Alte Saege Landgasthof Speisekarte

Roemerstrasse 2 87487, Wiggensbach, Germany
(+49)8370929990 - http://alte-saege.de/

Die **Speisekarte von Alte Saege Landgasthof 's** beinhaltet 208 Gerichte. Durchschnittlich kosten **Gerichte oder Getränke auf dem Menü** ca. 9 €. Die Kategorien können weiter unten eingesehen werden, und hier findest Du alle 208 Gerichte und Getränke auf ihrer Speisekarte. Alte Saege Landgasthof ist als Bar gut geeignet, wenn man nach **Dienstschluss noch einen Cocktail trinken**, und mit Freunden zusammen oder alleine sitzen möchte. Im Alte Saege Landgasthof erhältst Du **deftige deutsche Mahlzeiten** sowie feine Beilagen wie **Kartoffeln** sowie Salate. Reservierungen können bei diesem Etablissement telefonisch vorgenommen werden, Telefon Nummer: (+49)8370929990. Du kannst **Deine Mahlzeit im Alte Saege Landgasthof bestellen** und dann zum Mitnehmen abholen. Das Gasthaus verfügt für z.B. Privatfeiern über Bereiche, welche von den anderen separiert werden können, wenn Du vorhast, mit einer größeren Personengruppe zu erscheinen gibt es einen großen Speisesaal.

Alte Saege Landgasthof Speisekarte

Salate

BEILAGENSALAT $5.2
Karotte (n) | Natürliche Joghurt | Olivenöl | Nüsse | Salz | ...

BUNTER SALATTELLER

KLEINER BEILAGENSALAT $5.2

Nachtisch

SCHOKOLADENVARIATION MIT MANGORAGOUT $7.9

LECKERE TOPFENKNÖDEL MIT ZWETSCHGE UND VANILLEEISCREME $7.9

Alkoholfreie getränke

FANTA

ZITRONENLIMONADE

SPEZI

SCHWEPPES GINGER ALE

TAFELWASSER

HOPPE APFEL MIT HOPFEN

JOHANNISBIERSAFT

TRAUBENSAFT

MARACUJANEKTAR

SAFTSCHORLE

GRÜNER TEE $3.1

FRÜCHTETEE $3.1

APFELSAFT NATURTRÜB

Alkoholische getränke

WEISSER MARTINI

MARTINI ROSSO

RAMAZOTTI

EXPORT

FÜRSTABT HEFEWEIZEN

RADLER

PILS
Zuckerrohrsiroff | Kaffee | Zitronensaft | andere

AUGUSTINER EDELSTOFF

Vorspeisen

VORSPEISE

BUNT GEMISCHTER MARKTSALAT MIT BUTTERCROUTONS $6.9

SPECK VOM EICHELSCHWEIN UND GERÄUCHERTES VOM KÜRNACHER HIRSCH AN GEPICKELTEM WINTERGEMÜSE $13.8

MATJES VON DER LACHSFORELLE MIT EINGELEGTEN ZWIEBELN UND LAUWARMEM BRATKARTOFFELSALAT $15.0

GEBRATENE ENTENLEBER MIT PASTINAKENCREME UND HONIG-INGWERLINSEN $16.8

MARINIERTE BLATTSALATE

Suppen

KARTOFFELCREMESUPPE MIT CROUTONS UND KERNÖL $5.2

STECKRÜBENEINTOPF MIT RAUCHFLEISCH $5.2

KRÄFTIGE RINDERBOUILLON MIT KALBSBRÄTKNÖDELN $4.5

KARTOFFELCREMESUPPE $5.2

Pizza

FLEISCHPIZZA
Weißpfeffer | schwarze Oliven | schwarze Pfeffer | Trockener Basil | Trockene Oregano | ...

