



Die „SATTLEREI“
im Schloss Thurnau

Bei uns erwartet Sie ein gelungener Mix
aus bodenständiger, fränkischer,
und kreativer Frischeküche
mit vornehmlich regionalen Produkten.

Fleisch- und Wurstwaren aus regionaler
Herstellung und kontrollierter Landwirtschaft,
Wild aus heimischen Wäldern und Fischzucht
aus quellfrischen Gewässern
sind nur ein paar Notizen unserer ehrlichen Küche.

„René Heinrich: Signature dish“ :

Ein Signature Dish (englisch signature = Markenzeichen-, dish = Gericht, Speise) bezeichnet im engeren Sinne eine Speise, die die unverkennbare Handschrift eines Chefkochs trägt. Im besten Fall findet sich in dieser Speise die gesamte kulinarische Philosophie und Kreativität sowie die Kunstfertigkeit eines Kochs.

„René Heinrichs regionales Menü“ Vier Gang 34,50 €

„René Heinrichs regionales Menü“ Drei Gang 24,50 € ohne Vorspeise

Liebe Gäste, gerne erhalten Sie von unserem Service unseren
Dokumentationsordner, in dem alle Speisen und Getränke hinsichtlich
enthaltener Allergene detailliert aufgeschlüsselt sind.

Die Sattlerei ist
Mittwoch bis Samstag von
17.00 Uhr bis 21.30 Uhr geöffnet

Am Sonntag öffnen wir von
11.30 Uhr bis 18.00 Uhr
Hier zelebrieren wir
fränkische Wirtshauskultur mit
unserem Genussbuffet



DIE SUPPEN

„Sattlersuppe“ mit Leberknödel,
Griesklößchen und Pfannkuchenstreifen 4.50

„René Heinrich: Signature dish“

Kürbissuppe mit Ingwer und Cashewkernen 5.50

Antipasti vom Kürbis

Mit Ziegenkäse im Aschemantel 11.40

Bruschetta´s (3 Stk)

... **klassisch mit Tomate**, Knoblauch und Basilikum **6,20**

... **mit Räucherlachs**, Ziegenkäse und Meerrettichdip **8,50**

... **mit geräucherter Entenbrust** und Rote-Zwiebel-Confit **9,50**

... **von jedem eines 12,50**

„René Heinrich: Signature dish“

Feldsalat mit Tomate, Gurke und Paprika
mit Zwiebelconfit und Thymianbutter-Baguette 8.50
+ dazu Geräucherte Entenbrust 5,50

Carpaccio vom Angus-Rind

mit Parmesanspänen, Zitrone und kaltgepresstem Olivenöl 12.50

Carpaccio vom Norweger-Lachs

mit groben Safransalz und Limette 12.50

DIE VORSPEISEN



DIE HAUPTGERICHTE

**Steinpilze in Kräuterrahm mit Speck,
Semmelkloß und Salat 14,50**

Vegetarische Waldpilzpasta
Papardellenudeln mit Waldpilzen in cremiger Sauce
und geschwenkten Cherrytomaten 12,50

Gansbrust „Großmutter's Art“
mit Preiselbeer-Bratapfel, Kartoffelklöße und Blaukraut 15,50

Schnitzel „Wiener Art“ in Brezenbrösel paniert und in der Butterpfanne gebraten,
serviert mit Bratkartoffeln, Beilagensalat und Preiselbeeren 10.90

„René Heinrich: Signature dish“

Kurzgebratenes Rehrückenfilet im Speckmantel an Rotwein-Hagebuttenjus,
mit Semmeltalern und gebratenem Rosenkohl 18.90



Unser Klassiker

„Thurnauer Roulade“ gefüllt mit Lauch, Speck ^{4,7} und Rottisseursenf,
serviert mit Blaukraut und „eigschnittna Klees“ (Gebratene Kloßscheiben)

13.50

Schweinefilet in einer Kürbiskruste

auf Kartoffel-Steinpilz-Ragout

15.90

Nudeltaschen mit Steinpilzen gefüllt

in nativem Olivenöl geschwenkt mit getrockneten Tomaten, Rucola
und Parmesanspänen

14.20

„René Heinrich: Signature Dish“

Welsfilet unter einer Meerrettichkruste

auf Kartoffelschnee, mit Gemüsestreifen

16.20



DIE STEAKS

Fein marmoriertes **Filetsteak** vom
Angus-Rind

Nach Ihren Vorlieben zubereitet
englisch – medium – well done

Ladiescut 180g 19.50

Premium 250 g 24.50

SURF&Turf

Eine Kombination für Fleisch- und Meerliebhaber
Filetsteak (250g) mit zwei Riesengarnelen serviert 29.50

serviert mit Kräuterbutter, Pfeffersauce oder Barbecuesauce,
sowie einem Beilagensalat

