

FRÜHLING IM GUTSHOF SAGMÜHLE

3-GÄNGE MENÜ

Büffelmozzarella mit Bärlauchpesto

Kirschtomaten | Rucola | Grissini | Alter Balsamico

1 | 2 | 3

14 €

Saltimbocca vom Kalb

Sauce Hollandaise | Buntes Spargelgemüse | Bandnudeln

1 | 2 | 3 | 6

22 €

10

Crème Brûlée

Rhabarber-Ragout | Pistazieneis

1 | 2 | 3 | 5 | 6

8 €

Menüpreis

39 € 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

SPARGEL

Gänger Spargel

Sauce Hollandaise | Pellkartoffeln

1 1 2 1 3

200 g 15 €

400 g 21 €

Wahlweise dazu:

Kochschinken, ca. 60 g 6 €

Parmaschinken, ca. 60 g 7 €

1 Saiblingsfilet 12 €

1 Stück Schweineschnitzel 6 €

1 Stück Kalbsschnitzel 8 €

1 Rumpsteak 14 €

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 SPEISKARTE

VORSPEISEN

Geräucherte Forelle aus Karpfham

Meerrettich | Radieschen | Rote Zwiebeln

11 | 12

13 €

Gratinierter Ziegenkäse mit Honig und Thymian

Tomaten-Gurken-Salat | Kerne-Mix | Grissini | Rucola

2 | 3

13 €

Vitello Tonnato

Rucola | Kirschtomaten | Parmesan | Kapernäpfel

1 | 12

15 €

Sagmühler Beef Tatar

Wachtelei | Rote Zwiebeln | Kapernäpfel | Toast | Butter

1 | 2 | 3 | 11

Klein 70 g

14 €

Groß 140 g

22 €

Bayerische Tapas auf der Etagere serviert

Bayerischer Wurstsalat | Rote Zwiebeln

1 | 2 | 3 | 11

17 €

Wiener Backhendl | Gurken-Kartoffel-Salat

12

Geräucherte Forelle | Radieschen

SUPPEN

Spargelcremesuppe

Croûtons | Schmand | Schwarzgeräuchertes

2 | 3 | 6

7 €

Pfannkuchensuppe

Gemüwestreifen

1 | 2 | 3

7 €

Rinderkraftbrühe Sagmühle

Leberknödel | Pfannkuchenstreifen | Gemüwestreifen

1 | 2 | 3 | 6

8 €

Zu allen Vorspeisen und zur Salat-Bowl servieren wir einen kleinen Brotkorb mit
3 Scheiben Baguette / Semmeln.

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

SALATE

Kleiner Salat mit Balsamico-Dressing

Kirschtomaten | Gurken | Croûtons | Kerne-Mix

1 | 2 | 3 | 11

6 €

Gestalten Sie Ihre eigene Salat-Bowl

Salate zur Auswahl:

Bunter Blattsalat | Rucola | Römersalat

Dressings zur Auswahl:

Balsamico | Joghurt | Kräuter-Vinaigrette

Toppings zur Auswahl:

Kirschtomaten | Kerne-Mix | Croûtons | Gurken

Gekochtes Ei | Paprika | Rote Zwiebeln

Preis für obige Auswahl

1 | 2 | 3 | 11

11 €

Ergänzen Sie Ihre Salat-Bowl auf Wunsch mit:

3 Scheiben Speck	3,50 €
Parmesan	3 €
Gebratenen Pilzen	4 €
Käse- & Schinkenstreifen	4 €
5 Stück kleine Fleischpflanzerl	5 €
5 Scheiben Schwarzgeräuchertes	5 €
Geräucherter Forelle	6 €
2 Stück Back-Hendl	8 €
2 Stück Schafskäse im Brick-Teig	10 €
Kalbsstreifen	9 €
5 Stück Garnelen	15 €

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 Backendl

Kartoffel-Gurken-Salat | bunter Blattsalat | Preiselbeeren

1 | 2 | 3 | 11

Klein 15 €

Groß 17 €

Wiener Schnitzel „3 Quellen“ vom Griesbacher Landschwein

Pommes Frites | Preiselbeeren

1 | 2 | 3 | 11

14 €

Clubmeister Sandwich

Spiegelei | Speck | Hähnchenbrust | Mayo | Salat | Gurken

1 | 2 | 3

15 €

Spieß mit Kirschtomaten | 3 Scheiben Toast | Krautsalat

Pommes Frites

Sagmühler Double Smashed Cheeseburger

Tomate | Zwiebeln | Salat | Senf | Pommes Frites

1 | 2 | 3 | 11

17 €

Wiener Schnitzel vom Kalb

Bratkartoffeln | Preiselbeeren

1 | 2 | 3 | 11

19 €

Sagmühler Bratl in der Rein

Schweinebauch 36 Stunden / 65° Kalbbraten

1 | 2 | 3 | 6 | 10

20 €

Grobe Bratwurst | Weißbier-Jus | Apfel-Sauerkraut

Gemüse der Saison | Brezen-Serviettenknödel

Sagmühler Zwiebelrostbraten vom Rumpsteak

Bratkartoffeln | Saisonales Gemüse | Schmorzwiebel-Sauce

2 | 3 | 6 | 10

25 €

Röstzwiebeln

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

VEGETARISCH

Rahmschwammerl mit unserer veganen

Sagmühler-Schwarzes-Gold-Jus verfeinert

Waldpilze | Brezen-Serviettenknödel

1 | 2 | 3 | 6 | 10

Klein 8 €

Groß 10 €

Sagmühler Piadina

Tomaten-Pesto | Bergkäse | Grillgemüse | Rucola Salat

1 | 2 | 3

12 €

In Brick-Teig gebratener Fetakäse

Grillgemüse | Rucola | Alter Balsamico

2 | 3

Klein 13 €

Groß 17 €

FISCH

Gebackenes Rotbarschfilet

Tartarsauce | Kartoffel-Gurken-Salat | bunter Blattsalat

1 | 2 | 3 | 11

19 €

12

Saiblingsfilet aus Karpfham

Tomaten-Butter | Grillgemüse | Bärlauch-Risotto

2 | 6 | 10 | 12

25 €

Spaghetti aglio e olio mit 5 Garnelen (scharf)

