



Montag, 29. 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 €

<b>TOMATEN-PAPRIKASÜPPCHEN</b> mit frischem Basilikum und gerösteten Pinienkernen und Stangenweißbrot	7,90
Gratinierter <b>BERGZIEGENKÄSE</b> mit Rosmarinhonig auf Rucolasalat in Aceto-Balsamicodressing mit Strauchtomaten, Cashewnüssen und Artischocken, dazu ofenfrisches Baguette	18,90
Gebratene Egerlinge & Pfifferlinge mit Zitronenpfeffer auf bunten <b>SOMMERSALATEN</b> in Sherrydressing mit Sonnenblumenkernen, Kirschtomaten und Kräutercroutons, dazu Stangenweißbrot	18,90
<b>MATJESFILET</b> „Hausfrauen Art“ mit roten Zwiebeln, Äpfeln und Gewürzgurke in Sauerrahm-Dillsauce an Salatbouquet, serviert mit gekräuterten Butterkartoffeln	17,90
Knuspriges <b>BACKHENDL</b> an Kartoffel-Gurkensalat mit Frühlingszwiebeln, Rucola und Steirischem Kürbiskernöl, serviert mit Sauce Tartare und hausgemachten Preiselbeeren	19,90
<b>RIGATONI</b> -Patagonia- mit gebratenen Tintenfischen, Artischocken, Knoblauch und schwarzen Oliven in Tomaten-Salbeisauce, serviert mit Broccoliröschen, Parmesan und kleinem Rucolasalat	18,90
<b>ROTES CURRY</b> von frischem Gemüse mit Ingwer und frischem Koriander in Kokosmilchsauce serviert mit gebackenem Broccoliröschen und Kurkuma-Duftreis	18,90
Ofenfrischer <b>SCHWEINEKRUSTENBRATEN</b> in kräftiger Triumphatorbiersauce mit zwei Kartoffelknödeln und Speckkrautsalat oder kleinem gemischten Marktsalat	18,90
<b>MÜNCHNER SCHNITZEL</b> vom Schweinelendchen in Senf-Meerrettichpanade gebacken mit Bratkartoffeln, kleinem gemischten Marktsalat und hausgemachten Wildpreiselbeeren	19,90
Sankt Emmerams ½ <b>ENTENBRATEN</b> mit kräftiger Rosmarinsauce, Kartoffelknödel und hausgemachtem Apfelblaukraut (¼ Entenbraten 18,90)	26,90
<b>WIENER SCHNITZEL</b> vom Kalbsnüsschen in feinem Butterschmalz gebacken mit Bratkartoffeln und kleinem gemischtem Marktsalat, dazu hausgemachte Wildpreiselbeeren	28,90
<b>RINDERLENDENSTEAK</b> in gestoßenem Bergpfeffer gebraten mit sautierten Reherl auf Portweinsauce, serviert mit Bohnenbündchen, glasiertem Marktgemüse und Bratkartoffeln	34,90
<b>WOLFSBARSCH &amp; RIESENGARNELEN</b> in Thymianbutter gebraten auf Zitronenrisotto mit Rucola, Pernodfenchel, glasierten Kirschtomaten und Zucchini vom Grill, serviert Kürbisconfit	26,90
<b>MARILLEN-TOPFENKNÖDEL</b> mit Zimt-Zucker, brauner Bröselbutter und Himbeersauce	11,90

Guten Appetit!!



## TRANKGAUMERIE

<b>Prosecco di Valdobbiadene DOC Spago, Italien</b>	0,10 l	4,90
<b>Hugo`s oder Veneto Spritz</b>	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**

<b>Weinschorle</b>	0,20 l / 0,50 l	4,60 / 8,--
--------------------	-----------------	-------------

### **Weiss**

<b>Schieferstein Riesling, D.Q. Mosel, Deutschland</b>	0,20 l	7,30
Weingut Lotz		

<i>Edition St. Valentin <b>Silvaner</b> D.Q. Franken</i>	0,20 l	7,90
Winzer Sommerach		

### **Lugana DOC, Lombardei, Italien**

Weingut Cà dei Frati	0,20 l	9,90
----------------------	--------	------

### **Rosè**

<i>Bio Rosamunde <b>Rotling</b> D.Q. Franken</i>	0,20 l	8,70
Weingut am Stein		

### **Rot**

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

<b>Teroldego Rotaliano Riserva, DOC, Südtirol</b>	0,20 l	7,50
Weingut Mezzacorona		

<b>Ronchedone, IGT, Venezien, Italien</b>	0,20 l	11,50
Weingut Cà dei Frati		



## **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***

