



**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 für unsere ehrliche 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  
14.00 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“:

**Pfifferrahmsuppe mit Speck** 5.50

## DIE VORSPEISEN

### **Süßkartoffel**

gefüllt mit Spinat, Champignons und geschmolzenem Ziegenkäse  
11.40

„**Krosse Landbrotstulle**“ In Knoblauchbutter geröstetes Baguette  
... mit Räucherlachs, Ziegenkäse und Meerrettichdip 11.50  
... mit drei gegrillten Lammkotelets 11.50

„René Heinrich: Signature Dish“:

**Salatvariation** mit Tomate, Gurke und Paprika  
mit gebratenen Pfifferlingen und geröstetem Sesam an einer Himbeer-Vinaigrette 9.50  
+ gegrilltes Hähnchenbrustfilet 5,50

**Carpaccio** vom Angus-Rind  
mit gegrillter Riesengarnele, Parmesanspänen und Zitrone 14.50



## DIE HAUPTGERICHTE

Saisonale Empfehlung  
Sommerzeit ist Pfifferlingszeit

### **Pfifferlinge in Rahm**

mit Semmelkloß 12,50

### **Pfifferlinge „fränkisch“**

in Rührei mit Schnittlauch und Speck-Zwiebeln  
auf geröstetem Schwarzbrot

12,50

### **Vegetarische Pfifferpasta**

Tagliatellnudeln in Kräuterrahm mit geschwenkten Cherrytomaten 12,50

### **Hähnchenbrustfilet gegrillt**

mit sautierten Pfifferlingen,  
serviert mit Röstitaler 17,50

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



„René Heinrich: Signature Dish“:

Geschmorte Kalbsbäckchen in Sherryreduktion,  
an Kartoffelschnee und glasierte Möhrchen  
11.90

### **Unser Klassiker**

„**Thurnauer Roulade**“ gefüllt mit Lauch, Speck<sup>4,7</sup> und Rottiseursenf,  
serviert mit Blaukraut und „eigschnittna Klees“ (Gebratene Kloßscheiben) 13.50

### **„Sattlerei-Pfannderl“**

Medaillons von Rind und Schwein, Spanferkelkotelett und Speck-Nürnberger<sup>4,7</sup>,  
serviert mit Röstkartoffeln und Grillgemüse 17.90

### **Nudeltaschen**

gefüllt mit getrockneten Tomaten in Wildkräuter-Pesto  
mit Parmesanspänen  
11.20

„René Heinrich: Signature Dish“:

### **Gegrilltes Zanderfilet**

auf Wildkräuter-Spinat mit gebratenen  
Sahnegnocchis  
17.50



**SATTLEREI**

REGIONALE GENUSSKÜCHE



## 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“:*

### **Hugoparfait**

auf Erdbeerminzspiegel

7,50

### **Schoko-Törtchen mit zartschmelzendem Kern**

auf Kirschragout mit Vanilleeis

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 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





**SATTLEREI**

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 <sub>2</sub>	5.50
Martini Bianco	4.50
Sherry medium dry	4.50

### **Alkoholfreie Getränke**

Cola <sub>2,6</sub> , Light <sub>3,6</sub>	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 <sub>5</sub>	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