



Mittwoch, 8. Juli 2020

Weinempfehlung:

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

Kräftige TAFELSPITZBOUILLON mit Leberknödel, frischem Schnittlauch und Mühlenbrot	6,80
Tintenfisch „Patagonia“ in Knoblauchbutter gebraten auf RUCOLASALAT in Aceto-Balsamicodressing mit gerösteten Pinienkernen, Strauchtomaten und Borettane Zwiebeln, dazu ofenfrisches Baguette	18,80
Gebratene Egerlinge & Pfifferlinge mit Zitronenpfeffer auf sommerlichen MARKTSALATEN in Waldbeerdressing 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	17,60
Gratinierter BERGZIEGENKÄSE mit Rosmarinhonig auf Salat von gegrilltem Gemüse mit frischem Basilikum, Kalamata Oliven und getrockneten Tomaten, serviert mit Olivenbrot	18,60
Zanderfilet in Zitronenpfeffer gebraten auf BANDNUDELN in Limoncellosauce mit glasiertem Honigfenchel, Kirschtomaten und Broccoliröschen, serviert mit gehobeltem Parmesan	19,85
Ofenfrischer SCHWEINEKRUSTENBRATEN in kräftiger Triumphatorsauce 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
Kross gebratener SPANFERKELRÜCKEN auf kräftiger Dunkelbiersauce mit Kartoffelknödel und Speckkrautsalat oder kleinem gemischtem Salat	23,85
TAFELSPITZ vom Bayerischen Weideochsen auf saurem Kartoffelgemüse mit frisch geriebenem Meerrettich, Rote Beete und Blattspinat	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 RIB EYE STEAK in gestoßenem Bergpfeffer gebraten mit sautierten Pfifferlingen auf Portweinsauce, serviert mit Bohnenbündchen, Kalifornischen Speckpflaumen, Marktgemüse und Bratkartoffeln	35,80
LACHSFORELLE & RIESENGARNELEN in Thymianbutter gebraten auf Zitronenrisotto mit sautierten Pfifferlingen, glasierten Kirschtomaten, Honigfenchel und Zucchini vom Grill, dazu Mangochutney	26,85

---- Bitte wenden! ----



Guten Appetit

Hausgemachter OBAZDER - Bayerische Käsespezialität mit Radieserl, roten Zwiebelringen, würzigem Bauernbrot und Salatbouquet	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
BROTZEITBRETTL mit Zillertaler Bergkäse, Obazder, Kaminwurz, Apfelgriebenschmalz und schwarzgeräuchertem Schinken, serviert mit Gewürzgurke, geriebenem Steirer Kren und Malzbrot	12,85
6 Stück NÜRNBERGER Rostbratwürstl mit Specksauerkraut und reschem Mühlenbrot	11,80
St. Emmerams BREZNGRÖSTL mit Egerlingen, Schalotten, Wurzelgemüse und frischen Kräutern, serviert mit zwei Spiegeleiern, Kürbisconfit und kleinem gemischten Marktsalat	16,80
Gratinierte ERDBEEREN mit gerösteten Haselnüssen, Vanilleeis und frischer Minze	10,80
MARILLEN-TOPFENKNÖDEL mit Zimt-Zucker, Himbeersauce und frischer Zitronenmelisse (Zubereitung ca. 15 Minuten)	11,85

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

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
1 Kugel EIS (Schokolade, Vanille, Erdbeere)	1,70

