



Samstag, 11. Juli 2020

Weinempfehlung:

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

Kräftige <b>TAFELSPITZBOUILLON</b> mit Grießnockerl, frischem Schnittlauch und Mühlenbrot	6,80
<b>KARTOFFEL-STEINPILZSUPPE</b> mit gerösteten Pinienkernen, frischen Kräutern und Stangenweißbrot	7,60
Hühnerbrüstchen im Cornflakesmantel gebacken auf bunten <b>SOMMER-SALATEN</b> in Zitronen-Honig dressing mit gerösteten Kürbiskernen, Strauchtomaten und ofenfrischem 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 Gewürz gurke in Sauerrahm-Dillsauce an Salatbouquet, serviert mit Speck-Bratkartoffeln	17,60
<b>STEAK TATAR</b> „St. Emmeram“, 200 Gramm vom Bayerischen Weideochsen, pikant gewürzt mit Kapernäpfeln, frischen Gartenkräutern und gehackten Zwiebeln, dazu resches Mühlenbrot	19,90
Lachsfilet 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 Kartoffel- und Breznknödeln, serviert mit Speckkrautsalat oder kleinem gemischten Marktsalat	18,90
<b>MÜNCHNER SCHNITZEL</b> vom Schweinelendchen in Senf-Meerrettichpanade gebacken mit Bratkartoffeln und kleinem Marktsalat, dazu hausgemachten Wildpreiselbeeren	19,90
<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>GESCHNETZELTES</b> vom Rinder- & Schweinefilet mit frischen Pfifferlingen in Dijon-Senfsauce, serviert mit glasiertem Gemüse der Saison und gekräuterten Butterspätzle	25,80
<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>ZANDERFILET &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

<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>6 Stück <b>NÜRNBERGER</b> Rostbratwürstl mit Specksauerkraut und reschem Mühlenbrot</i>	11,80
<i>Hausgemachte <b>SPANFERKELSÜLZE</b> mit Wurzelgemüse, Schnittlauch und Schalottenvinaigrette, serviert mit Steirer Kren, Rucolabouquet in Kürbiskernöl und Bratkartoffeln</i>	14,85
<i>St. Emmerams <b>BREZNGRÖSTL</b> mit Egerlingen, Schalotten, Wurzelgemüse und frischen Kräutern, serviert mit zwei Spiegeleiern, Kürbiskonfit und kleinem gemischten Marktsalat</i>	15,80
<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><b>APFELSTRUDEL</b> frisch aus dem Rohr mit gerösteten Mandeln, Vanillesauce und Früchtegarnitur</i>	9,85
<i>Ofenfrischer <b>ERDBEERPFANNKUCHEN</b> mit gerösteten Haselnüssen, Vanilleeis und Zitronenmelisse (Zubereitung ca. 15 Minuten)</i>	11,85

## FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

<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 PAAR <b>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

