



Sonntag, 24. Mai 2020

www.emmeramsmuehle.de

<i>SPARGELCREMESUPPE mit gerösteten Pinienkernen, frischem Bärlauch und ofenfrischem Baguette</i>	7,90
<i>Sankt Emmerams OBATZDA mit roten Zwiebelringen, frischen Radieserl, Schnittlauch und Salatgarnitur</i>	11,90
<i>Bayrischer oder Schweizer WURSTSALAT mit Essiggurkerl, roten Zwiebelringen und reschem Mühlenbrot</i>	10,90
<i>NÜRNBERGER Rostbratwürstel vom Grill mit hausgemachten Specksauerkraut und reschem Mühlenbrot</i>	11,90
<i>Gebratene Champignons auf bunten FRÜHLINGSSALATEN in Bärlauchdressing mit Kräutercroutons, gerösteten Sonnenblumenkernen und Kirschtomaten</i>	16,90
<i>BACKHENDLSALAT mit Zitronenschnitt, Kartoffel-Gurkensalat in Steirischen Kürbiskernöl und Sauce Tartar, serviert mit hausgemachten Preiselbeerconfit</i>	19,90
<i>Münchner KALBFLEISCHPFLANZERL an Kartoffel-Gurkensalat mit Frühlingszwiebeln, Radieserlsprossen und reschem Mühlenbrot</i>	14,90
<i>Zanderfilet auf LINGUINI in Zitronen-Honigsauce mit glasierten Kirschtomaten, weißem Stangenspargel und gehobeltem Parmesan, dazu kleiner Rucolasalat</i>	19,90
<i>Saftiger SCHWEINEKRUSTENBRATEN in kräftiger Triumphatorbiersauce mit Kartoffelknödel und Speckkrautsalat oder kleinem gemischten Marktsalat</i>	18,90
<i>TAFELSPITZ vom Bayerischen Weideochsen mit Wurzelgemüse auf Apfel-Meerrettich-sauce, frischem Blattspinat und glasierten Rosenkohlröschen, serviert mit Bratkartoffeln</i>	24,90
<i>Portion knuspriger 1/2 ENTENBRATEN mit kräftiger Rosmarinsauce, Kartoffelknödel und hausgemachten Apfelblaukraut (1/4 Entenbraten 18,90)</i>	26,90
<i>Portion frisch gestochener STANGENSPARGEL mit hausgemachter Sauce Hollandaise oder zerlassener Fassbutter, serviert mit gekräuterten Minikartoffeln</i>	21,90
<i><u>dazu empfehlen wir:</u> Wiener Schnitzel</i>	12,90
<i>Wacholderschinken</i>	9,90
<i>WIENER SCHNITZEL aus der Kalbshüfte in feinem Butterschmalz gebacken mit Bratkartoffeln, kleinem gemischten Marktsalat und hausgemachten Preiselbeerconfit</i>	26,90
<i>DORADENFILET & RIESENGARNELEN auf Spargelrisotto mit frischem Bärlauch, glasierten Kirschtomaten, Pernodfenchel und gebackenen Broccoliröschen, dazu Mangochutney</i>	26,90
<i>Ofenfrischer APFELSTRUDEL mit gerösteten Mandeln, Vanillesauce und Früchtegarnitur</i>	11,90

Guten Appetit!!



TRANKGAUMERIE

<i>Prosecco di Valdobbiadene DOC Spago, Italien</i>	0,10 l	4,90
<i>Hugo`s oder Veneto Spritz</i>	0,20 l	7,50

Bier

<i>Spaten Hell, dunkel oder alkoholfrei</i>	0,50 l	5,--
<i>Franziskaner Weissbier hell oder dunkel</i>	0,50 l	5,20
<i>Weissbier leicht oder alkoholfrei</i>	0,50 l	5,20
<i>Weissbier alkoholfrei Zitrone</i>	0,33 l	3,90
<i>Beck`s oder Beck`s alkoholfrei</i>	0,33 l	4,20
<i>Radler</i>	0,50 l	5,--
<i>Russ`n</i>	0,50 l	5,20

Alkoholfreies

<i>Surgiva perlend oder still</i>	0,25 l	3,80
	0,70 l	7,80
<i>Gerolsteiner medium</i>	0,50 l	5,80
<i>Afri Cola oder Bluna</i>	0,20 l	3,80
<i>Bluna mix</i>	0,50 l	4,80
<i>Schorle nach Wahl</i>	0,50 l	4,90

Heißgetränke

<i>Haferl Kaffee, Milchkaffee oder Latte Macchiato</i>		4,20
<i>Tasse Kaffee, Kaffee coffeinfrei oder Cappuccino</i>		3,80
<i>Espresso</i>		2,50
<i>Tee Dallmayr</i>		3,90

Weine

Weinschorle	0,20 l	4,60
	0,50 l	8,--

Weiss

Riesling, Rheingau, Deutschland	0,20 l	7,30
<i>Weingut Barth</i>		

Gavi, Salluvi, Rovereto, Italien	0,20 l	7,50
<i>Weingut Castellani Bergaglio</i>		

Cosmas, Sauvignon Blanc, Südtirol	0,20 l	8,50
<i>Weingut Kornell</i>		

Rot

Zweigelt, Classic, Österreich	0,20 l	7,30
<i>Weingut Veit</i>		

Teroldego Rotaliano Riserva, DOC, Südtirol	0,20 l	7,90
<i>Weingut Mezzacorona</i>		



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

