



Speisekarte



Willkommen

im **Sakrisch-Guat**
Fahrenzhausen

**Wenn der Bayer rundum zufrieden ist,
fühlt er sich einfach „Sakrisch Guat“.**

Deshalb bringen wir im Sakrisch Guat Leib und Seele zusammen – mit echt bayrischen Schmankerln und internationalen Spezialitäten. Und weil dabei in Bayern das passende Bier nicht fehlen darf, präsentieren wir Ihnen die Flüssigen Köstlichkeiten aus der brauerei Weihenstephan.

Erlesen, süffig und natürlich komplett nach dem Reinheitsgebot gebraut. Das schmeckt uns allen!

Ganz besonders am Herzen liegen uns dabei auch unsere kleinsten Gäste – hier sind Kinder und Jugendliche herzlich willkommen. Jetzt aber freuen wir uns über Ihren Besuch!

Einen rundum gelungenen Aufenthalt wünscht Ihnen das Team vom Sakrisch Guat in Fahrenzhausen.



Unsere besonderen Angebote für besonders liebe Gäste:

Täglich frisch aus dem Rohr: Schweinsbraten

Sonn- und Feiertage

1/4 Ofenfrische Bauernente mit Kartoffelknödel ^{13A} u. Blaukraut 17,90

Schmankerlteller mit Ente und Spanferkel dazu Kartoffelknödel ^{13A}
und Blaukraut 21,90

Portion Spanferkel in Dunkelbiersoße mit Kartoffelknödel
und Blaukraut 15,90

Supperl wie dahoam Enthalten folgende Allergene: ACGI1

Pfannkuchensupperl 5,50

Leberspätzlesupperl 5,50

Grießnockerlsuppe in einer Kraftbrühe 5,90

G'sund und knackig Unser Salatdressing enthält folgende Allergene: JIGF

Bunter Vorspeisensalat mit Hausdressing mariniert 5,50

Salat „Sakrisch Guad“ ^{135G} mit Schinken, Käse und feinem
Blütenhonig-Weißbierdressing 12,90

Fitnesssalat ^G mit gebratenen Putenbruststreifen und
frischen Champignons in Kräuterbutter gebraten 15,90

Thunfisch Salat ^{ACEKJ12346} mit Thunfisch, Zwiebeln und Ei 12,90

Alle Preise in der Karte
sind in Euro (€).

Für Oma und Opa gibt es auch verschiedene Speisen als kleine Portion

Frisch aus dem Backofen

Unsere hausgemachten Brote enthalten folgende Allergene: JIGF

Hausbrot 1,90

Für Fleischlos glückliche...

Allgäuer Käsespätzle ^{ACG} mit Röstzwiebeln und gem. Salat 11,90

Ofenkartoffel ^G mit Kräuterquark und gemischtem Salat 9,90

Gemüseteller mit frischem Saisongemüse in Kräutern
gebraten, dazu ein Spiegelei 10,90

Es geht mal wieder um die Wurst

6 Stück Nürnberger ^{JLI513} auf Faßsauerkraut mit Senf und Brot 9,90

Die würzige Rote ^{JIEG5312346} mit Currysoße und Pommes Frites 9,90

Brotzeiten & für an kloanen Hunger

Münchner Wurstsalat ^(1,2,5,7)
mit Zwiebeln, Essiggurken ⁽²⁾ und Hausbrot 9,90

Schweizer Wurstsalat ^(1,2,5,7,G)
mit Käse, Zwiebeln, Essiggurken ⁽²⁾ und Hausbrot 10,90

Portion kalter Leberkäs ⁽²⁾ von unserem Hausmetzger
mit Essiggurke und Hausbrot 9,50

Kalter Braten mit frischem Kren dazu Gewürzgurke,
Brot und Fassbutter 9,90

Sakrisch guades Brotzeitbrett ⁽²⁵⁾ Bayerisches Brotzeitbrett
mit allerlei Schmankerln reichhaltig garniert mit Schmalz
und Brot serviert 13,90

Aus dem Meer und von der Angel

Gebratenes Zanderfilet vom Grill ^D mit Zitronenbutter
und Kräuterkartoffeln 17,90

