



Mittwoch, 1. Juli 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
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 Speck-Bratkartoffeln	17,30
Knuspriges BACKHENDL an Kartoffel-Gurkensalat mit Frühlingszwiebeln, Rucola und Steirischem Kürbiskernöl, serviert mit Sauce Tartare und hausgemachten Preiselbeeren	19,90
St. Emmerams BREZNGRÖSTL mit Schalotten, Wurzelgemüse, Egerlingen und frischen Kräutern, serviert mit zwei Spiegeleiern, Kürbisconfit und kleinem gemischtem Sommersalat	16,40
Dorschfilet in Zitronenpfeffer gebraten auf BANDNUDELN in Hummersauce mit glasiertem Honigfenchel, Kirschtomaten und Broccoliröschen, serviert mit kleinem Rucolasalat	19,40
Ofenfrischer SCHWEINEKRUSTENBRATEN in kräftiger Triumphatorbiersauce mit zwei Kartoffelknödeln und Speckkrautsalat oder kleinem gemischtem 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
DRY AGED RINDERFILET in gestoßenem Bergpfeffer gebraten mit Pfifferlingen, Rotweinschalotten, Bohnenbündchen und Kalifornischen Speckpflaumen, serviert mit getrüffeltem Kartoffel-Selleriestock	38,30
LOUP DE MER in Thymianbutter gebraten auf Zitronenrisotto mit sautierten Pfifferlingen, glasierten Kirschtomaten, Honigfenchel und Zucchini vom Grill, dazu Mangochutney	25,90
ROTES CURRY von Salzwassergarnelen mit frischem Koriander, Ingwer und Chili in Kokosmilchsauce, serviert mit gebackenem Sesamgemüse und Kurkuma-Duftreis	27,90
Ofenfrischer APFELPFANNKUCHEN mit gerösteten Haselnüssen, 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		
<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>		
<i>Teroldego Rotaliano Riserva, DOC, Südtirol</i>	0,20 l	7,50
<i>Weingut Mezzacorona</i>		
<i>Domina, Sommerach, Franken, Deutschland</i>	0,20 l	7,80
<i>Winzer Sommerach</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

