



Freitag, 3. Juli 2020

www.emmeramsmuehle.de

Kräftige TAFELSPITZBOUILLON mit Leberknödel, frischem Schnittlauch und Mühlenbrot	7,45
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
Knuspriges BACKHENDL an Kartoffel-Gurkensalat mit Frühlingszwiebeln, Rucola und Steirischem Kürbiskernöl, serviert mit Sauce Tartare und hausgemachten Preiselbeeren	19,90
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 gemischtem 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-Wurzelgemüse 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 $\frac{1}{2}$ ENTENBRATEN mit kräftiger Rosmarinsauce, Kartoffelknödel und hausgemachtem Apfelblaukraut ($\frac{1}{4}$ 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 & SCAMPI in Thymianbutter gebraten auf Zitronenrisotto mit sautierten Pfifferlingen, glasierten Kirschtomaten, Honigfenchel und Zucchini vom Grill, dazu Mangochutney	26,85

---- Bitte wenden! ----

Guten Appetit

<i>Hausgemachter OBAZDER - Bayerische Käsespezialität mit Radieserl, roten Zwiebelringen, würzigem Bauernbrot und Salatbouquet</i>	11,75
BAYERISCHER WURSTSALAT von original Regensburgern mit Zwiebelringen, Gewürzgurke und frischem Bauernbrot	10,65
SCHWEIZER WURSTSALAT von original Regensburgern und Emmentaler Käse mit Zwiebeln, Gewürzgurke und reschem Mühlenbrot	10,85
KALTER BRATEN mit frisch geschabtem Meerrettich, Gewürzgurke und Salatbouquet, dazu ofenfrisches Baguette	12,90
6 Stück NÜRNBERGER Rostbratwürstl mit Specksauerkraut und reschem Mühlenbrot	11,80
St. Emmerams BREZNGRÖSTL mit Schalotten, Wurzelgemüse, Egerlingen und frischen Kräutern, serviert mit zwei Spiegeleiern, Kürbiskonfit und kleinem gemischten Sommersalat	16,85
APFELKÜCHERL im Weinteig gebacken mit Zimt-Zucker und Vanilleeis	11,60
Geeistes ZWETSCHGENPARFAIT mit Joghurt-Honigsauce und frischer Zitronenmelisse	10,95

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

<i>Kleiner SCHWEINEBRATEN mit Kartoffelknödel</i>	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
1 Kugel EIS (Schokolade, Vanille, Erdbeere)	1,70

