

Vorspeisen

Geräucherte Forelle aus Karpfham Meerrettich Radieschen rote Zwiebeln	2 1 1 1 1 2	11€
Vitello Tonnato Rucola Kirschtomaten Parmesan Kapernäpfel	1 1 2 1 1 2	13€
Salat von weißem & grünem Spargel Buchweizen-Vinaigrette Radieschen geräucherter Lachs	2 1 6 1 1 2	13 €
Bayrische Tapas auf der Etagere serviert Bayrischer Wurstsalat rote Zwiebeln Wiener Backhendl Gurken-Kartoffel-Salat geräucherte Forelle Radieschen	1 1 2 1 3 1 1 1	16€

Suppen

Spargelcremesuppe Petersilienöl Schwarzgeräuchertes Croutons	2 1 3 1 6	6 €
Rinderkraftbrühe Sagmühle Leberknödel Pfannkuchenstreifen Gemüsestreifen	1 1 2 1 3 1 6	6,50€

Salate

Bunter Blattsalat mit Thousand-Island-Dressing oder Balsamico-Dressing Kirschtomaten Kerne-Mix Croutons	1 1 2 1 3 1 1 1	8€
<i>Zur Wahl mit</i>		
- gebratenen weißen Spargel		14€
- Kalbsfleischstreifen		15€
- 5 Stück Garnelen		21€
Rucolasalat mit Balsamico-Dressing Büffelmozzarella Parmaschinken Kirschtomaten Grissini	1 1 2 1 3	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

Pasta

Spaghetti a la Bolognese Parmesan	1/2/3	11€
Hausgemachte Frischkäse-Ravioli mit Salzeibutter Paprika Kirschtomaten Parmesan Rucola	1 2 3	12€
Gnocchi mit weißem & grünem Spargel Schwarzgeräuchertes Sauce Hollandaise	1/2/3	16€
Spaghetti aglio e olio mit 5 Garnelen (scharf) Getrockneten Tomaten Paprika Knoblauch Chili Parmesan	1 2 3 13	24€
	Ohne Garnelen	11€
Frische Bandnudeln mit Kalbsfleischstreifen Bärlauchpesto Kirschtomaten Büffelmozzarella Pinienkernen	1 2 3	16€
	Ohne Kalb	11€

Spargel

Gänger Knackiger Spargel Sauce Hollandaise Neue Kartoffeln	1 2 6	200g	14€
		400g	19€
Wahlweise dazu			
Kochsaftschinken 60g			5,50€
Wiener Schnitzel „3 Quellen“ vom Griesbacher Landschwein 80g	1 2 3		6,50€
Wiener Schnitzel vom Kalb 80g	1 2 3		8,00€
Saibling 12			9,50€

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

Hauptspeisen

Wiener Backendl	1 1 2 1 3 1 1 1	Klein	13€
Gurken-Kartoffel-Salat bunter Blattsalat Preiselbeeren		Groß	15€
Clubmeister Sandwich			
Spiegelei Speck Hähnchenbrust Mayo Römer-Salat Gurken			
Spieß mit Kirschtomaten 3 Scheiben Toast Krautsalat Pommes Frites	1 1 2 1 3		15€
Gekochter Tafelspitz			
Meerrettichsauce buntes Gemüse Petersilienkartoffeln	2 1 6 1 1 0		17€
Wiener Schnitzel „3 Quellen“ vom Griesbacher Landschwein			
Bratkartoffeln bunter Blattsalat Preiselbeeren	1 1 2 1 3 1 1 1		16€
Kalbsleber Berliner Art			
Balsamico-Jus Apfelringe Röstzwiebeln Kartoffelpüree	1 1 2 1 3 1 1 0		19€
Sagmühler Bradl in der Rein			
Schweinebauch 36°-65° Kalb-Schaukelbraten grobe Bratwurst Weißbier-Jus			
Apfel-Sauerkraut Gemüse der Saison Brezen-Serviettenknödel	1 1 2 1 3 1 6 1 1 0		18€
Wiener Schnitzel vom Kalb			
Bratkartoffeln bunter Blattsalat Preiselbeeren	1 1 2 1 3		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

Vegetarisch

Rahmschwammerl Waldpilze Brezen-Serviettenknödel	1 2 3 6 10	9€
Vegetarischer Flammkuchen Schmand Kirschtomaten Schafkäse	1 2 3	11€
In Brickteig gebratener Schafskäse aus Rucking Grillgemüse Rosmarinkartoffeln alter Balsamico	2 3	15 €

