



Samstag, 18. Januar 2020

[www.emmeramsmuehle.de](http://www.emmeramsmuehle.de)  
**Empfehlung: Winterliche Kirsch-Zimtschorle 0,5l € 4,80**

<b>GÄNSESCHMALZ</b> mit Äpfeln, Zwiebeln und Rosmarin, serviert mit würzigem Mühlenbrot	6,90
Kräftige <b>TAFELSPITZBOUILLON</b> mit Grießnockerl, Wurzelgemüse und Schnittlauch, dazu Malzbaguette	6,90
Gebratene Egerlinge und Kräutercroutons auf bunten <b>MARKTSALATEN</b> in Balsamicodressing mit gerösteten Cashewnüssen, Radiesersprossen und Kirschtomaten, dazu Olivenbrot	16,90
Münchmer <b>KALBFLEISCHPFLANZERL</b> an Kartoffel-Gurkensalat mit Frühlingszwiebeln, Radiesersprossen und reschem Mühlenbrot	15,90
St. Emmerams <b>BREZKNÖDELGRÖSTL</b> mit Egerlingen, Schalotten und frischen Kräutern, serviert mit zwei Spiegeleiern, glasierten Rosenkohlröschen und Kürbisconfit	15,90
Dorschfilet in Thymian-Zitronenbutter gebraten auf <b>BANDNUDELN</b> in Garnelensauce mit glasiertem Honigfenchel, Kaiserschoten und Broccoliröschen, serviert mit gehobeltem Parmesan	18,90
Geschmorte <b>SCHWEINEBÄCKCHEN</b> in kräftiger Triumphator-Biersauce mit hausgemachtem Specksauerkraut und gerösteten Breznknödel	18,90
<b>SATAYSPIESS</b> vom Hühnerbrüstchen auf gebratenem Gemüsereis mit frischem Koriander, gebackenem Sesambroccoli und Erdnusssauce, serviert mit Mangochutney	21,90
Gedünstetes <b>PERLHUHNBRÜSTCHEN</b> aus dem Ingwer-Honigsud auf Orangenrisotto mit Rucola, Zucchini vom Grill, glasierten Kirschtomaten und Okraschoten, dazu Kürbisconfit	26,90
<b>RINDERLENDENSTEAK</b> „Strindberg“ in der Zwiebelkruste gebraten auf Portweinsauce mit Bohnenbündchen, Kalifornischen Speckpflaumen und glasiertem Marktgemüse, dazu Bratkartoffeln	32,90
<b>ZANDERFILET</b> in der Kürbiskruste gebraten auf Steirischer Apfel-Meerrettichsauce mit Blattspinat, Rote Beetgemüse und Kaiserschoten, dazu Schnittlauchkartoffeln	25,90
<b>MARILLEN-TOPFENKNÖDEL</b> mit Zimt-Zucker, brauner Bröselbutter und Himbeersauce	11,90

**Guten Appetit!!**

