

Herzlich Willkommen

im

Gutshof Mengersdorf

Speisen

Aus der kalten Küche und Suppen

Geräuchertes Forellenfilet von Schwegel aus dem Aufsesstal
mit Sahnemeerrettich, einem Brotkorb und Salat

(A, C, F, I, N, K, 1, 2, 3, 4, 12, 14)

als Vorspeise 10,90 €
als Hauptgang 15,90 €

Ziebelaskäs´ (vegetarisch)

Fränkischer Quarkaufstrich mit Zwiebeln, Schnittlauch,
Salat und einem Brotkorb

(A, F, I, N, K, 1, 2, 3, 4, 12, 14)

als Vorspeise 4,90 €
als Hauptgang 7,90 €

Fränkischer Wurstsalat

verschiedene Wurstsorten in Essig-Öl-Dressing
mit Essiggurken, Zwiebeln, Butter und einem Brotkorb

(A, F, I, N, K, 1, 2, 3, 4, 12, 14)

als Vorspeise 6,90 €
als Hauptgang 9,90 €

Hummus (Vegan)

Brotaufstrich aus Kichererbsen mit Knoblauch,
Kräutern, Paprika und einem Brotkorb

(A, F, I, N, K, 1, 2, 3, 4, 12, 14)

als Vorspeise 4,90 €
als Hauptgang 7,90 €

Variation unserer kalten Speisen

Hummus, Ziebelaskäs´, Wurstsalat
und geräuchertes Forellenfilet mit einem Brotkorb

(A, F, I, N, K, 1, 2, 3, 4, 12, 14)

als Vorspeise 8,90 €
als Hauptgang 12,90 €

Rinderkraftbrühe

vom BIO Weiderind aus Schrenkersberg mit Griesnockerl

(A, D, F, H, I, N, 1, 2, 3, 12)

5,70 €

Vegetarisch und Vegan

Käsespätzle (Vegetarisch)

mit Zwiebeln, Waldpilzen, Frühlingszwiebeln und mittelaltem Gouda 9,50 €
(A, D, F, H, I, N, 1, 2, 3, 12)

Ratatouille (Vegan)

Zucchini, Paprika, Aubergine, Kartoffeln und Knoblauch in Tomatensoße
geschmort mit einem Brotkorb 10,90€
(12)

Pappardelle all'Arrabbiata (Vegetarisch, scharf aber gerne auch milder)

Sommergemüse in Tomatensoße geschmort mit Knoblauch, Chili und Kräutern 10,90 €
dazu gegen Aufpreis in Knoblauchbutter gebratene Garnelen 9,50 €
(A, F, 12)

Hauptgänge

Gutsherren-Pfännla

Schweinefilet-Medaillons, rosa gebraten in Waldpilzrahmsoße mit Kroketten 14,90 €
(A, D, F, H, I, N, 1, 2, 3, 12)

Gutshofburger

vom BIO Weiderind aus Schrenkersberg rosa gebraten im Malz Bun mit
karamellisierten Zwiebeln, mittelalter Gouda, Blattsalat, Tomate und dazu Pommes 13,90 €
(A, D, F, H, I, N, 1, 2, 3, 12)

Fränkisches Cordon Bleu

vom Schweinerücken, in aufgeschäumter Butter gebraten, mit Schinken
und Meerrettich gefüllt, dazu hausgemachter Kartoffelsalat oder Pommes 14,90 €
(A, D, F, H, I, N, 1, 2, 3, 12) (gerne auch mit Käse gefüllt)

Gutshofschnitzel

Schweinerücken paniert, in aufgeschäumter Butter gebraten
dazu hausgemachter Kartoffelsalat oder Pommes 12,90 €
(A, D, F, H, I, N, 1, 2, 3, 12)

Gebratene Forellenfilets von Schwegel aus dem Aufsesstal

Mit Mandelbutter, Salzkartoffeln und Beilagensalat 17,90 €
(A, C, D, F, H, I, N, 1, 2, 3, 12)

Fränkischer Sauerbrodn

Rinderbraten in Leupoldt-Lebkuchen-Soß'

mit seidenen Klößen und Apfelrotkohl

(A, F, I, N, K, 1, 2, 3, 4, 12, 14)

14,90 €

Rehbrodn aus dem Aufseß'schen Baronswald

Rehbraten in Preiselbeerrahm-Soß'

mit seidenen Klößen und Apfelrotkohl

(A, F, I, N, K, 1, 2, 3, 4, 12, 14)

17,90 €

Tagliata vom Rehrücken aus eigener Jagd im Aufseß'schen Baronswald

Rehrücken, rosa gebraten auf Rucola-Salat mit Kirschtomaten,

Grana Padano, Crema Balsamico und Rosmarinkartoffeln

(F)

22,50 €

Preißn-Zipfl

Zugereiste Currywurst in hausgemachter Currysoße

mit Pommes (gerne auch schärfer..)