Alte Saege Landgasthof Speisekarte

Hauptgerichte

REHSTEAK AUS DER KEULE IN WACHOLDERGLACE AN GERÖSTETER PETERSILIENWURZEL UND ROSENKOHL	$25.4
BRATEN VOM ROTHIRSCH IN MERLOT GESCHMORT MIT PREISELBEERKOMPOTT, APFELROTKOHL UND SEMMELKNÖDELN	$19.2
MAULTASCHEN VON DER LANDENTE IM EIGENEN SUD MIT WIRSING UND GEBRATENEN PILZEN	$17.2
GEBRATENE BLUTWURSTSCHEIBEN MIT SAUERKRAUT UND BUTTRIGEM KARTOFFELSTAMPF	$16.1
SAFTIGES RUMPSTEAK IN DER SENF-PFEFFERKRUSTE MIT SAUERRAHM UND KROSSEM KARTOFFELRÖSTI	$26.1
SPÄTZLE MIT SOSSE	$3.5

Snacks

GROSSER BUNTER MARKTSALAT	$9.9

Fleischgerichte

PORTION POMMES	$4.1

Getränke

SCHWEPPES WILD BERRY

RHABARBERSAFT

COLA LIGHT
Kakao | Backpulver | Frost und Frost | Eier | Mehl | ...

ORANGENSAFT

Saucen

SAUCEN

Heissgetränke

MILCHKAFFEE	$3.5

Warme speisen

PORTION SPÄTZLE MIT SAUCE	$4.1

Zwischengerichte

HAUSGEMACHTE KRAUTKRAPFEN MIT SPECK UND ZWIEBELN	$11.5
KALBSFLEISCHMAULTASCHEN AUF CREMIGEM RAHMWIRSING	$10.3

Spirituosen

ABSOLUT VODKA
Lime | Lime Saft | Ananassaft | Zucker-Sirup | Andere

Biere

RUSS

Tee

KRÄUTERTEE	$3.1

Unsere klassiker

HAUSGEMACHTE SPINAT-KÄSEKNÖDEL IN SAHNESAUCE MIT GEBRATENEN PILZEN	$13.8
IN BUTTERSCHMALZ GEBACKENES SCHWEINESCHNITZEL WIENER ART AN KARTOFFEL-GURKENSALAT	$16.8
ALLGÄUER ROSTBRATEN IN KRÄFTIGER ROTWEINJUS MIT KÄSSPATZEN UND FRISCH GEBACKENEN ZWIEBELN	$26.1
SAFTIGES SCHWEINEFILET IN RAHMSAUCE AN MAULTASCHE UND KÄSSPÄTZLE MIT BUNTEM SALATTELLER	$19.2
HEIMISCHES LACHSFORELLENFILET AN CREMESPINAT UND KROSSEM KARTOFFELRÖSTI	$19.6
BRATEN VOM BUCHENBERGER BIO-KALB IN RAHMSAUCE AN WIRSINGGEMÜSE UND BUTTERSPÄTZLE	$18.5

Für unsere kleinen gäste

RAHMSCHNITZEL MIT PILZEN UND SPÄTZLE	$14.5

Softgetränke

KOKS

Crepes

KIRSCHE

Alte Saege Landgasthof Speisekarte

Tagessuppe

TAGESSUPPE

Tagessalate

PORTION KARTOFFELSALAT	$4.1

Tee aus der chiemgauer teemanufaktur "bioteaque"

PFEFFERMINZTEE	$3.1

Kinderkarte

KLEINER BUNTER MARKTSALAT	$6.9
GEBRATENE KNÖDELSUPPE	$4.5
PORTION POMMES MIT KETCHUP ODER MAYONNAISE AUCH FÜR GROSSE)	$4.1
BUNTER SALAT MIT GEBRATENER HÜHNERBRUST	$9.1
PASTA IN SAHNESAUCE MIT PARMESAN	$7.0
KÄSSPÄTZLE MIT RÖSTZWIEBELN UND BLATTSALAT	$7.0
KLEINES FISCHFILET MIT GEMÜSE UND KARTOFFEL	$8.1
KLEINES SCHNITZEL WIENER ART MIT POMMES FRITES	$8.1
RAHMGESCHNETZELTES MIT SPÄTZLE	$7.0
BUTTERPFANNEKUCHEN MIT NUTELLA ODER ZITRONE+ZUCKER ODER MARMELADE	$5.2

