



Donnerstag, 16. Januar 2020

www.emmeramsmuehle.de
Empfehlung: Winterliche Kirsch-Zimtschorle 0,5l € 4,80

<i>GÄNSESCHMALZ mit Äpfeln, Zwiebeln und Rosmarin, serviert mit würzigem Mühlenbrot</i>	6,90
<i>Kräftige TAFELSPITZBOUILLON mit Griefsnockerl, Wurzelgemüse und Schnittlauch, dazu Malzbaguette</i>	6,90
<i>Gebratene Egerlinge und Kräutercroutons auf SPINATSALAT in Balsamicodressing mit gerösteten Cashewnüssen, Radiesersprossen und Kirschtomaten, dazu Olivenbrot</i>	15,90
<i>CARPACCIO von der Anguslende mit gestoßenem Pfeffer auf Rucolapesto, serviert mit sautierten Balsamicopilzen, weißer Trüffelsauce, gehobeltem Parmesan und gebackenen Kapernäpfeln</i>	18,90
<i>St. Emmerams BREZKNÖDELGRÖSTL mit Egerlingen, Schalotten und frischen Kräutern, serviert mit zwei Spiegeleiern, glasierten Rosenkohlröschen und Kürbisconfit</i>	15,90
<i>Dorschfilet in Thymian-Zitronenbutter gebraten auf BANDNUDELN in Garnelensauce mit glasiertem Honigfenchel, Kaiserschoten und Broccoliröschen, serviert mit gehobeltem Parmesan</i>	18,90
<i>Geschmorte SCHWEINEBÄCKCHEN in kräftiger Triumphator-Biersauce mit hausgemachtem Specksauerkraut und gerösteten Breznknödel</i>	18,90
<i>SATAYSPIESS vom Hühnerbrüstchen auf gebratenem Gemüsereis mit glasierten Ladyfingers, gebackenem Sesambroccoli und Erdnussauce, serviert mit Mangochutney</i>	21,90
<i>Gedünstetes PERLUHUNBRÜSTCHEN aus dem Ingwer-Honigsud auf Orangenrisotto mit Rucola, Zucchini vom Grill, glasierten Kirschtomaten und Okraschoten, dazu Kürbisconfit</i>	26,90
<i>RINDERLENDENSTEAK „Strindberg“ in der Zwiebelkruste gebraten auf Portweinsauce mit Bohnenbündchen, Kalifornischen Speckpflaumen und glasiertem Marktgemüse, dazu Bratkartoffeln</i>	32,90
<i>ZANDERFILET in der Kürbiskruste gebraten auf Steirischer Apfel-Meerrettichsauce mit Blattspinat, Rote Beetgemüse und Kaiserschoten, dazu Schnittlauchkartoffeln</i>	25,90
<i>MARILLEN-TOPFENKNÖDEL mit Zimt-Zucker, brauner Bröselbutter und Himbeersauce</i>	11,90

Guten Appetit!!

