



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

<b>TOMATEN-PAPRIKASÜPPCHEN</b> mit frischem Basilikum und gerösteten Pinienkernen und Olivenbrot	7,90
Gebratene Egerlinge & Pfifferlinge mit Zitronenpfeffer auf sommerlichen <b>MARKTSALATEN</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 Speck-Bratkartoffeln	17,30
Knuspriges <b>BACKHENDL</b> an Kartoffel-Gurkensalat mit Frühlingszwiebeln, Rucola und Steirischem Kürbiskernöl, serviert mit Sauce Tartare und hausgemachten Preiselbeeren	19,90
St. Emmerams <b>BREZNGRÖSTL</b> mit Schalotten, Wurzelgemüse, Egerlingen und frischen Kräutern, serviert mit zwei Spiegeleiern, Kürbisconfit und kleinem gemischtem Sommersalat	16,40
Dorschfilet in Zitronenpfeffer gebraten auf <b>BANDNUDELN</b> in Hummersauce mit glasiertem Honigfenchel, Kirschtomaten und Broccoliröschen, serviert mit kleinem Rucolasalat	19,40
Ofenfrischer <b>SCHWEINEKRUSTENBRATEN</b> in kräftiger Triumphatorbiersauce mit zwei Kartoffelknödeln und Speckkrautsalat oder kleinem gemischtem Marktsalat	18,90
<b>MÜNCHNER SCHNITZEL</b> vom Schweinelendchen in Senf-Meerrettichpanade gebacken mit Bratkartoffeln, kleinem gemischtem 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>DRY AGED RINDERFILET</b> in gestoßenem Bergpfeffer gebraten mit Pfifferlingen, Rotweinschalotten, Bohnenbündchen und Kalifornischen Speckpflaumen, serviert mit getrüffeltem Kartoffel-Selleriestock	38,30
<b>LOUP DE MER</b> in Thymianbutter gebraten auf Zitronenrisotto mit sautierten Pfifferlingen, glasierten Kirschtomaten, Honigfenchel und Zucchini vom Grill, dazu Mangochutney	25,90
<b>ROTES CURRY</b> von Salzwassergarnelen mit frischem Koriander, Ingwer und Chili in Kokosmilchsauce, serviert mit gebackenem Sesamgemüse und Kurkuma-Duftreis	27,90
Ofenfrischer <b>APFELPFANNKUCHEN</b> 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
<b>Bier</b>		
<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
<b>Alkoholfreies</b>		
<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
<b>Heißgetränke</b>		
<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
<b>Weine</b>		
<b>Weinschorle</b>	0,20 l / 0,50 l	4,60 / 8,--
<b>Weiss</b>		
<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>		
<b>Lugana DOC, Lombardei, Italien</b>		
<i>Weingut Cà dei Frati</i>	0,20 l	9,90
<b>Rosè</b>		
<i>Bio Rosamunde Rotling D.Q. Franken</i>	0,20 l	8,70
<i>Weingut am Stein</i>		
<b>Rot</b>		
<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*