Baby Calamari vom Grill ^D mit Kräuterbutter und Gemüse 18,90

Steaks vom Allgäuer Weiderind

Sakrisch Guad

Garstufen

Blutig = Rare saignant

Blutig Rosa = Medium rare

Rosa = Medium a point

Fast durchgebraten = Medium well, Demi anglais

Ganz durchgebraten = Rien ne va plus. Dont do that.
Bitte nicht so bestellen

Sakrisch guade Steaks

(Rohgewicht ca. 220 g, unsere Steaks werden alle medium gebraten, auf Wunsch auch nach Ihrem Geschmack)

Zwiebelrostbraten mit Bratkartoffeln, Buttergemüse und Röstzwiebeln 24,90

Fitness-Steak „für die Ladys“ da ist das Fleisch ned so groß, wie der knackige Salat 22,90

Rinderlendensteak mit Pfeffersoße ^A dazu Gemüse aus dem Garten und resche Bratkartoffeln 24,90

Saftige Rinderlende mit Kräuterbutter dazu Folienkartoffel mit Kräutersauerrahm ^G 24,90

Bayerische Schmankerl und Sakrisch Guade Spezialitäten

Ofenfrischer Schweinekrustenbraten ^{AI136} mit Kartoffelknödel und Speckkrautsalat 13,90

Abgebräunter Leberkäs ¹ mit Bratkartoffeln und Spiegelei 10,90

Schinkennudeln ^{135AC} von frischen Eiernudeln mit gem. Salat 10,90

Grillteller „Sakrisch Guad“ ^{GI53} mit Rind, Schwein und Pute vom Grill dazu Kräuterbutter, Speck, Grillwürstl mit Bratkartoffeln 21,90

Schwabenteller ^{GAC} mit Rind, Schwein u. Pute auf Käsespätzle mit frischen Rahmschwammerln 22,90

Sakrisch Guade Riesenburger ^{CAEIJFG1} mit Speck, Salat, Tomate, Gurke und Pommes Frites dazu unsere Spezial Burgersoße 14,90

Sakrisch Guade Cheesburger 15,90

Für Oma und Opa gibt es auch verschiedene Speisen als kleine Portion

Schnitzel „Spezial“

Schnitzel Landwirt ^{ACG} mit BBQ Sosse , Speck , Rost-Zwiebeln dazu Bratkartoffeln	16,90
Schnitzel Bäuerin ^{ACG} mit Avocado und Brie dazu Bratkartoffeln	16,90
Schnitzel Hufschmied ^{ACG} mit Cheddar, Jalapeños, Bacon dazu Pommes Frites	16,90
Schnitzel Stallbursche ^{ACG} mit Gorgonzola, Schmor-Zwiebeln und Nüssen dazu Bratkartoffeln	16,90
Hirten Cordon Bleu ^{EACG135} mit Ziegenkäse , Preiselbeeren dazu Bratkartoffeln	17,90

Unsere Schnitzel

Champignonrahmschnitzel ^{JLI513} mit Eierspätzle und gemischtem Salat	16,90
Schweineschnitzel „Wiener Art“ ^{EACG} aus der Pfanne mit Pommes Frites und gemischtem Salat	14,90
Putenschnitzel ^{EACG} in der Körndlkruste (für unsere Sportler) auf knackigem Salat	16,90
Münchner Schnitzel ^{EACGJ} aus der Pfanne in Senf-Meerrettich- panade mit Bratkartoffeln und gemischtem Salat	15,90
Bauernschnitzel ^{ACG1} mit Speck, Röstzwiebeln und Spiegelei dazu geröstete Knödel und gemischtem Salat	16,90
Alpenschnitzel ^G mit Champignons und Käse überbacken dazu Bratkartoffeln und gemischtem Salat	16,90
Tessiner Schnitzel ^{ACG} mit Spiegelei und Käse überbacken dazu Knödelgröstl und gemischtem Salat	16,90
Cordon Bleu vom Schwein ^{EACG135} aus der Pfanne mit Schinken und Käse gefüllt dazu Pommes Frites und gemischtem Salat	17,90
Schnitzelplatte ab 2 Personen Münchner Schnitzel „Wiener Art“, Schnitzel mit Käse überbacken, dazu verschiedene Beilagen	pro Person 19,90
XXL-Riesenschnitzel „Wiener Art“ ^{EAGC} mit Pommes Frites und gemischtem Salat	18,90

