



Mittwoch, 8. Juli 2020

Weinempfehlung:

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

Kräftige <b>TAFELSPITZBOUILLON</b> mit Leberknödel, frischem Schnittlauch und Mühlenbrot	6,80
Tintenfisch „Patagonia“ in Knoblauchbutter gebraten auf <b>RUCOLASALAT</b> in Aceto-Balsamicodressing mit gerösteten Pinienkernen, Strauchtomaten und Borettane Zwiebeln, dazu ofenfrisches Baguette	18,80
Gebratene Egerlinge & Pfifferlinge mit Zitronenpfeffer auf sommerlichen <b>MARKTSALATEN</b> in Waldbeerdressing mit Sonnenblumenkernen, Kirschtomaten und Kräutercroutons, dazu Stangenweißbrot	18,80
<b>MATJESFILET</b> „Hausfrauen Art“ mit roten Zwiebeln, Äpfeln und Gewürzgurke in Sauerrahm-Dillsauce an Salatbouquet, serviert mit Speck-Bratkartoffeln	17,60
Gratinierter <b>BERGZIEGENKÄSE</b> 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 <b>BANDNUDELN</b> in Limoncellosauce mit glasiertem Honigfenchel, Kirschtomaten und Broccoliröschen, serviert mit gehobeltem Parmesan	19,85
Ofenfrischer <b>SCHWEINEKRUSTENBRATEN</b> in kräftiger Triumphatorsauce 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
Kross gebratener <b>SPANFERKELRÜCKEN</b> auf kräftiger Dunkelbiersauce mit Kartoffelknödel und Speckkrautsalat oder kleinem gemischtem Salat	23,85
<b>TAFELSPITZ</b> vom Bayerischen Weideochsen auf saurem Kartoffelgemüse mit frisch geriebenem Meerrettich, Rote Beete und Blattspinat	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 RIB EYE STEAK</b> in gestoßenem Bergpfeffer gebraten mit sautierten Pfifferlingen auf Portweinsauce, serviert mit Bohnenbündchen, Kalifornischen Speckpflaumen, Marktgemüse und Bratkartoffeln	35,80
<b>LACHSFORELLE &amp; RIESENGARNELEN</b> in Thymianbutter gebraten auf Zitronenrisotto mit sautierten Pfifferlingen, glasierten Kirschtomaten, Honigfenchel und Zucchini vom Grill, dazu Mangochutney	26,85

---- Bitte wenden! ----



# Guten Appetit

Hausgemachter <b>OBAZDER</b> - Bayerische Käsespezialität mit Radieserl, roten Zwiebelringen, würzigem Bauernbrot und Salatbouquet	11,75
<b>BAYERISCHER WURSTSALAT</b> von original Regensburgern mit Zwiebelringen, Gewürzgurke und frischem Bauernbrot	10,65
<b>SCHWEIZER WURSTSALAT</b> von original Regensburgern und Emmentaler Käse mit Zwiebeln, Gewürzgurke und reschem Mühlenbrot	10,85
<b>BROTZEITBRETTL</b> mit Zillertaler Bergkäse, Obazder, Kaminwurz, Apfelgriebenschmalz und schwarzgeräuchertem Schinken, serviert mit Gewürzgurke, geriebenem Steirer Kren und Malzbrot	12,85
6 Stück <b>NÜRNBERGER</b> Rostbratwürstl mit Specksauerkraut und reschem Mühlenbrot	11,80
St. Emmerams <b>BREZNGRÖSTL</b> mit Egerlingen, Schalotten, Wurzelgemüse und frischen Kräutern, serviert mit zwei Spiegeleiern, Kürbisconfit und kleinem gemischten Marktsalat	16,80
Gratinierte <b>ERDBEEREN</b> mit gerösteten Haselnüssen, Vanilleeis und frischer Minze	10,80
<b>MARILLEN-TOPFENKNÖDEL</b> mit Zimt-Zucker, Himbeersauce und frischer Zitronenmelisse (Zubereitung ca. 15 Minuten)	11,85

## FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Kleiner <b>SCHWEINEBRATEN</b> mit Kartoffelknödel	9,90
<b>WIENER KINDERSCHNITZEL</b> vom Kalb mit Bratkartoffeln	12,90
<b>KARTOFFELKNÖDEL</b> mit Bratensauce	3,90
<b>1 PAAR WIENER</b> mit Breze	4,50
<b>NUDELN</b> mit Tomatensauce	4,90
<b>SPÄTZLE</b> mit Bratensauce	4,90
1 Kugel <b>EIS</b> (Schokolade, Vanille, Erdbeere)	1,70

