



Samstag, 8. August 2020

Weinempfehlung:

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

<b>TOMATEN-INGWERCREMESÜPPCHEN</b> mit Honig, gerösteten Pinienkernen und Kräutercroutons, dazu ofenfrisches Baguette	7,90
Pfifferlinge & Egerlinge in Zitronenpfeffer gebraten auf sommerlichen <b>MARKTSALATEN</b> in Sherrydressing mit Sonnenblumenkernen, Kirschtomaten und Kräutercroutons, dazu Stangenweißbrot	18,90
Gebratenes Hühnerbrüstchen -Piri Piri- (scharf) auf <b>GLASNUDELSALAT</b> in Kokosmilch-Currydressing mit gerösteten Erdnüssen, gebackener Ananas und frischem Koriander, dazu Knoblauchbaguette	18,90
<b>STEAK TARTAR</b> „St. Emmeram“, 200 Gramm vom Bayerischen Weideochsen, pikant gewürzt mit Kapernäpfel, frischen Gartenkräutern und gehackten Zwiebeln, dazu resches Mühlenbrot	19,90
Zanderfilet in Thymianbutter gebraten auf <b>LINGUINI</b> in Hummersauce mit glasierten Kirschtomaten, Honigfenchel und Broccoliröschen, serviert mit gehobeltem Parmesan	19,90
Kross gebratenes <b>SCHWEINESCHÄUFERL</b> in kräftiger Dunkelbiersauce mit gerösteten Brezknödel, serviert mit Speckkrautsalat oder gemischtem Beilagensalat	18,90
Ofenfrischer <b>SCHWEINEKRUSTENBRATEN</b> in kräftiger Triumphatorbiersauce mit Kartoffelknödel, serviert mit Speckkrautsalat oder kleinem gemischten Marktsalat	18,90
<b>MÜNCHNER SCHNITZEL</b> vom Schweinelendchen in Senf- Meerrettichpanade gebacken an Kartoffel-Gurkensalat mit Frühlingszwiebeln und hausgemachten Wildpreiselbeeren	19,90
<b>GESCHNETZELTES</b> vom Spanferkelfilet mit sautierten Pfifferlingen in Dijonsensauce, serviert mit glasierten Marktgemüse und gekräuterten Butterspätzle	23,90
Sankt Emmerams ½ <b>ENTENBRATEN</b> mit kräftiger Rosmarinsauce, Kartoffelknödel und hausgemachtem Apfelblaukraut (¼ Entenbraten 18,90)	26,90
<b>WIENER SCHNITZEL</b> vom Kalbsnüsschen in feinem Butterschmalz gebacken mit Bratkartoffeln und kleinem gemischten Marktsalat, dazu hausgemachte Wildpreiselbeeren	27,90
<b>RINDERLENDENSTEAK</b> in gestoßenem Bergpfeffer gebraten mit sautierten Pfifferlingen auf Portweinsauce, serviert mit Bohnenbündchen, glasiertem Marktgemüse und Bratkartoffeln	33,90
<b>DORADENFILET</b> in der Kräuterkruste gebraten auf Zitronen-Rucolarisotto mit glasierten Kirschtomaten, gegrillter Zucchini, Honigfenchel und Broccoliröschen, dazu Mangochutney	25,90

# Guten Appetit

<i>Hausgemachter <b>OBAZDER</b> - Bayerische Käsespezialität mit Radieserl, roten Zwiebelringen, würzigem Bauernbrot und Salatbouquet</i>	11,90
<b>BAYERISCHER WURSTSALAT</b> von original Regensburgern mit Zwiebelringen, Gewürzgurke und frischem Bauernbrot	10,90
<b>SCHWEIZER WURSTSALAT</b> von original Regensburgern und Emmentaler Käse mit Zwiebeln, Gewürzgurke und reschem Mühlenbrot	10,90
6 Stück <b>NÜRNBERGER</b> Rostbratwürstl mit Specksauerkraut und reschem Mühlenbrot	11,90
<b>KALTER BRATEN</b> mit frisch geschabtem Meerrettich, Gewürzgurke und Salatbouquet, dazu ofenfrisches Bauernbrot	12,90
<b>RAHMSCHWAMMERL</b> von frischen Pfifferlingen, Steinpilzen & Egerlingen mit Gartenkräutern in Sahnesauce, serviert mit Semmelknödel und kleinem gemischtem Sommersalat	18,90
Ofenfrischer <b>BLAUBEERPFFANNKUCHEN</b> mit gerösteten Haselnüssen, Kanadischen Ahornsirup und Vanilleeis (Zubereitung ca. 15 Minuten)	11,90
Hausgemachtes <b>ZWETSCHGEN-EISPARFAIT</b> mit Joghurt-Honigsauce, frischen Beeren und Minze	11,90
<b>APFELSTRUDEL</b> frisch aus dem Rohr mit gerösteten Mandeln, Vanillesauce und Früchtegarnitur	9,90
<u><b>Kuchenauswahl:</b></u>	
<u><b>Käse-, Apfel-, Nuss-, Erdbeerkuchen und Zwetschgendatschi</b></u>	3,90
<u><b>FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE</b></u>	
<i>Kleiner <b>SCHWEINEBRATEN</b> mit zwei Kartoffelknödeln</i>	9,90
<b>WIENER KINDERSCHNITZEL</b> vom Kalb mit Bratkartoffeln	12,90
<b>RIGATONI BOLOGNESE</b> mit gehobeltem Parmesan und kleinem Rucolasalat	8,90
Zwei kleine <b>KARTOFFELKNÖDEL</b> mit Bratensauce	3,90
<b>1 PAAR WIENER WÜRSTEL</b> mit ofenfrischer Breze	4,50
<b>NUDELN</b> mit Tomaten- oder Bratensauce	4,90
<b>SPÄTZLE</b> mit Bratensauce	4,90
1 Kugel <b>EIS</b> (Schokolade, Vanille, Erdbeere)	1,70

