



**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 Samstag  
17.30 Uhr bis 22.30 Uhr geöffnet  
Küchenschluss 21.30 Uhr

Samstag häufig geschlossene  
Gesellschaften

Am Sonntag öffnen wir von  
11.30 Uhr bis 17.00 Uhr

Hier zelebrieren wir  
fränkische Wirtshauskultur mit  
unserem Genussbuffet



## DIE SUPPEN

**„Sattlersuppe“** mit Leberknödel,  
Grießklößchen und Pfannkuchenstreifen 4.50

### *Regionales Menü:*

**Schwammerlsuppe** mit Speckfahne und Sahnehaube 5.50

## DIE VORSPEISEN

### *Regionales Menü:*

**Antipasti vom Kürbis,**  
gratiniert mit Walnüssen, Honig und Ziegenkäse 11.40

**Hähnchenleber mit Apfelspalten**  
auf einem großen Salatteller und Kartoffeldressing 11.50

**Carpaccio** vom Deutschen Färsenrind  
mit Parmesanspänen und Limette 14.50



## DIE HAUPTGERICHTE

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

**Geschmorte Kalbsbacken** auf Wurzelgemüse  
und Kartoffel-Kressepüree 14.50

### Unser Klassiker

**„Thurnauer Roulade“** gefüllt mit Lauch, Speck, Karotte, Gurke und Rottiseursenf,  
serviert mit Blaukraut und „eigschnittna Klees“ (Gebratene Kloßscheiben) 13.50

**Schweinefiletmedaillons** auf Schwammerlragout mit Serviettenknödel 13.90

**Nudeltaschen** gefüllt mit Schafskäse, Feige und Blaumohn  
geschwenkt in Butter und Kräutern  
11.20

**Schollenfilet** mit Speck, Lauch und Karotten gebraten, serviert an Kartoffelschnee 17.50



*Regionales Menü:*

**Rehrückenfilet im Speckmantel**  
Auf Kürbisragout mit Serviettentaler  
19,20

**Frische Pasta mit Waldpilze**  
in Kräutersahnesauce  
14,40

**Kartoffel-Kürbis-Rösti**  
handgerieben, belegt mit Räucherlachs und Meerrettichdip  
12,40



## DIE STEAKS

Fein marmoriertes **Filetsteak** vom  
Färsenrind

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

Grill-Gemüse 4.50

Champignon-Speck-Zwiebel-Gemüse 4.50



## DIE DESSERTS

### *Regionales Menü:*

**Walnuss-Honig-Parfait**  
auf Heidelbeerragout  
7.50

**Schokotörtchen mit zartschmelzendem Kern**  
an Vanille-Krokant-Eis  
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 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 <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
Sechssämer	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