

Herzlich Willkommen im Landhaus Obere Säge!

„Es sind die Begegnungen mit Menschen, die das Leben lebenswert machen.“

Guy de Maupassant

Einen angenehmen Aufenthalt bei uns im Landhaus wünscht Ihnen:
Sabine Merkt-Meinartzt und das gesamte Team der Oberen Säge!

Besuchen Sie uns!

**Landhaus
OBERE SÄGE**
HOTEL • RESTAURANT
www.oberesaege.de
Tel.: 07427 / 931930





**WÄSCHE- HEIRMANGEL-
& BÜGELSTUDIO**

Wir bieten:

- Waschen
- Mangeln
- Bügeln (mit Abhol- und Bringservice)
- Annahmestelle
- Chemische Reinigung
- Kleine Geschenkkisten
- Grußkarten
- Wollstudio
- Zigaretten- und Tabakwaren
- Postfiliale Schöenberg

Marktplatz 4
72355 Schöenberg
Telefon: 0172 2609604
www.oberesaege.de

Öffnungszeiten:
Mo. - Sa.: 9.00 - 12.00 Uhr
14.30 - 17.30 Uhr
Mi. + Sa. nachmittag geschlossen

Aperitif

Aperol Spritz 7,2

Lillet Wild Berry 7,5

Sarti Spritz 7,2

Zirbe Spritz 7,2

Empfehlungen des Hauses

Französische Zwiebelsuppe

mit Weißbrot und Käse Überbacken 6,2

Rinderroulade

gefüllt mit Speck, Zwiebeln und Essiggurken, dazu hausgemachte Spätzle
und Salat 23,9

Schwabenpfännle

„Rostbrätle“, paniertes Schnitzel und Maultasche auf Käsespätzle,
dazu ein gemischter Salat 28,9

Suppen

Flädlesuppe

Kräftige Rinderbrühe mit hausgemachten Kräuterflädle 5,9

Maultaschensuppe

Kräftige Rinderbrühe mit hausgemachten Maultaschen 6,2

Vorspeisen

Geräuchertes Forellenfilet

mit Meerrettich, Zwiebeln, Preiselbeeren und Brot 14,8

Bunter Blattsalat

mit gewürfelter Rote Beete, Fetakäse und Walnüssen 13,8

Sie haben Allergien oder Unverträglichkeiten? Wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal, wir halten eine Speisekarte mit Informationen für Sie bereit.
--

Salatvariationen

Kleiner gemischter Salat

Bunte Blattsalate, hausgemachte Salatvariationen, Hausdressing 5,9

Große Bunte Salatplatte

Bunte Blattsalate, hausgemachte Salatvariationen, Hausdressing,
wahlweise mit:

- Rinderstreifen 18,9
- Hähnchenbruststreifen 15,9
- Marinierten Garnelen 16,8
- Thunfisch 15,9
- Zanderknusperle 16,2
- Bio-Ofenkartoffel 🌱 14,2



Die Landhaus Klassiker

Zwiebelrostbraten*

Saftig gebratener Rostbraten vom Rinderrücken auf kräftiger Bratenjus und knusprigen Röstzwiebeln, dazu hausgemachte Spätzle und Salat 29,8

Käsespätzle

Hausgemachte Spätzle in Bergkäse, Gouda und Sahne mit knusprigen Röstzwiebeln, dazu ein gemischter Salat 14,9

Rumpsteak „Klassisch“*

Saftiges Rumpsteak mit hausgemachter Kräuterbutter,
dazu Pommes und Salat 29,4

Cordon Bleu*

Gefüllt mit saftigem Hinterschinken und cremigem Gouda, dazu Pommes und Salat 21,9

Rumpsteak „Pfeffer“*

Saftiges Rumpsteak an feiner Cognac-Pfefferrahmsoße,
dazu Kroketten und Salat 29,8

Maultaschen

Hausgemachte Maultaschen mit eigenem Kartoffelsalat, bunten Blattsalaten und knusprigen Röstzwiebeln 14,9

Wir servieren unsere Steaks standardmäßig Medium, bitte lassen Sie uns Ihren Garwunsch wissen.
--

Schweinemedallions

Zarte Medallions vom Schweinefilet mit Spätzle und Salat

wahlweise mit:

- Champignon-Rahmsoße 22,9
- Cognac-Pfefferrahmsoße 22,9

Schnitzel „Wiener Art“

Goldbraun paniertes Schnitzel vom Schweinerücken,
dazu Pommes und Salat 19,2

Ofenkartoffel

Bio-Kartoffel vom Riedtalhof, Kräuterquark und gebratene
Hähnchenbruststreifen auf buntem Salat 16,9

Hähnchenbrustfilet

Saftige Hähnchenbrust mit hausgemachter Kräuterbutter, dazu Pommes und
Salat 19,8

Jägerschnitzel

Schweinerückensteaks (Natur) mit Champignon-Rahmsoße, dazu Spätzle und
Salat 19,8

