

Herzlich Willkommen

im

Gutshof Mengersdorf

Speisen

Aus der kalten Küche

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 €

Geflügelleberterrine

Mit Weinbrand, Quatre épices, Waldbeeren und Feldsalat

(A, F, I)

10,90 €

Feldsalat

In Himbeer-Walnuss-Dressing, Walnüsse und Butterbrökala

(A, F, I)

8,90 €

Vegetarisch und Vegan

Hokkaido-Kürbis-Suppe (Vegan)

Mit Orangensaft, Kokosmilch und Chili verfeinert, dazu geröstete Kürbiskerne

und Steirisches Kürbiskernöl

(12)

7,90 €

Käsespätzle (Vegetarisch)

Mit Zwiebeln, Waldpilzen, Frühlingszwiebeln und mittelaltem Gouda

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

9,80 €

Ofengemüse (vegan)

Hokkaido Kürbis, Karotte, Sellerie, Petersilienwurzel und Kartoffelecken,

mit Kräutern im Ofen gebraten, dazu Kürbissoße, geröstete Kürbiskerne

und Steirisches Kürbiskernöl

10,50 €

dazu gegen Aufpreis in Knoblauchbutter gebratenen Garnelen

8,00 €

(B, F, 12)

Kürbiscappeli (vegetarisch)

Mit Kürbiscreme gefüllte Nudeln dazu Kürbissoße, geröstete Kürbiskerne

und Steirisches Kürbiskernöl

12,90 €

(F, 12)

Gutshof Klassiker

Gutsherren-Pfännla

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

15,90 €

Gutshofburger vom BIO Weiderind aus Schrenkersberg

Rosa gebraten im Malz Bun

Mit karamellisierten Zwiebeln, mittelaltem Gouda, Blattsalat und Tomate

und dazu Pommes

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

14,90 €

Fränkisches Cordon Bleu vom Schweinerücken

In aufgeschäumter Butter gebraten, mit Schinken und Meerrettich gefüllt,

dazu hausgemachter Kartoffelsalat oder Pommes

(A, D, F, H, I, N, 1, 2, 3, 12) (gerne auch mit Käse gefüllt)

14,90 €

Gutshofschnitzel

Schweinerücken paniert, in aufgeschäumter Butter gebraten,

dazu hausgemachter Kartoffelsalat oder Pommes

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

13,90 €

Gebratene Forellenfilets von Schwegel aus dem Aufsesstal

Mit Mandelbutter, Salzkartoffeln und Beilagensalat

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

18,90 €

Fränkischer Sauerbrodn

Rinderbraten in Leupoldt-Lebkuchen-Soß'

Mit Kartoffelklößen 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 Kartoffelklößen und Apfelrotkohl

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

18,90 €

Speisen der Saison

Rehrücken Medaillons aus dem Aufseß'schen Baronswald
Rosa gebraten in Haselnussrahmsoße mit Feldsalat in Himbeerwalnussdressing,
dazu Kartoffelkroketten 22,90 €
(A, F, I, N, K, 1, 2, 3, 4, 12, 14)

Gulasch vom BIO Weiderind aus Schrenkersberg
Rindergulasch in Paprika, Zwiebeln und Rotwein geschmort
Mit Beilage nach Wahl 16,90 €
(A, F, I, N, K, 1, 2, 3, 4, 12, 14)

Unsere knusprige Gutshof-Gansbrust
Mit Beifuß, Orangen und Äpfeln geschmort, dazu Gänsejus, Apfelrotkohl
und Kartoffelklößen 24,90 €
(A, F, I, N, K, 1, 2, 3, 4, 12, 14)

Lachsfilet
Im Kartoffelmantel gegart mit Kräuterweißweinsauce und Beilagensalat 19,90 €
(A, F, I, N, K, 1, 2, 3, 4, 12, 14)

„Asien trifft auf Franken“
Gansbrustragout
Gansbrust in süß-sauer-Soße mit buntem Gemüse und Kartoffelklößen 19,90€
(A, F, I, N, K, 1, 2, 3, 4, 12, 14)

Kürbisburger
Patty aus Kartoffeln mit Hokkaidokürbis, Kürbiskernen und Kürbiskernöl,
im Malz Bun mit karamellisierten Zwiebeln, mittelaltem Gouda,
Blattsalat und Tomate, dazu Pommes 13,90 €
(A, D, F, H, I, N, 1, 2, 3, 12)

