



Samstag, 4. Juli 2020

Weinempfehlung:

Teroldego Rotaliano Riserva, DOC, Italien 0,20l 7,40 €

Kräftige TAFELSPITZBOUILLON mit Leberknödel, frischem Schnittlauch und Mühlenbrot	7,45
Gebratene Egerlinge & Pfifferlinge mit Zitronenpfeffer auf sommerlichen MARKTSALATEN in Waldbeerdressing mit Sonnenblumenkernen, Kirschtomaten und Kräutercroutons, dazu Stangenweißbrot	18,80
Hühnerbrüstchen vom Grill auf knackigen MARKTSALATEN in Aceto-Balsamicodressing mit gerösteten Kürbiskernen, Strauchtomaten und Kräutercroutons, dazu ofenfrisches Baguette	18,80
Gratiniertes BERGZIEGENKÄSE mit Rosmarinhonig auf Salat von gebackenem Gemüse mit frischem Basilikum, Kalamata Oliven und getrockneten Tomaten in Olivenöl, serviert mit ofenfrischem Baguette	18,60
MATJESFILET „Hausfrauen Art“ mit roten Zwiebeln, Äpfeln und Gewürzgurke in Sauerrahm-Dillsauce an Salatbouquet, serviert mit Speck-Bratkartoffeln	17,30
Zanderfilet in Zitronenpfeffer gebraten auf BANDNUDELN in Hummersauce mit glasiertem Honigfenchel, Kirschtomaten und Broccoliröschen, serviert mit gehobeltem Parmesan	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 mit Bratkartoffeln und kleinem Marktsalat, 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 Kartoffelknödel 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
DRY AGED RINDERLENDENSTEAK in gestoßenem Bergpfeffer gebraten mit sautierten Pfifferlingen auf Portweinsauce, serviert mit Bohnenbündchen, Kalifornischen Speckpflaumen, Marktgemüse und Bratkartoffeln	35,80
LACHSFORELLENFILET & SCAMPI in Thymianbutter gebraten auf Zitronenrisotto mit sautierten Pfifferlingen, glasierten Kirschtomaten, Honigfenchel und Zucchini vom Grill, dazu Mangochutney	26,85

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>KALTER BRATEN mit frisch geschabtem Meerrettich, Gewürzgurke und Salatbouquet, dazu ofenfrisches Baguette</i>	12,90
<i>6 Stück NÜRNBERGER Rostbratwürstl mit Specksauerkraut und reschem Mühlenbrot</i>	11,80
<i>ST. Emmerams KALBFLEISCHPFLANZERL an Kartoffel-Gurkensalat mit Frühlingszwiebeln, Radieserlsprossen und reschem Mühlenbrot</i>	15,90
<i>RAHMSCHWAMMERL von Egerlingen, Pfifferlingen & Steinpilzen mit frischen Gartenkräutern in Sahnesauce, serviert mit hausgemachtem Semmelknödel und kleinem Marktsalat</i>	18,65
<i>Geeistes MANGO-HONIG-INGWERPARFAIT mit Joghurtsauce und frischer Zitronenmelisse</i>	10,95
<i>Ofenfrischer APFELSTRUDEL mit gerösteten Mandeln, Vanillesauce und Früchtegarnitur</i>	9,65
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

