

WILDWOCHEN IM GUTSHOF SAGMÜHLE

3-GÄNGE MENÜ „WILD“

Wildbrät im Brickteig

Kartoffelsalat | eingelegter Kürbis | Feldsalat

14 €

1 | 2 | 3 | 5

6

Geschmorter Hirsch-Sauerbraten

Sagmühler Schmorsauce | Rosenkohl | Kürbispüree

Pommes Williams (Kroketten in Birnenform)

26 €

1 | 2 | 3 | 6

10

Zweierlei von der Zwetschge

Eingelegte Zwetschgen und Zwetschgen-Panna Cotta

Walnusseis | Karamellisierte Nüsse

9 €

1 | 2 | 3 | 5

6

Menüpreis

45 € 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

Wildbrät im Brickteig

Kartoffelsalat | Eingelegter Kürbis | Feldsalat

1 | 2 | 3 | 5 | 6

14 €

Feldsalat mit Kürbiskern-Dressing

Hirschrücken-Medaillons | Gekochtes Ei | Kerne-Mix

2 | 5 | 11

16 €

HAUPTSPEISEN

Wild-Edelgulasch

Kräuterschmand | Rosenkohl | Spätzle

1 | 2 | 3 | 6

23 €

2 kleine Rehschnitzel in einer Brezen-Kürbis-Panade

Pilzrahmsauce | Herbstliches Gemüse | Kroketten

1 | 2 | 3 | 6

10

25 €

Confierte Entenkeule im Reindl serviert

Preiselbeersauce | Blaukraut | Serviettenknödel

1 | 2 | 3 | 6

10

26 €

Geschmorter Hirsch-Sauerbraten

Sagmühler Schmorsauce | Rosenkohl | Kürbispüree

1 | 2 | 3 | 6

Pommes Williams (Kroketten in Birnenform)

10

26 €

Hirschrücken unter einer Pilzkruste

Gin-Rahmsauce | Herbstliches Gemüse | Kartoffelkrapfen

1 | 2 | 3 | 6

10

29 €

NACHSPEISE

Zweierlei von der Zwetschge

Eingelegte Zwetschgen und Zwetschgen-Panna Cotta

1 | 2 | 3 | 5 | 6

Wallnusseis | Karamellisierte Nüsse

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-SPEISEKARTE

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
12

Klein 70 g

14 €

Groß 140 g

22 €

Bayerische Tapas auf der Etagere serviert

Bayerischer Wurstsalat | Rote Zwiebeln

Wiener Backhendl | Gurken-Kartoffel-Salat

Geräucherte Forelle | Radieschen

1 | 2 | 3 | 11
12

17 €

SUPPEN

Kürbiscrème Suppe

Kürbiskerne | Kürbiskernöl | Croûtons

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 | Feldsalat

Dressings zur Auswahl:

Balsamico | Kürbiskern | 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 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

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 | Burger Relish | 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

Groß

8 €

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 Kürbis-Gemüse | Bandnudeln

1 | 2 | 6 | 10

25 €

12

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 | 11 10 €

Schweizer Wurstsalat

Käse | 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 €

Zweierlei von der Zwetschge

Eingelegte Zwetschgen und Zwetschgen-Panna Cotta
Wallnusseis | Karamellisierte Nüsse

1 | 2 | 3 | 5 | 6

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

1 | 2 | 3 | 4 | 5

Sorbet: Cassis | Mango | Zitrone

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 €

Nussbecher

1 Kugel Wallnusseis | 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