



Die „SATTLEREI“
im Schloss Thurnau

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

Fleisch- und Wurstspezialitäten aus regionaler
Herstellung und kontrollierter Landwirtschaft,
Wild aus heimischen Wäldern und Fischzucht
aus quellfrischen Gewässern
sind nur ein paar Merkmale für unsere ehrliche Küche.

Regionales Menü

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

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

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 Freitag
17.30 Uhr bis 22.30 Uhr geöffnet
Küchenschluss 21.30 Uhr

Samstag nur geschlossene
Gesellschaften

Am Sonntag öffnen wir von
11.30 Uhr bis 15.00 Uhr

Hier zelebrieren wir
fränkische Wirtshauskultur mit
unserem Genussbuffet



DIE SUPPEN

Regionales Menü:

„Sattlersuppe“ mit Leberknödel,
Grießklößchen und Pfannkuchenstreifen 5.50

Pfifferlingcremesuppe mit Sahnehaube 5.50

DIE VORSPEISEN

Gegrillte Zucchini überbacken mit
Knoblauch, roten Zwiebeln und Ziegenkäse 12.50

Regionales Menü:

Sommerliche Salatvariation mit
geschwenkten Pfifferlingen und gestreuten Kartoffelwürfeln mit Speck 12.50

Carpaccio vom Deutschen Färsenrind
mit Parmesanspänen und Zitrone 14.50



DIE HAUPTGERICHTE

Klassisches Schnitzel „Wiener Art“ in Brezenbrösel paniert und in der Butterpfanne gebraten, serviert mit Bratkartoffeln, Beilagensalat und Preiselbeeren 13.90

Geschmorte Kalbsbacken in Merlotreduktion auf Wurzelgemüse und Kartoffel-Kressepüree 16.50

Unser Klassiker

Authentische „Thurnauer Roulade“ gefüllt mit Lauch, Speck^{4,7} und Rottisseursenf, serviert mit Blaukraut und „eigschnittna Klees“ (Gebratene Kloßscheiben) 15.50

Regionales Menü:

Zartes Schweinefilet im Speckmantel auf Pfifferragout mit Semmeltaler 19.50

Nudeltaschen gefüllt mit Zucchini, Ricotta und Sesam geschwenkt in Butter und Kräutern 12.50

Regionales Menü:

Heimischer Saibling auf Thymiankartoffeln mit honigglasierten Zucchinischeiben 21.50



Regionales Menü: Roastbeef sous vide gegart auf 54 Grad

mit Grillgemüse, Bratkartoffeln
Meerrettich und Kräuterbutter

22.50

Frische Pasta mit Pfiffer

Pfifferlinge in cremiger Sauce mit Kräutern
in handgemachter Pasta geschwenkt

14.40

Kartoffelrösti

handgerieben, belegt mit Räucherlachs und Meerrettichdip

12.40



DIE STEAKS

in marmoriertes Deutsches **Rumpsteak** vom
Färsenrind

Nach Ihren Vorlieben zubereitet
englisch – medium – well done

Ladiescut 200g 16.50

Premium 260 g 19.50

SURF&Turf

Eine Kombination für Fleisch- und Meerliebhaber

Rumpsteak (260g) mit zwei Riesengarnelen serviert 24.50

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

Grill-Gemüse 4.50



DIE DESSERTS

Regionales Menü:

**Pralinenparfait von Mozartlikör
an sommerlichem Fruchtsalat**

8.50

Marillenknödel auf Vanillesauce und Vanilleeis

8.50



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 pro Person
Kinder bis 10 Jahre zahlen die Hälfte
Kinder bis 6 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

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 ^s	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