Warme getränke

TASSE KAFFEE	$2.7
ESPRESSO MACCHIATO	$2.8
HEISSE SCHOKOLADE MIT SAHNE	$4.1
SCHWARZTEE	$3.1

Obst

BIRNE

Aperitif

SEKT ALTE SÄGE

SEKT "ALTE SÄGE "MIT LIKÖR

WINZERSEKT VOM PINOT NOIR, HANDGERÜTTELT, BERTHOLD CLAUSS, BADEN-BODENSEE

PROSECCO SPUMANTE EXTRA DRY, DOCG, LE MANZANE

HUGO HOLDER, MINZE, LIMETTE, SEKT

APEROL SPRIZZ SEKT, APEROL, SODA

RHABARBER SPRIZZ LILLET, RHABARBER, SEKT

WUNDERFIZZ WERMUTH,GIN,TONIC, PILS

GIN HOPPE GIN, APFEL, HOPFEN

CAMPARI-SODA-ORANGE

Heiße getränke

HEISSE SCHOKOLADE	$3.5
KAMILLENTEE	$3.1

Gin

TANGUERAY GIN,LONDON DRY GIN 47,3

HENDRICK´S GIN, SCHOTTLAND 44

GOODMAN´S GIN (WALTER GUTEMANN, HAGNAU) 48

GIN MARE-EINZIGARTIGER GIN AUS SPANIEN 42,7

MONKEY 47-DER SCHWARZWALD GIN 47

AMUERTE-AUS DEM COCA BLATT-LEICHTE SÜSSE 43

Grappa

MARZADRO GRAPPA AMARONE 40

MARZADRO GRAPPA OTTO LUNE 41

Wein, sekt und spirituosen

JÄGERMEISTER

Alte Saege Landgasthof Speisekarte

Mineralwasser

KRUMBACHER MEDIUM SPRITZIGES MINERALWASSER

KRUMBACHER NATURELL STILLES MINERALWASSER

KARAFFE LEITUNGSWASSER

Longdrinks

TANGUREY GIN TONIC

TANGUREY GIN WILD BERRY

HAVANNA RUM COLA ODER SPRITE

ABSOLUT VODKA LEMON

Alkoholische geträmke

AVERNA

Biermischgetränke

COLA WEIZEN

Coffee

ESPRESSO
Butter | Zucker in Pulver | Zucker aus Vanille | Mehl | Die folgenden Tabellen zeigen die Ergebnisse der Bewertung: | ... $2.6

CAPPUCCINO
Schokoladenkuchenkrümel | Butter, geschmilzt | weißer Zucker | gemahlener Zimt | Verpackungen von Creme-Chis, geschmilzt | ... $3.3

