

# WILD-SPEISEKARTE

## VORSPEISEN

---

### Essig-Knödel mit Hirschroschinken

Kürbis-Vinaigrette | blaue Zwiebeln | Feldsalat 1 | 2 | 3 | 6 12 €

### Feldsalat Hubertus

Hirschrücken-Medaillons | gekochtes Ei | Speck | Walnüsse | Trauben 2 | 5 13 €

## HAUPTGÄNGE

---

### Wild-Edelgulasch

Kräuter-Schmand | Rosenkohl | Spätzle 1 | 2 | 3 | 6 18 €

### Rehkeule in Rotwein geschmort

Birnen-Jus | Blaukraut | Kartoffelknödel | Brezen-Schmelze 1 | 2 | 3 | 6 20 €

### 2 Rehschnitzel in einer Brezen-Kürbis-Panade

Pilzrahmsauce | herbstliches Gemüse | Kroketten 1 | 2 | 3 | 6 20 €

### Hirschrücken unter einer Pilz-Kruste

Gin-Rahm-Jus | Kürbisgemüse | wilder Brokkoli | Brezen-Serviettenknödel 1 | 2 | 3 | 6 25 €  
10

### Confierte Entenkeule im Reindl serviert

Preiselbeer-Jus | Blaukraut | herbstliches Gemüse 1 | 2 | 3 | 6 22 €  
Brezen-Serviettenknödel 10