Gemischter Salat
Verschiedene Blattsalate in Kräutersendressing mit Gemüse der Saison
(A, D, F, H, I, N, 1, 2, 3, 12)

als Beilagensalat 6,90 €
als großer Salat 9,90 €

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)	4,50 €
Spätzle mit Butter oder Soße (A, D, F, H, I, N, 1, 2, 3, 12)	4,50 €

Desserts

Spekulatius Panna Cotta Mit Spekulatiusgewürz, Spekulatiuscrumble und Kirschen (A, D, E, F, G, K, N, 2)	6,40 €
Affogato Vanilleeis mit Espresso aufgegossen (A, D, E, F, G, K, N, 2)	4,90 €
Buttermilch-Zwetschgen-Kuchen im Glas Buttermilchcreme mit Zimt und Glühweinzwetschgen auf Keksboden (A, D, E, F, G, K, N, 2)	5,70 €



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/still	2,40 €	3,20 €
Coca-Cola ⁽¹¹⁾	2,60 €	3,40 €
Cola light ⁽¹¹⁾	2,60 €	3,40 €
Spezi ⁽¹¹⁾ original	2,60 €	3,40 €
Zitronenlimonade	2,60 €	3,40 €
Orangenlimonade	2,60 €	3,40 €
Flasche Mineralwasser Frankenbrunnen still 0,5 l		4,60 €
Flasche Mineralwasser Frankenbrunnen still 0,7 l		6,30 €
Flasche Mineralwasser Frankenbrunnen medium 0,7 l		6,30 €
Flasche Mineralwasser Frankenbrunnen spritzig 0,7 l		6,30 €

Säfte und Schorlen von der Obstkelterei aus Lehen

	0,2 l	0,4 l
Apfelsaftschorle	2,60 €	3,60 €
Orangensaftschorle	2,60 €	3,60 €
Traubensaftschorle	2,60 €	3,60 €
Johannissaftschorle	2,60 €	3,60 €
Birnensaftschorle	2,80 €	3,80 €
Apfelsaft	2,60 €	3,60 €
Orangensaft	2,60 €	3,60 €
Johannisbeersaft	2,60 €	3,60 €
Traubensaft	2,60 €	3,60 €
Birnensaft	3,10 €	4,10 €

Biere

	0,3 l	0,5 l
Helles (vom Fass) Nankendorfer Schroll Bräu	2,80 €	3,80 €
Dunkles Landbier (vom Fass) Nankendorfer Schroll Bräu	2,80 €	3,80 €
Bockbier Nankendorfer Schroll Bräu		4,20 €
Radler (hell oder dunkel) Nankendorfer Schroll Bräu mit Zitronenlimo	2,80 €	3,80 €

	0,3 l	0,5 l
Kulmbacher Edelherb		3,80 €
Kulmbacher Edelherb alkoholfrei		3,80 €
Mönchshof Radler alkoholfrei		3,80 €
Aktien Zwick'1 Kellerbier Bayreuther Bierbrauerei		3,80 €
Maisel's Weissbier original		3,80 €
Maisel's Weissbier light		3,80 €
Maisel's Weissbier alkoholfrei		3,80 €
Russ'n (Weizen-Radler)		3,80 €
Cola-Weizen ⁽¹¹⁾		3,80 €
Gaas-Seidla ⁽¹¹⁾ Biermischgetränk mit Cola und Kirschdessertwein, Krug Bräu Breitenlesau		3,80 €

Weißwein

	0,1 l	0,25 l
Silvaner Volkacher Ratsherr trocken, Franken, Weingut Alois Martin	3,70 €	5,30 €
Bacchus Volkacher Ratsherr Kabinett halbtrocken, Franken, Weingut Alois Martin Volkach	3,70 €	5,30 €
Bianco di Custoza, Flaschenwein 0,75 l Salento – Apulien – trocken – lebhaft/fruchtig		27,00 €
Weinschorle		4,50 €

