



*Herzlich Willkommen*

im

**Gutshof Mengersdorf**

# Speisen

## Vorspeisen

<b>Geräuchertes Forellenfilet</b> von Schwegel aus dem Aufsesstal mit Sahnemeerrettich und Salat (A, C, F, I, N, K, 1, 2, 3, 4, 12, 14)	10,90 €
<b>Feldsalat</b> in Himbeer-Walnuss-Dressing, mit Walnüssen und Butterbröckala (A, F, I)	6,90 €
<b>Rinderkraftbrühe</b> vom BIO Weiderind aus Schrenkersberg mit Kräuterflädle (A, D, F, H, I, N, 1, 2, 3, 12)	5,70 €
<b>Hokkaido-Kürbis-Suppe (vegan)</b> mit Orangensaft, Kokosmilch und Chili verfeinert, dazu geröstete Kürbiskerne und Steirisches Kürbiskernöl (12)	5,90 €

## Vegetarisch und Vegan

<b>Käsespätzle (vegetarisch)</b> mit Zwiebeln, Waldpilzen, Frühlingszwiebeln und mittelaltem Gouda (A, D, F, H, I, N, 1, 2, 3, 12)	9,50 €
<b>Pappardelle (vegetarisch)</b> breite Eierbandnudeln mit Waldpilzen, Rahm und Kräutern (A, F, 12)	10,90 €
<b>Ofengemüse (vegan)</b> Hokkaido Kürbis, Karotte, Sellerie, Petersilienwurzel und Kartoffelecken mit Thymian, im Ofen gebraten. Dazu Kürbissoße, geröstete Kürbiskerne und Steirisches Kürbiskernöl	10,90 €
dazu - gegen Aufpreis - in Knoblauchbutter gebratene Garnelen (B, F, 12)	7,00 €

**Kürbiscappeli** (vegetarisch)  
mit Kürbiscreme gefüllte Nudeln, dazu Kürbissoße, geröstete Kürbiskerne  
und Steirisches Kürbiskernöl  
(F, 12) 12,90 €

## Hauptgänge

**Gutsherren-Pfännla**  
Schweinefilet-Medaillons, rosa gebraten in Waldpilzrahmssoße mit Kroketten  
(A, D, F, H, I, N, 1, 2, 3, 12) 13,90 €

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

**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) (alternativ mit Käse und Schinken gefüllt) 13,90 €

**Gutshof-Schnitzel**  
vom Schweinerücken, paniert, in aufgeschäumter Butter gebraten  
dazu hausgemachter Kartoffelsalat oder Pommes  
(A, D, F, H, I, N, 1, 2, 3, 12) 11,90 €

**Gebratene Forellenfilets** von Schwegel aus dem Aufsesstal  
mit Mandelbutter, Salzkartoffeln und Beilagensalat  
(A, C, D, F, H, I, N, 1, 2, 3, 12) 16,90 €

**Fränkischer Sauerbrodn**  
Rinderbraten in Leupoldt-Lebkuchen-Soß'  
mit seidenen Klößen und Apfelrotkohl  
(A, F, I, N, K, 1, 2, 3, 4, 12, 14) 12,90 €

**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) 15,90 €

## Preißn-Zipfl

Zugereiste Currywurst in hausgemachter Currysoße  
mit Pommes (gerne auch schärfer) 8,90 €  
(A,1, 2, 3, 12)

Rehrücken Medaillons aus dem Aufseß'schen Baronswald  
rosa gebraten, in Haselnussrahm-Soß' mit Feldsalat in Himbeer-Walnuss-Dressing  
und Kartoffelkroketten 21,90 €  
(A, F, I, N, K, 1, 2, 3, 4, 12, 14)

BIO Weiderind Rindergulasch aus Schrenkersberg  
Rindergulasch in Paprika, Zwiebeln und Rotwein geschmort  
mit Sättigungsbeilage nach Wahl 13,90 €  
(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 seidene Klöße 16,90 €  
(A, F, I, N, K, 1, 2, 3, 4, 12, 14)



*Asien trifft auf Franken ...*

Gansbrustragout 15,90€  
Gansbrust in süß-sauer Soße mit buntem Gemüse und seidenen Klößen  
(A, F, I, N, K, 1, 2, 3, 4, 12, 14)