Kaffee

LATTE MACCHIATO $3.5

Schnäpse

BALLANTINES SCOTCH

And finally

RISTRETTO $2.7

Kurs #1

FORELLENMATJES ZWIEBEL KARTOFFEL

EICHELSCHWEIN ROTHIRSCH WINTERGMÜSE

Kurs #2

KARTOFFEL KERNÖL

ENTE PORTWEIN WURZELWERK

Kurs #3

REH PETERSILIENWURZEL ROSENKOHL

SAIBLING BETE KARTOFFEL MEERRETTICH

Kurs #4

SCHOKOLADE HOCH 3 MANGO

Brotzeiten ab 17.30 uhr

ALLGÄUER WURSTSALAT MIT RICHTIG VIEL ZWIEBELN UND LANDBROT $9.3

ALLGÄUER WURSTSALAT MIT RICHTIG VIEL ZWIEBELN, EMMENTALER UND LANDBROT $10.3

VESPERTELLER MIT HAUSGERÄUCHERTEM SCHINKEN, BIO KÄSE, ZWIEBEL UND BROT $10.3

STRAMMER MAX MIT SCHINKEN UND SPIEGELEIERN $11.0

ALLGÄUER KÄSSPATZEN MIT RÖSTZWIEBELN UND BLATTSALAT $12.7

1 PAAR KALBSBRATWURST IN KRÄFTIGER BRATENJUS MIT KARTOFFELSALAT $11.0

Mass

GAISS, DUNKLES BIER, KIRSCHLIKÖR, COLA

SCHNEEMASS—DORNKAAT, VANILLEEIS, FANTA

Biere frisch eingeschenkt

AKW ALT KEMPTENER WEISSE

FRANZISKANER LEICHTER WEIZEN

BÜBLE EDELWEISSBIER ALKOHOLFREI

MECKATZER HELL-ALKOHOLFREI

BÜBLE URBAYERISCH DUNKEL, AUS DER BÜGELFLASCHE

BÜBLE EDEL HELL, AUS DER BÜGELFLASCHE

SCHÄFFLER HOLDERWEISSE, ALKOHOLFREI

Alte Saege Landgasthof Speisekarte

Unsere offenen weiß-und roséweine

2017 RIESLING TROCKEN, WEINGUT WEGELER, RHEINGAU

2017 VALCKENBERG WEISSER BURGUNDER, RHEINHESSEN

2018 GRÜNER VELTLINER, WEINGUT HOFBAUER, ÖSTERREICH

2018 MÜLLER THURGAU, TROCKEN, BERTHOLD CLAUSS, BADEN-BODENSEE

2017 RIESLING, HALBTROCKEN, BASSERMANN-JORDAN, PFALZ

2018 SCHWARZRIESLING WEISSHERBST QBA, WÜRTTEMBERG

2016 NACKER SPÄTBURGUNDER ROSÉ, TROCKEN, BERTHOLD CLAUSS, BADEN-BODENSEE

Unsere offenen rotweine

2018 SPÄTBURGUNDER, BERTHOLD CLAUSS, BADEN-BODENSEE

2017 PRIMITIVO LARINUM IGT, WEINGUT FARNESE, APULIEN

2018 ZWEIGELT, WEINGUT HOFBAUER, KAMPTAL, ÖSTERREICH

2015 CABERNET-SAUVIGNON-MERLOT, VINO MAIPO, CHILE

2015 SPÄTBURGUNDER, TROCKEN, WEINGUT SALWEY, BADEN

Unsere flaschenweine in weiß und rosé

2017 PINOT NOIR-BLANC DE NOIR-WEINGUT BERTHOLD CLAUSS, BADEN

2017 CHARDONNAY, DR. VON BASSERMANN-JORDAN, PFALZ

2017 WEISSBURGUNDER, MEERSBURGER JUNGFERNSTIEG, BADEN

2018 WEISSWEIN CUVEÉ WEISSER MILAN , TROCKEN, BERTHOLD CLAUSS, BADEN-BODENSEE

2017 GRÜNER VELTLINER, KAMPTAL, NIEDERÖSTERREICH

2018 NACKER SPÄTBURGUNDER ROSÉ, TROCKEN, BERTHOLD CLAUSS, BADEN-BODENSEE

Unsere flaschenweine in rot

2016 CHIANTI CLASSICO, PIECORTO, TOSKANA, ITALIEN

2016 ROTWEIN CUVEÉ ROTER MILAN , TROCKEN, BERTHOLD CLAUSS, BADEN-BODENSEE

2014 SPÄTBURGUNDER QBA, "VITUS "JOACHIM HEGER, KAISERSTUHL, BADEN

2014 RIOJA CRIANZA DOC, BODEGAS PRIMICIA, RIOJA, SPANIEN