Fisch

Saiblingsfilet aus Karpfham Grillgemüse Pilz-Risotto Rucola Parmesanchip	2 6 12	19€
------------------------------------------------------------------------------------------	------------	-----

Für die Kinder

2 Stück Eierpfannkuchen Erdbeermarmelade	1 2 3	4,50€
Spaghetti Tomatensoße	1 2 3	5,50€
Fischstäbchen Butterkartoffeln	1 2 3 12	6,50 €
Kleines Schweineschnitzel Pommes Frites Ketchup	1 2 3	7,50€

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

Brotzeitkarte

Obazda ofenfrische Brezn	2 3	5€
Gsoizener Radi ofenfrische Brezn Butter	2 3	5€
1 Paar Weißwürste Breze süßem Senf	2 3 1 1	7€
Bayrischer Wurstsalat rote Zwiebeln Essiggurke gekochtes Ei	1 1 1	9€
2 Stück grobe Bratwürste Sauerkraut Senf	2 6 1 1 0	10€
Bayrischer Flammkuchen Schmand Schwarzgeräuchertes Bergkäse	1 1 2 3	11€
Sagmühler Brotzeitplatte Fleischpflanzerl saurer Presssack gesalzener Radi Schwarzgeräuchertes Bergkäse Obatzn Griebenschmalz Cornichons Perlzwiebeln Butter Bauernbrot Brezn	1 1 2 3 1 1 0	15€
Parmaschinken Platte Oliven getrockneten Tomaten Grissini	1 1 2 3	17€

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

Nachspeisen

Spargelsorbet Rhabarberragout Salz-Karamell-Sauce	2 6	4,50€
Creme Brûlée Vanilleeis Obstgarnitur	1 2 3	7€
Gebackene Apfel-Nougat-Mandel Tasche Schokoladensauce Pistazieneis	1 2 3 5	7€
Dessertvariation auf der Etagere serviert Lassen Sie sich überraschen mit verschiedensten Dessertkreationen	1 2 3 5 6	10€
Käseteller von der Schärdiger Molkerei Walnüsse Feigensenf	2 3 5 11	11€
Kaiserschmarrn Sagmühle Apfelmus Rumrosinen Mandeln <i>ca. 25 min Wartezeit</i>	1 2 3 5 6	12€

Eis

Eissorten:	pro Kugeln	2€
Vanille Schokolade Erdbeere Pistazie Walnuss Haselnuss		
Sorbets:	pro Kugeln	2€
Cassis Mango Zitrone		
Nussbecher		
1 Kugel Walnusseis 1 Kugel Haselnusseis 1 Kugel Pistazieneis		
Sahne Kandierte Nüsse Schokoladensauce	1 2 3 4 5	8,50€
Schokoladen-Vanillebecher		
2 Kugeln Schokoladeneis 2 Kugeln Vanilleeis Sahne		
Schokoladensauce Schokoladendrops	1 2 3 6	8,50€
Eiskaffee		
2 Kugeln Vanilleeis Sahne	1 2 3	6,50€
Eisschokolade		
1 Kugel Vanilleeis 1 Kugel Schokoladeneis Sahne	1 2 3	6,50€

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

Gutshof Schmankerl

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

Bradl in der Rein ab 8 Personen

**Krusten- & Surbraten | Schweinshaxe | grobe Bratwürste | Weißbier-Jus
Sauerkraut | Schmorgemüse | Brezen-Serviettenknödel | Kartoffelknödel | Bratkartoffeln
€ 17 pro Person**

Bauernente ab 2 Personen

**Brust & Keule von der Bauernente | Preiselbeer-Jus
Apfelblaukraut | Bratapfel | Brezen-Serviettenknödel
€ 23 pro Person**

Loup de Mer in der Salzkruste ab 2 Personen

**Grillgemüse | Sautierte Pilze | Rosmarinkartoffeln
Kräuterrisotto | Tomaten-Thymian-Butter | Petersilienrahmsauce
€ 27 pro Person**

1 kg schweres Tomahawk Steak ab 2 Personen

**Sauce Hollandaise | Kräuterbutter | Pilzrahmsauce
Buntes Gemüse | Grilltomate | Speckbohnen | Kroketten | Bratkartoffeln | Pommes Frites
€ 37 pro Person**

Chateaubriand ab 2 Personen

**Rinderfiletsteak ca. 200g pro Person | Sauce Hollandaise | Kräuterbutter | Pilzrahmsauce
Buntes Gemüse | Grilltomate | Speckbohnen | Kroketten | Bratkartoffeln | Pommes Frites
€ 38 pro Person**