



Donnerstag, 28. Mai 2020

www.emmeramsmuehle.de

Steirisches MEERRETTICH-KARTOFFELSÜPPCHEN mit gerösteten Kürbiskernen und knusprigen Schwarzbrotblättn	7,90
Sankt Emmerams OBATZDA mit roten Zwiebelringen, frischen Radieserl, Schnittlauch und Salatgarnitur	11,90
Bayrischer oder Schweizer WURSTSALAT mit Essiggurkerl und roten Zwiebelringen in Hausdressing, servie mit reschem Mühlenbrot	10,90
NÜRNBERGER Rostbratwürstel vom Grill mit hausgemachten Specksauerkraut und reschem Mühlenbrot	11,90
Gebratene Champignons auf bunten FRÜHLINGSSALATEN in Bärlauchdressing mit Kräutercroutons, gerösteten Sonnenblumenkernen und Strauchtomaten, dazu ofenfrisches Baguette	16,90
BACKHENDLSALAT mit Zitronenschnitz, Kartoffel-Gurkensalat in Steirischen Kürbiskernöl und Sauce Tartar, serviert mit hausgemachten Preiselbeerconfit	19,90
Zanderfilet in Zitronen-Thymianbutter gebraten auf BAVETTE in Hummersauce mit glasierten Kirschtomaten, weißem Stangenspargel und gehobeltem Parmesan, dazu kleiner Rucolasalat	19,90
Saftiger SCHWEINEKRUSTENBRATEN in kräftiger Triumphatorbiersauce mit Kartoffelknödel und Speckkrautsalat oder kleinem gemischten Marktsalat	18,90
Geschmorte OCHSENBACKERL mit Wurzelgemüse und frischem Thymian in kräftiger Rotweinsauce, serviert mit hausgemachtem Apfelblaukraut und gerösteten Breznknödel	23,90
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 gemischten Marktsalat und hausgemachten Preiselbeerconfit	26,90
DORADENFILET & RIESENGARNELEN in Zitronenpfeffer gebraten auf Spargelrisotto mit Honigfenchel, glasierten Kirschtomaten, Pernodfenchel und gebackenen Broccoliröschen, dazu Mangochutney	26,90
Ofenfrischer APFELPFANNKUCHEN mit gerösteten Haselnüssen, Vanilleeis und Zitronenmelisse (Zubereitungszeit ca. 15 Minuten)	10,90

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>		