

SOMMER IM GUTSHOF SAGMÜHLE

3-GÄNGE MENÜ

Oktopus-Carpaccio

Tomatenpesto | Rucola | Kapernäpfel | Paprika
15 €

1 | 2 | 3

Kalbsgeschnetzeltes mit Pilzen

Sommerliches Gemüse | Bandnudeln
19 €

1 | 2 | 3 | 6
10

Frische Erdbeeren mit Mascarpone

1 Kugel Vanilleeis | kandierte Nüsse
9 €

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

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 Etage serviert Bayerischer Wurstsalat Rote Zwiebeln Wiener Backhendl Gurken-Kartoffel-Salat Geräucherte Forelle Radieschen	1 2 3 11 12	17 €

SUPPEN

Karotten-Ingwer-Kokos-Suppe Sesam Garnele	2 3 6 Ohne Garnele	9 € 6 €
Pfannkuchensuppe Gemüestreifen	1 2 3	7 €
Rinderkraftbrühe Sagmühle Leberknödel Pfannkuchenstreifen Gemüestreifen	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 Fetakäse 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

15 €

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 €

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

Wiener Schnitzel vom Kalb

Bratkartoffeln | Preiselbeeren

1 | 2 | 3 | 11

20 €

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

(Italienisches Fladenbrot, in der Pfanne gebacken)

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

Sauce Choron | Bunttes Gemüse | Bandnudeln

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 Schwarzgeräuchertes Bergkäse Obatzda Cornichons Perlzwiebeln Butter Breze 3 Scheiben Bauernbrot	1 2 3 11	16 €

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 €
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	2,50 €
Eiskaffee 2 Kugeln Vanilleeis Sahne	1 2 3	8 €
Eisschokolade 1 Kugel Vanilleeis 1 Kugel Schokoladeneis Sahne	1 2 3	8 €
Bananensplit 1 Kugel Schokoladeneis 2 Kugeln Vanilleeis Sahne Schokoladensauce geröstete Mandeln	1 2 3	8 €
Erdbeerbecher 2 Kugeln Vanilleeis 1 Kugel Erdbeereis Frische Erdbeeren Sahne Amaretto Mandelblätter	1 2 3 4 5	9 €
Nussbecher 1 Kugel Walnusseis 1 Kugel Haselnusseis 1 Kugel Pistazieneis Sahne kandierte Nüsse Schokoladensauce	1 2 3 4 5	9 €

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. 200 g 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 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