren	1/2/3/1	Klein 12€ Groß 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€
Zanderfilet unter einer Spekulatiuskruste Rahmkraut / Buntes Gemüse / Schupfnudeln	1/2/3/11	17€
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 die Kinder

2 Stück Eierpfannkuchen Erdbeermarmelade	1,2,3	3,50 €
Spaghetti Tomatensoße	1,2,3	4,50 €
Fischstäbchen Butterkartoffeln	1,2,3	5,00 €
Kleines Schweineschnitzel Pommes Frites / Ketchup	1,2,3 €	6,50 €

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

Nachspeisen

Haselnuss Palatschinken

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

Dessertvariation auf der Etage serviert

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

Käseteller von der Schädiger 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.

Bratl 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.