Unsere weinschorlen

ROT ODER WEISS SÜSS ODER SAUER

Seezüngle bio limonaden

TRÄUBLE -JOHANNISBEERE

Brände von feinbrennerei prinz, hörbranz

ALTE MARILLE 41

ALTE ZWETSCHGE 41

ALTE WALDHIMBEERE 41

ALTE BIRNE 41

MARILLENSCHNAPS 40

HONIG BIRNERLA 34

Geister und brände von walter gutemann, hagnau, bodensee

HASELNUSSBRAND 40

WEINHEFEBRAND IM HOLZFASS GEREIFT 40

WILLIAMS CHRIST MIT FRUCHTAUSZUG 40

MIRABELLENBRAND MIT FRUCHTAUSZUG 40

GELBE RÜBE 40

SAUERKIRSCH 40

SCHWARZE JOHANNISBEERE 40

QUITTE 40

BOCALVA!! BOSKOP IN SEINER FEINSTEN FORM 40

Samstag

LAMMRAGOUT MIT SPINATKNÖDELN UND BUTTERGEMÜSE $16.1

Alte Saege Landgasthof Speisekarte

Dessert*

NACHTISCH	

Südtiroler edelbrände von pircher

WILLIAMS CHRIST BIRNE 40	

Sonntag

ROASTBEEF VOM ALLGÄUER RIND MIT ROTWEINSCHALOTTEN, KARTOFFELGRATIN UND GRÜNEN BOHNEN	$26.1

Faude - feine brände, kaiserstuhl/baden

ZWETSCHGE 40	

Schnitzer brände & geiste - 2 cl

HIMBEERGEIST 40	

Säge´s schlemmertaxi

BUNTER MARKTSALAT MIT CROUTONS	$5.8
ALLGÄUER WURSTSALAT MIT ZWIEBELN UND WIGGENSBACHER KÄS	$9.3
ALLGÄUER WURSTSALAT MIT ZWIEBELN	$8.1
GROSSE CURRYWURST MIT POMMES	$8.7
UNSER SCHNITZEL WIENER ART MIT KARTOFFELSALAT	$14.5
LECKERES RINDERGULASCH MIT SEMMELKNÖDEL	$14.5
RIGATONI IN SPINAT-KÄSE SAUCE MIT PARMESAN	$9.3
SPINAT-KÄSEKNÖDEL MIT GEBRATENEN PILZEN UND SAHNESAUCE	$12.8
SCHWEINEFILET IN RAHMSAUCE MIT KÄSSPATZEN UND SALAT	$17.4
PORTION ALLGÄUER KÄSSPATZEN MIT RÖSTZWIEBELN UND SALAT	$11.6

Kleine auswahl unseres menüs

KRÄFTIGE BOUILLON MIT BRÄTKNÖDELN	$4.5
GROSSER BUNTER SALATTELLER MIT GEBRATENEM FISCHFILET ODER HÜHNCHEN	$16.0
GESCHMORTES KANINCHEN IN ROSMARINJUS AN KARTOFFELNOCKEN UND ROSENKOHL	$18.5
ALLGÄUER BIO KALBSBRATEN IN RAHMSAUCE MIT BUTTERGEMÜSE UND SPÄTZLE	$18.5
SPAGHETTI MIT GARNELEN IN KNOBLAUCH-SAHNESAUCE	$16.0
ALLGÄUER ROSTBRATEN MIT KÄSSPATZEN UND RÖSTZWIEBELN	$26.1
KROSSES SCHNITZEL WIENER ART MIT POMMES FRITES	$16.8
LACHSFORELLENFILET IN SCHNITTLAUCHRAHM MIT BUTTERGEMÜSE UND KARTOFFELRÖSTI	$19.6
SAFTIGES SCHWEINEFILET IN RAHMSAUCE MIT KÄSSPATZEN MAULTASCHE UND BUNTEM SALATTELLER	$19.6
ESPRESSO MIT VANILLEEIS UND AMARETTI	$3.5
ZWETSCHGENRÖSTER MIT MANDELEIS UND SAHNE	$4.6

Bebidas à base de espresso e leite

CHOCOCCINO	$3.5

Alte Saege Landgasthof

Alte Saege Landgasthof Speisekarte

Roemerstrasse 2 87487, Wiggensbach, Germany

Öffnungszeiten:
Samstag 15:00-00:00 17:00-00:00
Sonntag 10:00-00:00 10:30-14:00 17:00-00:00
Mittwoch 10:30-14:00 17:00-00:00
Donnerstag 10:30-14:00 17:00-00:00
Freitag 10:30-14:00 17:00-00:00

Gemacht mit speisekarte.menu