



Montag, 18. Mai 2020

www.emmeramsmuehle.de

<i>Bayerische</i> KARTOFFELCREMESUPPE mit Speckkrusteln und frischen Kräutern	7,90
Sankt Emmerams OBATZDA mit roten Zwiebelringen, frischen Radieserl, Schnittlauch und Salatgarnitur	11,90
Bayrischer oder Schweizer WURSTSALAT mit Essiggurkerl, roten Zwiebelringen und reschem Mühlenbrot	10,90
NÜRNBERGER Rostbratwürstel vom Grill mit hausgemachten Specksauerkraut und reschem Mühlenbrot	11,90
Gebratene Egerlinge auf bunten FRÜHLINGSSALATEN in Bärlauchdressing mit Kräutercroutons, gerösteten Sonnenblumenkernen und Kirschtomaten	16,90
BACKHENDLSALAT mit Zitronenschnittz, Kartoffel-Gurkensalat in Steirischen Kürbiskernöl und Sauce Tartar, serviert mit hausgemachten Preiselbeerconfit (am Knochen gebacken)	19,90
KÄSESPÄTZLE mit frischem Bärlauch in Berchtesgadener Almkäsesauce, serviert mit Röstzwiebeln und kleinem gemischten Frühlingsalat	15,90
GNOCCHI mit „Quattro Formagi“ mit Kalamata Oliven und Artischocken in Tomaten-Salbeisauce, serviert mit Broccoliröschen und kleinem Rucolasalat	16,90
Saftiger SCHWEINEKRUSTENBRATEN in kräftiger Triumphatorbier- sauce mit Kartoffelknödel und Speckkrautsalat oder kleinem gemischtem Marktsalat	18,90
Portion knuspriger 1/2 ENTENBRATEN mit kräftiger Rosmarinsauce, Kartoffelknödel und hausgemachten Apfelblaukraut (1/4 Entenbraten 18,90)	26,90
Portion frisch gestochener STANGENSPARGEL mit hausgemachter Sauce Hollandaise oder zerlassener Fassbutter, serviert mit gekräuterten Minikartoffeln	21,90
<u>dazu empfehlen wir:</u> Wiener Schnitzel	12,90
Wacholderschinken	9,90
WIENER SCHNITZEL aus der Kalbshüfte in feinem Butterschmalz gebacken mit Bratkartoffeln, kleinem gemischtem Marktsalat und hausgemachten Preiselbeerconfit	26,90
ZANDERFILET in Zitronenbutter gebraten mit frischem Blattspinat glasierten Kirschtomaten und gekräuterten Minikartoffeln	24,90
Ofenfrischer APFELSTRUDEL mit gerösteten Mandeln, Vanillesauce und Früchtegarnitur	9,90

Guten Appetit!!





KINDERGERICHTE

Kleiner Schweinebraten mit Kartoffelknödel 9,90

Wiener Kinderschnitzel vom Kalb mit Bratkartoffeln 12,90

Kartoffelknödel mit Bratensauce 3,90

1 Paar Wiener mit Breze 4,50

Nudeln mit Tomatensauce 4,90

Spätzle mit Bratensauce 4,90



Guten Appetit

TRANKGAUMERIE

Aperitif

Prosecco di Valdobbiadene DOC Spago, Italien 0,10 l 4,90

Belsazar Spritz mit Tonic & Limette 0,20 l 7,50

Hugo`s oder Veneto Spritz 0,20 l 7,50

Bier

Spaten Hell, dunkel oder alkoholfrei 0,50 l 5,--

Franziskaner Weissbier hell oder dunkel 0,50 l 5,20

Weissbier leicht oder alkoholfrei 0,50 l 5,20

Weissbier alkoholfrei Zitrone 0,33 l 3,90

Beck`s oder Beck`s alkoholfrei 0,33 l 4,20

Radler 0,50 l 5,--

Russ`n 0,50 l 5,20

Alkoholfreies

Surgiva perlend oder still 0,25 l 3,80

0,70 l 7,80

Gerolsteiner medium 0,50 l 5,80

Afri Cola oder Bluna 0,20 l 3,80

Bluna mix 0,50 l 4,80

Schorle nach Wahl 0,50 l 4,90

Heißgetränke

Haferl Kaffee, Milchkaffee oder Latte Macchiato 4,20

Tasse Kaffee, Kaffee coffeinfrei oder Cappuccino 3,80

Espresso 2,50

**Tee Dallmayr (Darjeeling, Earl Grey, Früchte, Grün,
Kamille und Pfefferminze)** 3,90

Weine

Weinschorle 0,20 l 4,60

0,50 l 8,--

Weiss

Riesling, Rheingau, Deutschland 0,20 l 7,30

Weingut Barth

Custoza, DOC, Verona, Italien 0,20 l 7,50

Weingut Villabella,

Koonunga Hill, Chardonnay, South Eastern, 0,20 l 8,50

Australien, Weingut Penfolds

Rot

Zweigelt, Classic, Österreich 0,20 l 7,30

Weingut Veit

Teroldego Rotaliano Riserva, DOC, Südtirol, Italien 0,20 l 7,90

Weingut Mezzacorona