Getrocknete Tomaten | Paprika | Knoblauch | Chili

1 | 2 | 3

26 €

Parmesan

Ohne Garnelen

11 €

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

BROTZEITKARTE

Obazda

Breze 2 | 3 6 €

Gsoizener Radi

Breze 3 6 €

1 Paar Weißwürste von der Metzgerei Pflieger Bad Griesbach

Breze | süßer Senf 3 | 11 8 €

Bayrischer Wurstsalat

Rote Zwiebeln | Essiggurke | gekochtes Ei | 2 Scheiben Bauernbrot 1 | 1 | 1 10 €

Schweizer Wurstsalat

Rote Zwiebeln | Essiggurke | gekochtes Ei | 2 Scheiben Bauernbrot 1 | 2 | 1 | 1 11 €

2 Stück grobe Bratwürste

Sauerkraut | Senf | 2 Scheiben Bauernbrot 2 | 6 | 1 | 1 10 €

Bayerischer Flammkuchen

Schmand | Schwarzgeräuchertes | Bergkäse 1 | 2 | 3 12 €

Sagmühler Brotzeitplatte

Fleischpflanzerl | saurer Presssack | gesalzener Radi 1 | 2 | 3 | 1 | 1 16 €
Schwarzgeräuchertes | Bergkäse | Obatzda | Cornichons
Perlzwiebeln | Butter | Breze | 3 Scheiben Bauernbrot

Gerne servieren wir auf Wunsch:

Kleiner Brotkorb mit 3 Scheiben Baguette / Semmeln 1 €

Großer Brotkorb mit 3 Scheiben Baguette / Semmeln und
2 Scheiben Bauernbrot 1,80 €

Breze 1,50 €

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

NACHSPEISEN

Crème Brûlée

Vanilleeis | Obstgarnitur

1 | 2 | 3 8 €

Pistazien Brownie

Eingelegte Birnen | Mascarpone | Salzkaramell | Mango-Sorbet

1 | 2 | 3 | 5 | 6 9 €

Schokoladentarte

Himbeer-Sorbet | Miniapfel

1 | 2 | 3 | 5 9 €

Dessertvariation auf der Etage serviert

Lassen Sie sich mit verschiedensten Dessertkreationen überraschen

1 | 2 | 3 | 5 | 6 13 €

Käseteller von der Schäringer Molkerei

Walnüsse | Feigensenf

2 | 3 | 5 | 11 14 €

Kaiserschmarrn Sagmühle (ca. 25 min Wartezeit)

Apfelmus | Rumrosinen | Mandeln

1 | 2 | 3 | 5 | 6 14 €

EIS

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

1 | 2 | 3 | 4 | 5

Sorbet: Cassis | Mango | Zitrone

pro Kugel 2,40 €

Eiskaffee

2 Kugeln Vanilleeis | Sahne

1 | 2 | 3 7,90 €

Eisschokolade

1 Kugel Vanilleeis | 1 Kugel Schokoladeneis | Sahne

1 | 2 | 3 7,90 €

Bananensplit

1 Kugel Schokoladeneis | 2 Kugeln Vanilleeis | Sahne | Schokoladensauce
geröstete Mandeln

1 | 2 | 3 7,90 €

Nussbecher

1 Kugel Walnusseis | 1 Kugel Haselnusseis | 1 Kugel Pistazieneis
Sahne | kandierte Nüsse | Schokoladensauce

1 | 2 | 3 | 4 | 5 8,90 €

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 sind wieder für Sie da!
Gerne bereiten wir Ihnen **auf Vorbestellung** folgende kulinarische Köstlichkeiten zu.

Bradl in der Rein ab 4 Personen

(Bitte 3 Werktage vorab reservieren)

Krusten- & Surbraten | Schweinshaxe | Grobe Bratwürste | Weißbier-Jus
Sauerkraut | Schmorgemüse | Brezen-Serviettenknödel | Kartoffelknödel | Bratkartoffeln
20 € pro Person

Bauernente ab 2 Personen

(Bitte 3 Werktage vorab reservieren)

Brust & Keule von der Bauernente | Preiselbeer-Jus
Apfelblaukraut | Bratapfel | Brezen-Serviettenknödel
37 € pro Person

Loup de Mer in der Salzkruste ab 2 Personen

(Bitte 2 Werktage vorab reservieren)

Grillgemüse | Sautierte Pilze | Rosmarinkartoffeln
Kräuterrisotto | Tomaten-Thymian-Butter | Petersilienrahmsauce
32 € pro Person

Chateaubriand ab 2 Personen

(Bitte 2 Werktage vorab reservieren)

Rinderfiletsteak ca. 200g pro Person | Sauce Hollandaise | Kräuterbutter | Pilzrahmsauce
Buntes Gemüse | Grilltomate | Speckbohnen | Kroketten | Bratkartoffeln | Pommes Frites
42 € pro Person

Fondue ab 2 Personen

(Bitte 1 Werktag vorab reservieren)

Rinderkraftbrühe | gemischter Fleischteller | gemischter Fischteller | buntes Gemüse
Kräuterschmand | Curry-Dip | Röstzwiebel-Dip | Tomatenpesto | Baguette
26 € 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