### Rosa gebratene Entenbrust

Preiselbeer-Jus | Rosenkohl | wilder Brokkoli | Schupfnudeln 1 | 2 | 3 | 6 23 €

## DESSERT

---

### Nougat Panna Cotta

Vanilleeis | Kürbis-Krokant | Mini-Äpfel 1 | 2 | 3 | 5 | 6 7 €

**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

# GUTSHOF-SPEISEKARTE

## VORSPEISEN

---

### **Geräucherte Forelle aus Karpfham**

Meerrettich | Radieschen | rote Zwiebeln

2 | 1 | 1

11 €

### **Vitello Tonnato**

Rucola | Kirschtomaten | Parmesan | Kapernäpfel

2 | 1 | 2

13 €

### **Bayerischer Flammkuchen**

Schmand | Schwarzgeräuchertes | Bergkäse

1 | 2 | 3

11 €

### **Bayerische Tapas auf der Etage serviert**

Bayerischer Wurstsalat | rote Zwiebeln

Wiener Backhendl | Gurken-Kartoffel-Salat

geräucherte Forelle | Radieschen

1 | 1 | 2 | 1 | 3 | 1 | 1 | 1

16 €

## SUPPEN

---

### **Kürbiscremesuppe**

Croûtons | Schwarzgeräuchertes | Kürbiskernöl | Kürbiskerne

2 | 1 | 3 | 1 | 6

6,50 €

### **Rinderkraftbrühe Sagmühle**

Leberknödel | Pfannkuchenstreifen | Gemüsestreifen

1 | 2 | 1 | 3 | 1 | 6

6,50 €

## SALATE

---

### **Bunter Blattsalat**

### **mit Kürbiskern- oder Balsamico-Dressing**

Kirschtomaten | Kerne-Mix | Croûtons

1 | 1 | 2 | 1 | 3 | 1 | 1 | 1

8 €

**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

# HAUPTSPEISEN

---

## Wiener Backhendl

Kartoffel-Gurken-Salat | bunter Blattsalat | Preiselbeeren

1 | 2 | 3

Klein 13 €

Groß 15 €

## Wiener Schnitzel „3 Quellen“ vom Griesbacher Landschwein

Bratkartoffeln | bunter Blattsalat | Preiselbeeren

1 | 2 | 3

16 €

## Sagmühler Bradl in der Rein

Schweinebauch 30 Stunden / 65° | Kalb-Schaukelbraten

1 | 2 | 3 | 6

18 €

grobe Bratwurst | Weißbier-Jus | Apfel-Sauerkraut | Gemüse der Saison

10

Brezen-Serviettenknödel

## Wiener Schnitzel vom Kalb

Bratkartoffeln | bunter Blattsalat | Preiselbeeren

1 | 2 | 3

22 €

## Sagmühler Zwiebelrostbraten vom Rumpsteak ca. 180g

Bratkartoffeln | saisonales Gemüse | Schmorzwiebel-Sauce | Röstzwiebeln

2 | 3 | 6 | 10

24 €

# VEGETARISCH

---

## Rahmschwammerl

Waldpilze | Brezen-Serviettenknödel

1 | 2 | 3 | 6

9 €

## Gebackener Gouda in einer Kürbispanade

Kartoffelsalat | Paprika-Pilz-Gemüse | Preiselbeeren

2 | 3

11 €

# FISCH

---

## Saiblingsfilet aus Karpfham

Petersilien-Sauce | buntes Kürbis-Gemüse | Pellkartoffeln

2 | 6

19 €

**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

# NACHSPEISEN

---

## **Crème Brûlée**

Vanilleeis | Obstgarnitur

1 | 2 | 3 7 €

## **Dessertvariation auf der Etage serviert**

Lassen Sie sich mit verschiedensten Dessertkreationen überraschen

1 | 2 | 3 | 5 | 6 10 €

## **Käseteller von der Schäringer Molkerei**

Walnüsse | Feigensenf

2 | 3 | 5 | 11 11 €

## **Kaiserschmarrn Sagmühle**

Apfelmus | Rumrosinen | Mandeln

ca. 25 min Wartezeit

1 | 2 | 3 | 5 | 6 12 €

# EIS

---

**Eis:** Vanille | Schokolade | Erdbeere | Pistazie | Walnuss | Haselnuss

1 | 2 | 3 | 4 | 5

**Sorbets:** Cassis | Mango | Zitrone

pro Kugel 2 €

## **Nussbecher**

1 Kugel Walnusseis | 1 Kugel Haselnusseis | 1 Kugel Pistazieneis

1 | 2 | 3 | 4 | 5 8,50 €

Sahne | kandierte Nüsse | Schokoladensauce

## **Kürbis-Vanille-Becher**

3 Kugeln Vanilleeis | Sahne | Kürbiskernöl | geröstete Kürbiskerne

1 | 2 | 3 | 6 7,50 €

## **Eiskaffee**

2 Kugeln Vanilleeis | Sahne

1 | 2 | 3 6,50 €

## **Eisschokolade**

1 Kugel Vanilleeis | 1 Kugel Schokoladeneis | Sahne

1 | 2 | 3 6,50 €

**Für 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

# 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 Werktage vorab reservieren)

## **Bradl in der Rein ab 4 Personen**

Krusten- & Surbraten | Schweinshaxe | grobe Bratwürste | Weißbier-Jus  
Sauerkraut | Schmorgemüse | Brezen-Serviettenknödel | Kartoffelknödel | Bratkartoffeln

18 € pro Person

## **Bauernente ab 2 Personen**

Brust & Keule von der Bauernente | Preiselbeer-Jus  
Apfelblaukraut | Bratapfel | Brezen-Serviettenknödel

36 € pro Person

## **Loup de Mer in der Salzkruste ab 2 Personen**

Grillgemüse | Sautierte Pilze | Rosmarinkartoffeln  
Kräuterrisotto | Tomaten-Thymian-Butter | Petersilienrahmsauce

30 € pro Person

## **1 kg schweres Tomahawk Steak ab 2 Personen**

Sauce Hollandaise | Kräuterbutter | Pilzrahmsauce  
buntes Gemüse | Grilltomate | Speckbohnen | Krokette | Bratkartoffeln | Pommes Frites

39 € pro Person

## **Chateaubriand ab 2 Personen**

Rinderfiletsteak ca. 200g pro Person | Sauce Hollandaise | Kräuterbutter | Pilzrahmsauce  
buntes Gemüse | Grilltomate | Speckbohnen | Krokette | Bratkartoffeln | Pommes Frites

39 € pro Person

## **Fondue ab 2 Personen**

Rinderkraftbrühe | gemischter Fleischteller | gemischter Fischteller | buntes Gemüse  
Kräuterschmand | Curry-Dip | Röstzwiebel-Dip | Tomatenpesto | Baguette

24 € pro Person

**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