



Sonntag, 13. Oktober 2019

www.emmeramsmuehle.de

Feder Stahl, Sommer Cuvée, Franken 2018 0,2 l € 6,-- / 0,75 l € 18,--

Hausgemachtes GÄNSESCHMALZ mit Äpfeln, Zwiebeln und reschem Mühlenbrot	6,90
SÜDTIROLER KÜRBISCREMESUPPE mit Rosmarin, Honig und gerösteten Kürbiskernen, dazu Baguette	7,90
Hühnerbrüstchen in Zitronenpfeffer gebraten auf herbstlichen MARKT-SALATEN in Waldbeerdressing mit gerösteten Cashewnüssen, Kirschtomaten und Artischocken, dazu Stangenweißbrot	17,90
Gratinierter BERGZIEGENKÄSE mit Rosmarinhonig auf Rucolasalat in Aceto-Balsamicodressing mit gerösteten Pinienkernen, Kalamata Oliven und getrockneten Tomaten, serviert mit ofenfrischem Baguette	17,90
Rosa gebratenes ROASTBEEF mit Sauce Tartar, gerieben Steirer Kren und Feldsalatbouquet in Kürbiskernöl, serviert mit Bratkartoffeln	17,90
St. Emmerams WILDERERPFLANZERL von Reh, Gams & Hirsch an Kartoffel-Gurkensalat mit Frühlingszwiebeln, Preiselbeerconfit und reschem Mühlenbrot	16,90
Dorsch- & Zanderfilet in Thymian-Zitronenbutter gebraten auf BAND-NUDELN in Hummersauce mit glasiertem Honigfenchel, Kirschtomaten und Broccoliröschen, serviert mit gehobeltem Parmesan	18,90
Gebratene GÄNSELEBER mit Schalotten, Apfelspalten und Rosmarin in Balsamicosauce, serviert mit Rosenkohlröschen, glasierten Honigfenchel, serviert mit Kartoffel-Kürbisstock	23,90
Portion ofenfrischer GÄNSEBRATEN auf kräftiger Rosmarinsauce mit hausgemachtem Zimtblaukraut, Kartoffel- und Breznknödel, serviert mit gefüllten Bratapfel	24,90
WILDSCHWEINLENDCHEN in Südtiroler Schinkenspeck gebraten auf gepfeffelter Waldpilzsauce mit Rosenkohlröschen, gebackenem Broccoli und Fingernudeln, dazu Preiselbeerconfit	25,90
OCHSENFETZEN in gestoßenem Bergpfeffer gebraten mit sautierten Egerlingen und Schalotten auf Whiskeysauce, serviert mit Bohnenbündchen, Marktgemüse und Bratkartoffeln	32,90
Ofenfrischer „ SCHEITERHAUFEN “ mit Äpfeln, Honig, Rosinen und Haselnüssen auf Vanillesauce	10,90

Guten Appetit!!

