



Dienstag, 30. 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 frischem Basilikum und gerösteten Pinienkernen und Olivenbrot	7,90
Gratinierter BERGZIEGENKÄSE mit Rosmarinhonig auf Rucolasalat in Aceto-Balsamicodressing mit Strauchtomaten, Cashewnüssen und Artischocken, dazu ofenfrisches Baguette	18,90
Gebratene Egerlinge & Pfifferlinge mit Zitronenpfeffer auf sommerlichen MARKTSALATEN in Sherrydressing mit Sonnenblumenkernen, Kirschtomaten und Kräutercroutons, dazu Stangenweißbrot	18,90
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, Parmesan und kleinem Rucolasalat	18,90
ROTES CURRY von frischem Gemüse mit Ingwer und frischem Koriander in Kokosmilchsauce serviert mit gebackenem Broccoliröschen und Kurkuma-Duftreis	18,90
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 gemischten 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
DRY AGED RINDERFILET in gestoßenem Pfeffer gebraten mit Rotweinschalotten, Kalifornischen Speckpflaumen, Bohnenbündchen und Pfifferlingen, serviert mit getrüffeltem Kartoffel-Selleriestock	38,90
WOLFSBARSCH & RIESENGARNELEN in Thymianbutter gebraten auf Zitronenrisotto mit Rucola, Pernodfenchel, glasierten Kirschtomaten und Zucchini vom Grill, serviert Kürbisconfit	26,90
Ofenfrischer APFELPFANNKUCHEN mit gerösteten Nüssen, Vanilleeis und Zitronenmelisse (Zubereitung 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 / 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		
Schieferstein Riesling, D.Q. Mosel, Deutschland	0,20 l	7,30
Weingut Lotz		
<i>Edition St. Valentin Silvaner 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 Rotling D.Q. Franken</i>	0,20 l	8,70
Weingut am Stein		
Rot		
Zweigelt, Classic, Österreich	0,20 l	7,30
Weingut Veit		
Teroldego Rotaliano Riserva, DOC, Südtirol		
Weingut Mezzacorona	0,20 l	7,50
Domina, Sommerach, Franken, Deutschland		
Winzer Sommerach	0,20 l	7,80



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