Rotwein

	0,1 l	0,25 l
Domina Volkacher Ratsherr halbtrocken, Franken, Weingut Alois Martin Volkach	4,30 €	6,30 €
Rotling Volkacher Ratsherr Kabinett trocken, Franken, Weingut Alois Martin Volkach	4,30 €	6,30 €
Comte de Roche Coteaux du Languedoc AC trocken, vollmundig mit deutlichen Noten von schwarzen Beerenfrüchten und einem Hauch dunkler Schokolade	4,50 €	6,50 €
Primitivo Salento , Flaschenwein 0,75 l Salento, Apulien, trocken, weich, vollmundig		28,00 €

Aperitif & Longdrinks

Maximilian Secco Franken, Weingut Alois Martin Volkach	0,1 l	3,90 €
Aperol Spritz	0,2 l	5,80 €
Hugo	0,2 l	5,80 €
Campari Orange	0,2 l	5,80 €
Ramazotti sauer (mit Zitrone und Eis)	4 cl	4,80 €
Mixgetränke (Bacardi-Cola (11), Wodka-Orange, Gin-Tonic (10))	0,2 l	5,80 €

Edelbrände

Alte Williams-Christ-Birne 41 % vol. Feinbrennerei Prinz	2 cl	4,30 €
Alte Haus-Zwetschke 41 % vol. Feinbrennerei Prinz	2 cl	4,30 €
Alte Wald-Himbeere 41 % vol. Feinbrennerei Prinz	2 cl	4,30 €
Alte Haselnuss 41 % vol. Feinbrennerei Prinz	2 cl	4,30 €
Fränkischer Williams-Christ Brand 40 % vol.	2 cl	3,50 €
Fränkischer Zwetschgen Brand 40 % vol.	2 cl	3,50 €

Spirituosen

Jägermeister Kräuter, 35 % Vol.	2 cl	2,70 €
Ramazzotti Kräuter, 30 % Vol.	2 cl	2,70 €
Asbach Uralt Weinbrand, 38 % Vol.	2 cl	2,70 €
Pfeffi Pfefferminzlikör, 18 % Vol.	2 cl	2,70 €
Kirschlikör 20 % Vol.	2 cl	2,70 €
Eierlikör Verpoorten, 20 % Vol.	2 cl	2,70 €

Heißgetränke

Espresso ⁽¹¹⁾ einfach / doppelt	2,50 € / 3,50 €
Tasse Kaffee ⁽¹¹⁾ klein / groß	2,70 € / 3,70 €
Cappuccino ^(11, F)	3,70 €
Latte Macchiato ^(11, F)	3,70 €
Milchkaffee ^(11, F)	3,70 €
Glas Tee	2,80 €
Tasse Kakao-Getränk ^(F)	2,80 €
Glühwein rot von der Obstkellerei Lehen 0,25 l	4,60 €
Glühwein weiß von der Obstkellerei Lehen 0,25 l	4,60 €
Kinderpunsch von der Obstkellerei Lehen 0,25 l	4,10 €



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.

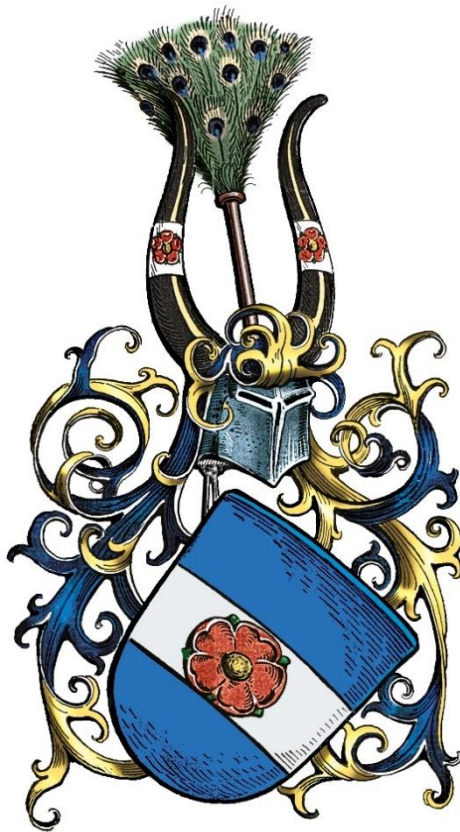
Erst als in der Mitte des 20. Jahrhunderts Lily von Aufseß mit ihrem Sohn Albrecht nach

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

www.gutshof-mengersdorf.de