Gemischter Salat  
verschiedene Blattsalate in Kräuterdressing mit Gemüse der Saison  
als Beilagensalat 5,50 €  
als großer Salatteller 8,50 €  
(A, D, F, H, I, N, 1, 2, 3, 12)

## 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

### Heiße Liebe

Vanilleeis mit heißen Himbeeren

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

6,30 €

### Affogato

Vanilleeis mit Espresso aufgegossen

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

3,90 €

### Spekulatius-Panna Cotta

mit Spekulatiusgewürz, Spekulatius-Crumble und Kirschen

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

4,20 €



### 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	1,80 €	2,60 €
Coca-Cola <sup>(11)</sup>	2,10 €	2,90 €
Cola light <sup>(11)</sup>	2,10 €	2,90 €
Spezi <sup>(11)</sup> original	2,10 €	2,90 €
Zitronenlimonade	2,10 €	2,90 €
Orangenlimonade	2,10 €	2,90 €
Apfelsaftschorle	2,10 €	2,90 €
Orangensaftschorle	2,10 €	2,90 €
Traubensaftschorle	2,10 €	2,90 €
Apfelsaft	2,10 €	2,90 €
Orangensaft	2,10 €	2,90 €
Traubensaft	2,10 €	2,90 €
Flasche Mineralwasser Frankenbrunnen still 0,5 l		3,10 €

## Bier

	0,3 l	0,5 l
Helles (vom Fass) Nankendorfer Schroll Bräu	2,20 €	3,10 €
Dunkles Landbier (vom Fass) Nankendorfer Schroll Bräu	2,20 €	3,10 €
Radler (hell oder dunkel)	2,20 €	3,10 €
Kulmbacher Edelherb		3,10 €
Aktien Zwick'l Kellerbier Bayreuther Bierbrauerei		3,10 €
Kapuziner Hefe Weissbier Original		3,30 €
Kapuziner Hefe Weissbier Alkoholfrei		3,30 €
Kapuziner Hefe Weissbier Naturtrüb		3,30 €
Russ'n (Weizen-Radler)		3,30 €
Cola-Weizen <sup>(11)</sup>		3,30 €
Gaas-Seidla <sup>(11)</sup> Biermischgetränk mit Cola und Kirsch, Krug Bräu Breitenlesau		3,30 €

## Weißwein

Silvaner Volkacher Ratsherr trocken, Franken, Weingut Alois Martin	0,25 l	4,90 €
Bacchus Volkacher Ratsherr Kabinett halbtrocken, Franken, Weingut Alois Martin Volkach	0,25 l	4,90 €
Weinschorle	0,25 l	3,90 €

## Rotwein

Domina Volkacher Ratsherr Kabinett trocken, Franken, Weingut Alois Martin Volkach	0,25 l	5,90 €
Primitivo IGT 2018 halbtrocken, Apulien Italien	0,25 l	4,90 €

## Aperitif & Longdrink

Maximilian Secco Franken, Weingut Alois Martin Volkach	0,1 l	3,60 €
Aperol Spritz	0,2 l	5,40 €
Campari Orange	0,2 l	5,40 €
Piccolo	0,2 l	5,40 €
Ramazotti sauer (mit Zitrone und Eis)	4 cl	4,20 €
Mixgetränke (Bacardi-Cola (11), Wodka-Orange, Gin-Tonic (10))	0,2 l	5,40 €

## Edelbrände aus der Feinbrennerei Prinz

Alte Williams-Christ-Birne 41 % Vol.	2 cl	3,90 €
Alte Haus-Zwetschke 41 % Vol.	2 cl	3,90 €
Alte Wald-Himbeere 41 % Vol.	2 cl	3,90 €
Alte Haselnuss 41 % Vol.	2 cl	3,90 €



## Spirituosen

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

## Heißgetränke

Espresso <sup>(11)</sup> einfach / doppelt	2,20 € / 3,20 €
Tasse Kaffee <sup>(11)</sup> klein / groß	2,20 € / 3,20 €
Cappuccino <sup>(11, F)</sup>	3,40 €
Latte Macchiato <sup>(11, F)</sup>	3,40 €
Milchkaffee <sup>(11, F)</sup>	3,40 €
Glas Tee	2,00 €
Tasse Kakao-Getränk <sup>(F)</sup>	2,40 €



## 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 gut getan, 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 ...