(A,1, 2, 3, 12)

9,90 €

Lammhaxe

In Rotwein geschmort auf Ratatouillegemüse mit seidenen Klößen

(A, F, I, N, K, 1, 2, 3, 4, 12, 14)

15,90 €

Gemischter Salat

Verschiedene Blattsalate in Kräuterdressing mit Gemüse der Saison

(A, D, F, H, I, N, 1, 2, 3, 12)

als Beilagensalat

5,50 €

als großer Salat

9,50 €

Für die Freggerla

Kinderschnitzel (A, D, F, H, I, N, 1, 2, 3, 12)

mit Pommes, Ketchup und Mayo

6,50 €

Kloß mit Soße (A, D, F, H, I, N, 1, 2, 3, 12)

4,00 €

Spätzle mit Butter oder Soße (A, D, F, H, I, N, 1, 2, 3, 12)

4,50 €

Desserts

Zitronen-Buttermilch-Kuchen im Glas

Buttermilchcreme mit Zitronenschale auf Keksboden

(A, D, E, F, G, K, N, 2)

5,30 €

Affogato

Vanilleeis mit Espresso aufgegossen

(A, D, E, F, G, K, N, 2)

4,90 €

Nougat Panna Cotta

mit Schokobits und Wildbeerengrütze

(A, D, E, F, G, K, N, 2)

5,10 €



Allergene und Zusatzstoffe:

1 - mit Konservierungsstoff; 2 - mit Farbstoff; 3 - mit Antioxidationsmittel; 4 - mit Süßungsmittel Saccharin; 5 - mit Süßungsmittel Cyclamat; 6 - mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle; 7 - mit Süßungsmittel Acesulfam; 8 - mit Phosphat; 9 - geschwefelt; 10 - chininhaltig; 11 - koffeinhaltig; 12 - mit Geschmacksverstärker; 13 - geschwärzt; 14 - gewachst

A - glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse; B - Krebstiere und Krebstiererzeugnisse; C - Fisch und Fischerzeugnisse; D - Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse; E - Soja und Sojaerzeugnisse; F - Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose); G - Schalenfrüchte; H - Sellerie und Sellerieerzeugnisse; I - Senf und Senferzeugnisse; J - Sesamsamen und Sesamerzeugnisse; K - Schwefeldioxid und Sulfite; L - Lupine und Lupinenerzeugnisse; M - Weichtiere und Weichtiererzeugnisse; N - Eier und Eierzeugnisse

Getränke

Alkoholfreie Getränke

	0,2 l	0,4 l
Mineralwasser Frankenbrunnen spritzig	2,30 €	3,40 €
Coca-Cola ⁽¹¹⁾	2,40 €	3,10 €
Cola light ⁽¹¹⁾	2,40 €	3,10 €
Spezi ⁽¹¹⁾ original	2,40 €	3,10 €
Zitronenlimonade	2,40 €	3,10 €
Orangenlimonade	2,40 €	3,10 €
Flasche Mineralwasser Frankenbrunnen still 0,5 l		4,50 €
Flasche Mineralwasser Frankenbrunnen still 0,7 l		6,10 €
Flasche Mineralwasser Frankenbrunnen medium 0,7 l		6,10 €

Säfte und Schorlen von der Obstkelterei aus Lehen

	0,2 l	0,4 l
Apfelsaftschorle	2,30 €	3,20 €
Orangensaftschorle	2,30 €	3,20 €
Traubensaftschorle	2,30 €	3,20 €
Johannissaftschorle	2,30 €	3,20 €
Birnensaftschorle	2,50 €	3,40 €
Apfelsaft	2,30 €	3,20 €
Orangensaft	2,30 €	3,20 €
Johannisbeersaft	2,30 €	3,20 €
Traubensaft	2,30 €	3,20 €
Birnensaft	2,60 €	3,80 €