Gemüsetaler 🌱

Knusprig panierte Gemüsetaler auf bunten Salatvariationen 14,8

Semmelknödel 🌱

Auf Champignon-Rahmsoße, dazu ein gemischter Salat 14,9

Für Kenner und Liebhaber

„Scharfe Säge“*

Saftiges Rumpsteak gefüllt mit Schinken und Käse,
dazu Ajvar, Zwiebeln, Peperoni, Pommes und Salat 30,9

Tagliatelle wie „ICH“ sie liebe

Bandnudeln mit marinierten Garnelen, Tomaten, Zwiebeln und Pilzen, dazu ein
gemischter Salat 19,8

Lachsfilet*

Norwegisches Lachssteak (ca.200g) auf cremiger Riesling-soße, dazu
Bandnudeln und Salat 22,9

Schlichemplatte

Ein paniertes Schnitzel mit Bratkartoffeln, Schweizer Wurstsalat,
Ochsenmaulsalat und Bergkäse, serviert auf einer Schieferplatte 18,9

Folgen Sie uns!



oberesaege



plettenberghuette

Zwergenmenü

Pommes mit Ketchup 5,9

Spätzle mit Soße 5,9

Kinderschnitzel mit Spätzle oder Pommes 9,5

Kartoffelpuffer mit Apfelmus 9,2

Extras:

Gerne können Sie Ihre Beilage ändern.

Zur Wahl stehen:

• Hausgemachte Spätzle • Käsespätzle (+2) • Pommes • Kroketten • Bratkartoffeln (+2) • Bio-Ofenkartoffeln • Bandnudeln • Semmelknödel	• Bratenjus • Cognac-Pfefferrahmsoße (+1,5) • Champignon-Rahmsoße (+1,5) • Ketchup/Mayo (+1)
---	--

Alle Gerichte ohne „**“ lassen sich als kleine Portion bestellen (-3)

Einpackschalen berechnen wir mit 0,5

Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. der gesetzlichen MwSt.

Vesperzeit

Bauernsülze

Mit Hausdressing, Zwiebeln und Bratkartoffeln 14,8/11,9

Russische Eier

Kartoffelsalat, Fleischsalat, Eier und Salami bunt garniert, dazu Brot 14,1

Wurstsalat

Lyoner mit Hausdressing, garniert mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln und Ei,
dazu Brot 11,5/9,2

Schweizer Wurstsalat

Lyoner und Käse mit Hausdressing, garniert mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln
und Ei, dazu Brot 11,9/9,5

Hausmacher Wurstsalat

Lyoner und Schwarzwurst mit Hausdressing, garniert mit Tomaten, Gurken,
Zwiebeln und Ei, dazu Brot 11,9/9,5

Lumpensalat

Lyoner, Schwarzwurst und Käse mit Hausdressing, garniert mit Tomaten,
Gurken, Zwiebeln und Ei, dazu Brot 11,9/9,5

Ochsenmaulsalat

Ochsenmaul mit Hausdressing, garniert mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln und
Ei, dazu Brot 11,9/9,5

Alkoholfreie Getränke

	Liter	Euro
Teinacher Still/Medium	0,2/0,4/0,75	2,9/4/5,9
Tafelwasser	0,2/0,4	2,9/4
Libella Orange	0,2/0,4	2,9/4,1
Cola	0,2/0,4	2,9/4,1
Spezi	0,2/0,4	2,9/4,1
Saftschorle wahlweise:	0,2/0,4	3/4,3
• Apfel		

- Orange
- Johannisbeere
- Traube
- Maracuja
- Rhabarber

	0,2	3,6
Bitter Lemon	0,2	3,6
Tonic Water	0,2	3,6
Ginger Ale		

Biere

<u>Vom Fass</u>	Liter	Euro
Fürstenberg Export	0,3/0,5	3,2/4,3
Hirsch Helles	0,3/0,5	3,2/4,3
Fürstenberg Pils	0,3	3,8
Paulaner Hefeweizen	0,3/0,5	3,5/4,5
<u>Flaschenbier</u>		
Paulaner Kristallweizen	0,5	4,5
Paulaner Dunkelweizen	0,5	4,5

Paulaner Weizen Alkoholfrei	0,5	4,5
Hirsch Sportweisse	0,5	4,5
Hirsch Zwuckl (Naturtrüb)	0,3	3,8

Spirituosen

	Liter	Euro
Scheibel Williams	0,02	4,2
Scheibel Edle Himbeere	0,02	4,2
Scheibel Altes Pflümli	0,02	4,2
Scheibel Moor-Birne	0,02	4,2
Scheibel Feine Marille	0,02	4,2
Scheibel „Alte Zeit“	0,02	8,2
Plettenberggeist	0,02	4
Enzian	0,02	4
Jägermeister	0,02	4
Aquavit	0,04	4,5

Ramazotti	0,02	3,5
Ouzo	0,02	3,5
Baileys	0,04	4,5