

FRÜHLING IM GUTSHOF SAGMÜHLE

3-GÄNGE MENÜ

Büffelmozzarella mit Bärlauchpesto

Kirschtomaten | Rucola | Grissini | Alter Balsamico
14 €

1 | 2 | 3

Saltimbocca vom Kalb

Sauce Hollandaise | Buntes Spargelgemüse | Bandnudeln
22 €

1 | 2 | 3 | 6
10

Crème Brûlée

Rhabarber-Ragout | Pistazieneis
8 €

1 | 2 | 3 | 5 |
6

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 | 2 | 3

200 g 15 €

400 g 21 €

Wahlweise dazu:

Kochschinken, ca. 60 g 6 €

Parmaschinken, ca. 60 g 7 €

1 Lachsforellenfilet 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 Groß 140 g	14 € 22 €
Bayerische Tapas auf der Etagere serviert Bayerischer Wurstsalat Rote Zwiebeln Wiener Backhendl Gurken-Kartoffel-Salat Geräucherte Forelle Radieschen	11 2 3 11 12	17 €

SUPPEN

Spargelcremesuppe Croûtons Schmand Schwarzgeräuchertes	2 3 6	7 €
Pfannkuchensuppe Gemüstreifen	1 2 3	7 €
Rinderkraftbrühe Sagmühle Leberknödel Pfannkuchenstreifen Gemüstreifen	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 Backhendl

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

8 €

Klein

10 €

Groß

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

Lachsforellenfilet 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

11 €

Garnelen

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 | 11 10 €

Schweizer Wurstsalat

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

2 Stück grobe Bratwürste

Sauerkraut | Senf | 2 Scheiben Bauernbrot 2 | 6 | 11 10 €

Bayerischer Flammkuchen

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

Sagmühler Brotzeitplatte

Fleischpflanzerl | saurer Presssack | gesalzener Radi 1 | 2 | 3 | 11 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 Etagere 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 Sorbet: Cassis Mango Zitrone	1 2 3 4 5 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 | Krokette | Bratkartoffeln | Pommes Frites
42 € pro Person

Fondue ab 2 Personen

(Bitte 1 Werktag vorab reservieren)

Rinderkraftbrühe | gemischter Fleischsteller | gemischter Fischsteller | 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