Bier

	0,3 l	0,5 l
Helles (vom Fass) Nankendorfer Schroll Bräu	2,60 €	3,60 €
Dunkles Landbier (vom Fass) Nankendorfer Schroll Bräu	2,60 €	3,60 €
Radler (hell oder dunkel)	2,60 €	3,60 €
Kulmbacher Edelherb		3,60 €
Aktien Zwick'1 Kellerbier Bayreuther Bierbrauerei		3,60 €

Kapuziner Hefe Weissbier Orginal	3,60 €
Kapuziner Hefe Weissbier Alkoholfrei	3,60 €
Kapuziner Hefe Weissbier Naturtrüb	3,60 €
Russ'n (Weizen-Radler)	3,60 €
Cola-Weizen ⁽¹¹⁾	3,60 €
Gaas-Seidla ⁽¹¹⁾ Biermischgetränk mit Cola und Kirsch, Krug Bräu Breitenlesau	3,60 €

Weißwein

	0,1 l	0,25 l
Silvaner Volkacher Ratsherr trocken, Franken, Weingut Alois Martin	3,50 €	5,10 €
Bacchus Volkacher Ratsherr Kabinett halbtrocken, Franken, Weingut Alois Martin Volkach	3,50 €	5,10 €
Weinschorle		4,20 €
Bianco di Custoza, Flaschenwein Salento – Apulien – trocken – lebhaft/fruchtig	0,75 l	26,00 €

Rotwein

	0,1 l	0,25 l
Domina Volkacher Ratsherr Kabinett trocken, Franken, Weingut Alois Martin Volkach	4,10 €	6,20 €
Primitivo IGT 2018 halbtrocken, Apulien Italien	3,50 €	5,20 €
Primitivo Salento, Flaschenwein Salento, Apulien, trocken, weich, vollmundig	0,75 l	28,00 €

Aperitif & Longdrink

Maximilian Secco Franken, Weingut Alois Martin Volkach	0,1 l	3,80 €
Aperol Spritz	0,2 l	5,70 €
Hugo	0,2 l	5,70 €
Campari Orange	0,2 l	5,70 €
Piccolo	0,2 l	5,70 €
Ramazotti sauer (mit Zitrone und Eis)	4 cl	4,60 €
Mixgetränke (Bacardi-Cola (11), Wodka-Orange, Gin-Tonic (10))	0,2 l	5,70 €

Edelbrände aus der Feinbrennerei Prinz

Alte Williams-Christ-Birne 41 % Vol.	2 cl	4,10 €
Alte Haus-Zwetschke 41 % Vol.	2 cl	4,10 €
Alte Wald-Himbeere 41 % Vol.	2 cl	4,10 €
Alte Haselnuss 41 % Vol.	2 cl	4,10 €

Spirituosen

Jägermeister Kräuter, 35 % Vol.	2 cl	2,60 €
Ramazzotti Kräuter, 30 % Vol.	2 cl	2,60 €
Asbach Uralt Weinbrand, 38 % Vol.	2 cl	2,60 €
Pfeffi Pfefferminzlikör, 18 % Vol.	2 cl	2,60 €
Kirschlikör 20 % Vol.	2 cl	2,60 €
Eierlikör Verpoorten, 20 % Vol.	2 cl	2,60 €

Heißgetränke

Espresso ⁽¹¹⁾ einfach / doppelt	2,30 € / 3,40 €
Tasse Kaffee ⁽¹¹⁾ klein / groß	2,50 € / 3,40 €
Cappuccino ^(11, F)	3,60 €
Latte Macchiato ^(11, F)	3,60 €
Milchkaffee ^(11, F)	3,60 €
Glas Tee	2,50 €
Tasse Kakao-Getränk ^(F)	2,80 €



Der Gutshof ...

Als 1648 der Dreißigjährige Krieg vorüber war, entstand neben einem Schloss der Gutshof Mengersdorf mit seinem charakteristischen Zwillingsgiebel aus Fachwerk. Das ehemalige Rittergut Mengersdorf mit ca. 200 Hektar Wald war seit 1602 im Besitz der Familie von Aufseß, wurde aber ca. 200 Jahre lang von anderen Standorten der Familie aus verwaltet. Das früher benachbarte Schloss war lange unbewohnt und bereits im 18. Jahrhundert verfallen. Der Gutshof wurde seitdem als Wirtschaftsgebäude und Wohnung des Gutsverwalters genutzt. In der Dorfmitte liegt direkt die barocke Kirche St. Otto gegenüber, die von der Mengersdorfer Aufseß-Linie ausgebaut und nach einigen - nicht gerade gewaltlosen - Auseinandersetzungen zwischen dem Bayreuther Markgrafen und dem Bamberger Bischof evangelisch geweiht wurde.

