



Donnerstag, 2. Juli 2020

www.emmeramsmuehle.de

Rotes CURRY-KOKOSSÜPPCHEN mit gebatener Riesengarnele, frischem Koriander und gerösteten Flocken, dazu Krupuk	8,65
Gebratene Egerlinge & Pfifferlinge mit Zitronenpfeffer auf sommerlichen MARKTSALATEN in Sherrydressing mit Sonnenblumenkernen, Kirschtomaten und Kräutercroutons, dazu Stangenweißbrot	18,80
MATJESFILET „Hausfrauen Art“ mit roten Zwiebeln, Äpfeln und Gewürzgurke in Sauerrahm-Dillsauce an Salatbouquet, serviert mit Speck-Bratkartoffeln	17,30
Kabeljaufilet in Zitronenpfeffer gebraten auf BANDNUDELN in Hummersauce mit glasiertem Honigfenchel, Kirschtomaten und Broccoliröschen, serviert mit kleinem Rucolasalat	19,85
Ofenfrischer SCHWEINEKRUSTENBRATEN in kräftiger Triumphatorbiersauce mit zwei Kartoffelknödeln und Speckkrautsalat oder kleinem gemischten Marktsalat	18,90
MÜNCHNER SCHNITZEL vom Schweinelendchen in Senf-Meerrettichpanade gebacken an Kartoffel-Gurkensalat mit Frühlingszwiebeln und Radieserlsprossen, dazu hausgemachten Wildpreiselbeeren	19,90
Saftiger TAFELSPITZ vom Bayerischen Weideochsen auf saurem Kartoffel-Wurzelgeüse mit frisch geriebenem Meerrettich, Roter Beete und Blattspinat	23,85
Kross gebratener SPANFERKELRÜCKEN auf kräftiger Dunkelbiersauce mit geröstetem Breznknödel und Speckkrautsalat oder kleinem gemischtem Salat	23,85
Sankt Emmerams ½ ENTENBRATEN mit kräftiger Rosmarinsauce, Kartoffelknödel und hausgemachtem Apfelblaukraut (¼ Entenbraten 18,90)	26,70
WIENER SCHNITZEL vom Kalbsnüsschen in feinem Butterschmalz gebacken mit Bratkartoffeln und kleinem gemischtem Marktsalat, dazu hausgemachte Wildpreiselbeeren	27,85
ZWIEBELROSTBRATEN von der Rinderlende mit geschmolzenen Zwiebeln in kräftiger Rotweinsauce, serviert mit Bohnenbündchen, glasiertem Marktgemüse und Bratkartoffeln	32,65
LOUP DE MER in Thymianbutter gebraten auf Zitronenrisotto mit sautierten Pfifferlingen, glasierten Kirschtomaten, Honigfenchel und Zucchini vom Grill, dazu Mangochutney	25,75

Guten Appetit

<i>Hausgemachter OBAZDER - Bayerische Käsespezialität mit Radieserl, roten Zwiebelringen, würzigem Bauernbrot und Salatbouquet</i>	11,75
<i>BAYERISCHER WURSTSALAT von original Regensburgern mit Zwiebelringen, Gewürzgurke und frischem Bauernbrot</i>	10,65
<i>SCHWEIZER WURSTSALAT von original Regensburgern und Emmentaler Käse mit Zwiebeln, Gewürzgurke und reschem Mühlenbrot</i>	10,85
<i>6 Stück NÜRNBERGER Rostbratwürstl mit Specksauerkraut und reschem Mühlenbrot</i>	11,80
<i>St. Emmerams BREZNGRÖSTL mit Schalotten, Wurzelgemüse, Egerlingen und frischen Kräutern, serviert mit zwei Spiegeleiern, Kürbiskonfit und kleinem gemischten Sommersalat</i>	16,85
<i>Knuspriges BACKHENDL an Kartoffel-Gurkensalat mit Frühlingszwiebeln, Rucola und Steirischem Kürbiskernöl, serviert mit Sauce Tartare und hausgemachten Preiselbeeren</i>	19,90
<i>APFELKÜCHERL im Weinteig gebacken mit Zimt-Zucker und Vanilleeis</i>	11,60
<i>Gemischtes EIS mit Sahne (3 Kugeln)</i>	5,90
FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE	
<i>Kleiner SCHWEINEBRATEN mit Kartoffelknödel</i>	9,90
<i>WIENER KINDERSCHNITZEL vom Kalb mit Bratkartoffeln</i>	12,90
<i>KARTOFFELKNÖDEL mit Bratensauce</i>	3,90
<i>1 PAAR WIENER mit Breze</i>	4,50
<i>NUDELN mit Tomatensauce</i>	4,90
<i>SPÄTZLE mit Bratensauce</i>	4,90
<i>1 Kugel EIS (Schokolade, Vanille, Erdbeere)</i>	1,70