Folienkartoffeln mit Sour-Cream 4.50

Bratkartoffeln 3.50

Berner Rösti 4.50

Großer Salat 4.50

Chilli-Gemüse 4.50

Champignon-Speck-Zwiebel-Gemüse 4.50



DIE DESSERTS

„René Heinrich: Signature Dish“:

Walnuss-Honigparfait
auf Zimtzwetschgen
7,50

Cheesecake mit Kardamom
an Bartapfeleis und Maronencrumble
7,50



Immer wieder sonntags von 11.30 bis 14.00 Uhr

Frankens beste Seiten
als **Genussbuffet** präsentiert!

Sonntagssuppe
Salatbuffet

Drei fränkische Klassiker, immer wechselnd
vom Schwein, Rind, Geflügel und Wild.
Dazu die obligatorischen Sonntagsklöße, Semmelkloß,
frisches Marktgemüse und Rotkohl
Fischangebot mit Dampfkartoffeln
Vegetarische Variante

Dessertkreationen

13.90 €/Person

Kinder unter einem Meter zahlen die Hälfte
Kinder bis 3 Jahre kostenlos

1 mit Konservierungsstoff
2 mit Farbstoff
3 mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle
4 mit Phosphat

5 chininhaltig
6 coffeinhaltig
7 mit Geschmacksverstärker
Alle Preise incl. MwSt. und in Euro



REGIONALE GENUSSKÜCHE

Aperitif

Prosecco 0,1l	4.50
Prosecco 0,75l	24.50
Champagner 0,75l	75.00
Champagner 0,375l	35.00
Campari-Orangensaft	5.50
Aperitivo Rosato	5.50
Hugo	5.50
Aperol Spritz ₂	5.50
Martini Bianco	4.50
Sherry medium dry	4.50

Alkoholfreie Getränke

Cola _{2,6} , Light _{3,6}	0,33l	2.80
Orangenlimo	0,5l	3.20
Orangenlimo	0,2l	2.50
Zitronenlimo	0,5l	3.20
Zitronenlimo	0,2l	2.50
Spezi	0,5l	3.20
Spezi	0,2l	2.50
Orangensaft	0,2l	2.40
Apfelsaft	0,2l	2.40
Johannisbeersaft	0,2l	2.40
Traubensaft	0,2l	2.40
Grapefruitsaft	0,2l	2.40
Saftschorle	0,2l	2.40
Saftschorle	0,5l	3.60
Bad Brambacher naturell (0,2l)		2.30
Bad Brambacher spritzig (0,2l)		2.30
Bad Brambacher naturell (0,75l)		5.50
Bad Brambacher spritzig (0,75l)		5.50
Bitter Lemon ₅	0,2l	2.60
Tonic Water	0,2l.	2.60

Biere

Kulmbacher Pils	0,33	3.00
Kulmb. Pils alkoholfrei	0,5l	3.50
Mönchsh. Naturradler	0,5l	3.50
Mönchsh. Kellerbier	0,5l	3.50
Mönchsh. Landbier hell	0,5l	3.50
Kapuziner Weizen	0,5l	3.50
Kapuziner dunkel	0,5l	3.50
Kapuziner light	0,5l	3.50
Kapuziner alkoholfrei	0,5l	3.50
Cola Weizen/Russ	0,5l	3.50

Heiße Getränke:

Tasse Kaffee	2.20
Espresso	2.10
Espresso doppelt	3.10
Cappuccino	3.00
Latte Macchiato	3.50
Milchkaffee	3.90
Glas Tee Beutel	2.00
Glas Tee offen	2.50
Heiße Schokolade	2.50
+ Sahne	0.50

Spirituosen je 2cl

Fränkische Brände

Williams-Christ-Birne	3.00
Obstler	3.00
Kirschwasser	3.00
Zwetschgenwasser	3.00
Himbeergeist	3.00

Fränkische Edelbrände

Haselnuss	5.50
Mirabelle	5.50

Kräuter

Ramazotti	3.00
Sechsamter	3.00

Cognac

Hennessy VS	5.50
Remy Martin VSOP	5.50

Grappa

Grappa pinot bianco hell	5.50
Grappa Riserva dunkel	5.50

Rum

Havanna Club 7y	5.50
-----------------	------

Gin

Gordons Gin	3.00
-------------	------

Aquavit

Malteser	3.00
Linie Aquavit	3.00
Jubiläumsaquavit	3.00