Der markante Doppelgiebel und die schönen Kreuzgewölbe in den Stallungen (heutige Restaurträume) zeugen vom kurzen Reichtum Ende des 17. Jahrhunderts. Felder und Wälder in der Umgebung wurden bewirtschaftet und füllten im Herbst das geräumige Tonnengewölbe im Kellergeschoss, in dem heute herrliche Feste gefeiert werden können.

Die Verlockungen bischöflicher Karrieren hatten dann aber die spartanisch-protestantische Lebensperspektive in Mengersdorf schnell unattraktiv gemacht. Schon nach der dritten Generation stand das Schloss leer.

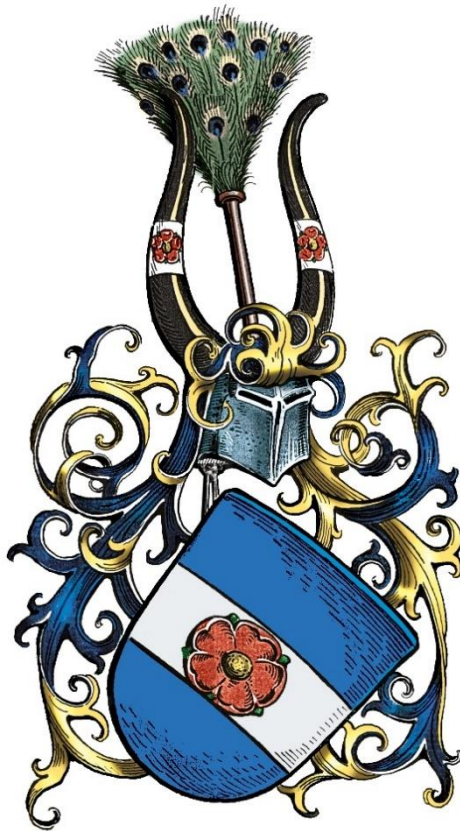
Heute ist der Gutshof Mengersdorf das letzte von ehemals vielen Landgütern in der Fränkischen Schweiz, die in 900 Jahren von den Freiherren von und zu Aufseß erworben, verwaltet und wieder verkauft worden waren.

Erst als in der Mitte des 20. Jahrhunderts Lily von Aufseß mit ihrem Sohn Albrecht nach Mengersdorf umsiedelte, blühten die alten Gemäcker wieder auf. Gerade war ein grausamer Krieg vorbei und hatte Mengen von Flüchtlingen in die Dörfer und auch in den Gutshof gebracht. Das über lange Zeiten geruhsame Dorfleben war vorbei, schlesische und ostpreußische Laute vermischten sich mit Kinderlachen.

Nachdem dann Landwirtschaft und Forst die Familie allein nicht mehr ernähren konnten, errichtete Albrecht von Aufseß 1961 im Gutshof den neuen Betrieb „Zaubau Mengersdorf“. Der penetrante Geruch der Imprägniermittel und der Lärm von großen Holzfräsen prägten von nun an die Dorfmitte. Dafür konnten aber mit der neuen Bestimmung für über zwei Jahrzehnte etliche Familien ernährt werden. Albrechts Wirken hat vor allem dem - lange vernachlässigten - sogenannten Baronswald sehr gutgetan, dessen Wild heute in der Gutshofküche zu köstlichen Schmankerln zubereitet wird.

Wolf-Heinrich von Aufseß hat 1998 das denkmalgeschützte, aber sanierungsbedürftige und leerstehende Gebäude des Gutshofs Mengersdorf übernommen und begann 2001 mit einer aufwändigen und denkmalschutzgerechten Renovierung.

Heute lädt der Landgasthof seine Gäste aus nah und fern ein, sich von dem kreativen und gastfreundlichen Gutshofteam in diesem historischen Ambiente verwöhnen zu lassen, ob nun bei einem Biergartenbesuch, im Restaurant, auf einer Familien- oder Betriebsfeier im Festsaal oder als Übernachtungsgast in einem der gemütlichen Doppelzimmer ...



Mengersdorf 26, 95490 Mistelgau

Telefon: 0 92 06 - 99 39 800

Mobil: 0151 – 619 295 8

Telefax: 0 92 06 - 99 39 801

info@gutshof-mengersdorf.de