



Samstag, 4. Juli 2020

Weinempfehlung:

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

Kräftige <b>TAFELSPITZBOUILLON</b> mit Leberknödel, frischem Schnittlauch und Mühlenbrot	7,45
Gebratene Egerlinge & Pfifferlinge mit Zitronenpfeffer auf sommerlichen <b>MARKTSALATEN</b> in Waldbeerdressing mit Sonnenblumenkernen, Kirschtomaten und Kräutercroutons, dazu Stangenweißbrot	18,80
Hühnerbrüstchen vom Grill auf knackigen <b>MARKTSALATEN</b> in Aceto-Balsamicodressing mit gerösteten Kürbiskernen, Strauchtomaten und Kräutercroutons, dazu ofenfrisches Baguette	18,80
Gratiniertes <b>BERGZIEGENKÄSE</b> mit Rosmarinhonig auf Salat von gebackenem Gemüse mit frischem Basilikum, Kalamata Oliven und getrockneten Tomaten in Olivenöl, serviert mit ofenfrischem Baguette	18,60
<b>MATJESFILET</b> „Hausfrauen Art“ mit roten Zwiebeln, Äpfeln und Gewürzgurke in Sauerrahm-Dillsauce an Salatbouquet, serviert mit Speck-Bratkartoffeln	17,30
Zanderfilet in Zitronenpfeffer gebraten auf <b>BANDNUDELN</b> in Hummersauce mit glasiertem Honigfenchel, Kirschtomaten und Broccoliröschen, serviert mit gehobeltem Parmesan	19,85
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 und kleinem Marktsalat, dazu hausgemachten Wildpreiselbeeren	19,90
Saftiger <b>TAFELSPITZ</b> vom Bayerischen Weideochsen auf saurem Kartoffel-Wurzelgemüse mit frisch geriebenem Meerrettich, Roter Beete und Blattspinat	23,85
Kross gebratener <b>SPANFERKELRÜCKEN</b> auf kräftiger Dunkelbiersauce mit Kartoffelknödel und Speckkrautsalat oder kleinem gemischtem Salat	23,85
Sankt Emmerams ½ <b>ENTENBRATEN</b> mit kräftiger Rosmarinsauce, Kartoffelknödel und hausgemachtem Apfelblaukraut (¼ Entenbraten 18,90)	26,70
<b>WIENER SCHNITZEL</b> vom Kalbsnüsschen in feinem Butterschmalz gebacken mit Bratkartoffeln und kleinem gemischtem Marktsalat, dazu hausgemachte Wildpreiselbeeren	27,85
<b>DRY AGED RINDERLENDENSTEAK</b> in gestoßenem Bergpfeffer gebraten mit sautierten Pfifferlingen auf Portweinsauce, serviert mit Bohnenbündchen, Kalifornischen Speckpflaumen, Marktgemüse und Bratkartoffeln	35,80
<b>LACHSFORELLENFILET &amp; SCAMPI</b> in Thymianbutter gebraten auf Zitronenrisotto mit sautierten Pfifferlingen, glasierten Kirschtomaten, Honigfenchel und Zucchini vom Grill, dazu Mangochutney	26,85

# Guten Appetit

<i>Hausgemachter <b>OBAZDER</b> - Bayerische Käsespezialität mit Radieserl, roten Zwiebelringen, würzigem Bauernbrot und Salatbouquet</i>	11,75
<i><b>BAYERISCHER WURSTSALAT</b> von original Regensburgern mit Zwiebelringen, Gewürzgurke und frischem Bauernbrot</i>	10,65
<i><b>SCHWEIZER WURSTSALAT</b> von original Regensburgern und Emmentaler Käse mit Zwiebeln, Gewürzgurke und reschem Mühlenbrot</i>	10,85
<i><b>KALTER BRATEN</b> mit frisch geschabtem Meerrettich, Gewürzgurke und Salatbouquet, dazu ofenfrisches Baguette</i>	12,90
<i>6 Stück <b>NÜRNBERGER</b> Rostbratwürstl mit Specksauerkraut und reschem Mühlenbrot</i>	11,80
<i>ST. Emmerams <b>KALBFLEISCHPFLANZERL</b> an Kartoffel-Gurkensalat mit Frühlingszwiebeln, Radieserlsprossen und reschem Mühlenbrot</i>	15,90
<i><b>RAHMSCHWAMMERL</b> von Egerlingen, Pfifferlingen &amp; Steinpilzen mit frischen Gartenkräutern in Sahnesauce, serviert mit hausgemachtem Semmelknödel und kleinem Marktsalat</i>	18,65
<i>Geeistes <b>MANGO-HONIG-INGWERPARFAIT</b> mit Joghurtsauce und frischer Zitronenmelisse</i>	10,95
<i>Ofenfrischer <b>APFELSTRUDEL</b> mit gerösteten Mandeln, Vanillesauce und Früchtegarnitur</i>	9,65
<b>FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE</b>	
<i>Kleiner <b>SCHWEINEBRATEN</b> mit Kartoffelknödel</i>	9,90
<i><b>WIENER KINDERSCHNITZEL</b> vom Kalb mit Bratkartoffeln</i>	12,90
<i><b>KARTOFFELKNÖDEL</b> mit Bratensauce</i>	3,90
<i>1 <b>PAAR WIENER</b> mit Breze</i>	4,50
<i><b>NUDELN</b> mit Tomatensauce</i>	4,90
<i><b>SPÄTZLE</b> mit Bratensauce</i>	4,90
<i>1 Kugel <b>EIS</b> (Schokolade, Vanille, Erdbeere)</i>	1,70