Alle Schnitzel bereiten wir Ihnen gerne auch von der Pute zu,
für einen kloanen Aufschlag von 1,50 Euro

Für unsere Zwergerl

Pumuckl Pommes Frites mit Ketchup oder Majo ^{EG}	5,50
Knödel Semmel- oder Kartoffelknödel mit Soße ^{13A}	5,50
Schweineschnitzel gebacken ^{EAC} mit Pommes Frites ^{EG}	9,90
Kleine Schinkennudeln mit Ei ^{135 AC}	8,90
Spätzle mit Bratensoße ^{ACGF}	5,90

Beilagen

können nachfolgende Allergene beinhalten: 13ACGFJ16

Pommes Frites, Semmelknödel, Blaukraut, Gemüse,	Butterspätzle, Bratkartoffeln, Kartoffelsalat,	Kartoffelknödel, Petersilienkartoffeln, Krautsalat, Beilagen pro Portion 4,50
--	--	--

Bei Änderungswünschen der Beilage entsteht ein Aufpreis ab 1,- €

Desserts

Unterbrucker Kaiserschmarrn mit Apfelkompott	12,90
3 Stück Apfelkücherl in Zimtzucker gewendet mit Vanilleeis und Sahne	7,90
2 Stück Pfannkuchen mit Vanilleeis und Schokosoße	8,90
Heiße Liebe Vanilleeis mit heißen Himbeeren	5,90

Was Warmes

Kaffee	3,50
Cappuccino	4,20
Latte Macchiato	4,50
Espresso	2,90
Schokolade	4,50
Tee	3,50
Tee mit Rum	5,50

Für'n Durscht

Weihenstephaner Helles	würziges, charakterstarkes Bier	0,50 l	4,40
		0,25 l	3,10
Keller Hell 1516	frisch v. Fass, vollmundiges, naturtrübes Kellerbier	0,50 l	4,50
Keller Dunkel	frisch vom Fass, naturtrüb, vollmundig, malzig u. süffig	0,50 l	4,50
Helles Alkoholfrei	kalorienreduziert, vitaminhaltig u. ohne Alkohol	0,50 l	4,40
Pils	ein feinmalziges, herbes Pils mit feinsten Hallertauer Hopfen	0,33 l	3,70
Hefeweißbier			
Der Klassiker	hefeblumig, bernsteinfarben, frisch v. Fass	0,50 l	4,60
Vitus	Heller Weizenbock, fruchtig, stark u. ein besonderer Biergenuss	0,50 l	5,20
Weißbier Dunkel	fruchtig-frische Süße – unvergleichlichem Charakter	0,50 l	4,60
Weißbier Leicht	feinmalziger Genuss, weniger Alkohol u. Kalorien	0,50 l	4,60
Weißbier Alkoholfrei	spritzig, frisch und 100% alkoholfreier Genuss	0,50 l	4,60
Natur Radler Halbe	Erfrischender Durstlöcher	0,50 l	4,40
Radler Maß		1,00 l	8,50
Cola Weißbier ^(1,3)		0,50 l	4,60
Russn Halbe		0,50 l	4,60
Russn Maß		1,00 l	8,80
Goaßn Halbe ^(1,3)		0,50 l	5,90
Goaßn Maß ^(1,3)		1,00 l	11,90
Weinschorle	weiß/rot süß/sauer	0,25 l	3,90
Weinschorle	weiß/rot süß/sauer	0,50 l	6,90

Alkoholfrei

Cola ^{1) 2)}	0,25 l	3,10
	0,50 l	4,40
Cola light ^{1) 2)}	0,33 l	3,70
Orangenlimonade ²⁾	0,25 l	3,10
	0,50 l	4,40
Zitronenlimonade ²⁾	0,25 l	3,10
	0,50 l	4,40
Spezi ^{1) 2) 3)}	0,25 l	3,10
	0,50 l	4,40
Adelholzener	0,25 l	3,00
	0,75 l	6,90
Tafelwasser	0,25 l	2,90
	0,50 l	4,20

Säfte:

Orangen, Rhabarber, Maracuja,
Johannisbeere, Apfel, Mango

0,25 l	3,50
0,50 l	5,50

Saftschorlen:

Orangen, Rhabarber, Maracuja,
Johannisbeere, Apfel, Mango

0,25 l	3,00
0,50 l	4,40

¹⁾ mit Farbstoff ²⁾ coffeinhaltig ³⁾ mit Süßstoff ⁴⁾ chininhaltig

Spritzige und erfrischende Drinks

Hugo Holundersirup, Prosecco, Mineralwasser und Minze auf Eis	0,25 l	6,90
Aperol Spritz Aperol, Prosecco, Mineralwasser und Orange auf Eis	0,25 l	6,90
Lillet Wildbeere Lillet, Prosecco, Wasser, Waldbeeren	0,25 l	6,90

A Schnapser'l

Wos für'n Mong

Jägermeister	35 Vol%	2 cl	3,50
Ramazotti	30 Vol%	4 cl	4,50
Averna Amaro	32 Vol%	2 cl	3,50

Liköre

Bailey's Irisch Cream	17 Vol%	5 cl	5,50
-----------------------	---------	------	------

Scotch Whisky

Jack Daniel's	40 Vol%	2 cl	3,90
---------------	---------	------	------

Wos Klares

Wildsautropfen	38 Vol%	2 cl	3,50
Obstler	40 Vol%	2 cl	3,50
Wodka	40 Vol%	2 cl	3,50

Alpenschnäpse

Williamsbirne	35 Vol%	2 cl	3,90
Marille	38 Vol%	2 cl	3,90
Haselnuss	35 Vol%	2 cl	3,90

Legende für Allergene

A = glutenhaltiges Getreide (Weizen¹, Roggen², Gerste³, Hafer⁴, Dinkel⁵, Kamut⁶, Hybridstämme⁷ davon)

B = Krebstiere, C = Eier, D = Fisch, E = Erdnüsse, F = Soja

G = Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)

H = Schalenfrüchte (Mandel¹, Haselnuss², Walnuss³, Cashew⁴, Pecannuss⁵, Paranuss⁶, Pistazie⁷, Macadamianuss⁸ und Queenslandnuss⁹)

I = Sellerie, J = Senf, K = Sesamsamen

L = Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/ltr.

M = Lupinen, N = Weichtiere

Sekt – Prosecco – Champagner

Prosecco	0,10 l	4,50
	0,75 l	21,50
Champagner	0,75 l	89,00

Aus'm Weinfassl

Weissweine offen

Sauvignon Landwein jugendlich spritzig, trocken, Italien	0,20 l	6,90
---	--------	------

Chardonnay Friaul, Italien elegant, feinfruchtig und trocken	0,20 l	5,90
---	--------	------

Rosewein offen

Spätherbst Rose Leichter Rosewein, fruchtig im Geschmack, Österreich	0,20 l	5,90
---	--------	------

Rotweine offen

Bardolino

Veneto Italien, samtiger, körperreicher, trockener Rotwein	0,20 l	5,90
--	--------	------

Merlot rein lieblicher, halbtrockener Wein aus Italien	0,20 l	5,90
--	--------	------

Montepulciano der fruchtige Rotwein aus Italien mit kräftigem Charakter	0,20 l	5,90
--	--------	------

Flaschen Weine

Weisswein: Lugano Lombardei trocken	0,75 l	32,00
-------------------------------------	--------	-------

Rotwein: Bardolino Lombardei trocken	0,75 l	23,50
--------------------------------------	--------	-------



Sakrisch Guat Wirtshaus
Ampertal 12
85777 Fahrenzhausen/Unterbruck

Tel: +49 (0) 8133-9189918
Fax: +49 (0) 8133-9189350

www.sakrisch-guat.bayern



Bayerische Schmankerl + Großer Biergarten + Familien- und Vereinsfeiern
+ Veranstaltungen bis 80 Personen + Täglich wechselnde Mittagskarte

Geöffnet

- ★ Täglich durchgehend warme Küche
- ★ Dienstag bis Samstag 11:00 bis 23:00
- ★ Sonn- und Feiertagen 11:00 bis 21:00 Uhr
- ★ Montag ist Ruhetag

Alle Speisen auch zur Mitnahme

