



Sonntag, 28. Juni 2020

Unsere Bayerischen Klassiker:

Bayrischer oder Schweizer **WURSTSALAT** mit Essiggurkerl und roten Zwiebelringen in Hausdressing, serviert mit reschem Mühlenbrot 10,90 €

Sankt Emmerams **OBATZDA** mit roten Zwiebelringen, Radieserl, frischem Schnittlauch und Salatgarnitur 11,90 €

NÜRNBERGER Rostbratwürstl vom Grill mit hausgemachtem Specksauerkraut und reschem Mühlenbrot 11,90 €

TOMATEN-PAPRIKASÜPPCHEN mit Ingwer, Honig und gerösteten Pinienkernen, dazu Stangenweißbrot	7,90
Zanderfilet in Zitronenpfeffer gebraten auf RUCOLASALAT in Sherrydressing mit Kirschtomaten, gerösteten Kürbiskernen und Borrettane Zwiebeln, dazu ofenfrisches Baguette	18,90
Gebratene Egerlinge & Kräutercroutons auf sommerlichen MARKTSALATEN in Aceto Balsamicodressing mit Sonnenblumenkernen, Strauchtomaten und Artischocken, dazu ofenfrisches Baguette	17,90
MATJESFILET „Hausfrauen Art“ mit roten Zwiebeln, Äpfeln und Gewürzgurke in Sauerrahm-Dillsauce an Salatbouquet, serviert mit gekräuterten Butterkartoffeln	17,90
Knuspriges BACKHENDL an Kartoffel-Gurkensalat mit Frühlingszwiebeln, Rucola und Steirischem Kürbiskernöl, serviert mit Sauce Tartare und hausgemachten Preiselbeeren	19,90
RIGATONI -Patagonia- mit gebratenen Tintenfischen, Artischocken, Knoblauch und schwarzen Oliven in Tomaten-Salbeisauce, serviert mit Broccoliröschen und Parmesan	18,90
Sankt Emmerams KALBFLEISCHPFLANZERL an Kartoffel-Gurkensalat mit Frühlingszwiebeln, Radieserlsprossen und reschem Mühlenbrot	15,90
Ofenfrischer SCHWEINEKRUSTENBRATEN in kräftiger Triumphatorbiersauce mit zwei Kartoffelknödeln und Speckkrautsalat oder kleinem gemischten Marktsalat	18,90
MÜNCHNER SCHNITZEL vom Schweinelendchen in Senf-Meerrettichpanade gebacken mit Bratkartoffeln, kleinem gemischtem Marktsalat und hausgemachten Wildpreiselbeeren	19,90
Sankt Emmerams ½ ENTENBRATEN mit kräftiger Rosmarinsauce, Kartoffelknödel und hausgemachtem Apfelblaukraut (¼ Entenbraten 18,90)	26,90
WIENER SCHNITZEL vom Kalbsnüsschen in feinem Butterschmalz gebacken mit Bratkartoffeln und kleinem gemischtem Marktsalat, dazu hausgemachte Wildpreiselbeeren	28,90
RINDERLENDENSTEAK in gestoßenem Bergpfeffer gebraten mit sautierten Reherl auf Portweinsauce, serviert mit Bohnenbündchen, glasiertem Marktgemüse und Bratkartoffeln	34,90
WOLFSBARSCH & RIESENGARNELEN in Thymianbutter gebraten auf Zitronenrisotto mit Rucola, Pernodfenchel, glasierten Kirschtomaten und Zucchini vom Grill, serviert Kürbisconfit	26,90
Ofenfrischer APFELSTRUDEL mit gerösteten Mandeln, frischen Früchten und Vanillesauce	9,90

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 / 0,70 l	3,80 / 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 / 0,50 l	4,60 / 8,--
Weiss		
<i>Schieferstein Riesling, D.Q. Mosel, Deutschland</i>	0,20 l	7,30
<i>Weingut Lotz</i>		
<i>Edition St. Valentin Silvaner D.Q. Franken</i>	0,20 l	7,90
<i>Winzer Sommerach</i>		
Lugana DOC, Lombardei, Italien		
<i>Weingut Cà dei Frati</i>	0,20 l	9,90
Rosè		
<i>Bio Rosamunde Rotling D.Q. Franken</i>	0,20 l	8,70
<i>Weingut am Stein</i>		
Rot		
<i>Zweigelt, Classic, Österreich</i>	0,20 l	7,30
<i>Weingut Veit</i>		
Teroldego Rotaliano Riserva, DOC, Südtirol		
<i>Weingut Mezzacorona</i>	0,20 l	7,50
Ronchedone, IGT, Venezien, Italien		
<i>Weingut Cà dei Frati</i>	0,20 l	11,50



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

