



Montag, 18. Mai 2020

**www.emmeramsmuehle.de**

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