



Sonntag, 9. August 2020

Weinempfehlung:

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

TOMATEN-INGWERCREMESÜPPCHEN mit Honig, gerösteten Pinienkernen und Kräutercroutons, dazu ofenfrisches Baguette	7,90
Gebratene Tintenfische -Patagonia- auf RUCOLASALAT in Aceto-Balsamicodressing mit gerösteten Cashewnüssen, Kalamata Oliven und Artischocken, dazu Knoblauchbaguette	18,90
Pfifferlinge & Egerlinge in Zitronenpfeffer gebraten auf sommerlichen MARKTSALATEN in Sherrydressing mit Sonnenblumenkernen, Kirschtomaten und Kräutercroutons, dazu Stangenweißbrot	18,90
STEAK TARTAR „St. Emmeram“, 200 Gramm vom Bayerischen Weideochsen, pikant gewürzt mit Cornichons, frischen Gartenkräutern und gehackten Zwiebeln, dazu resches Mühlenbrot	19,90
Münchener KALBFLEISCHPFLANZERL an Kartoffel-Gurkensalat mit Frühlingszwiebeln, Radieserlsprossen und reschem Mühlenbrot	15,90
Zanderfilet in Thymianbutter gebraten auf LINGUINI in Hummersauce mit glasierten Kirschtomaten, Honigfenchel und Broccoliröschen, serviert mit gehobeltem Parmesan	19,90
Kross gebratenes SCHWEINESCHÄUFERL in kräftiger Dunkelbiersauce mit gerösteten Breznknödel, serviert mit Speckkrautsalat oder gemischtem Beilagensalat	18,90
Ofenfrischer SCHWEINEKRUSTENBRATEN in kräftiger Triumphatorbiersauce mit Kartoffelknödel, serviert mit Speckkrautsalat oder kleinem gemischten Marktsalat	18,90
MÜNCHNER SCHNITZEL vom Schweinelendchen in Senf-Meerrettichpanade gebacken an Kartoffel-Gurkensalat mit Frühlingszwiebeln und hausgemachten Wildpreiselbeeren	19,90
Sankt Emmerams ½ ENTENBRATEN mit kräftiger Rosmarinsauce, Kartoffelknödel und hausgemachtem Apfelblaukraut (¼ Entenbraten 18,90)	26,90
WIENER SCHNITZEL vom Kalbsnüsschen in feinem Butterschmalz gebacken mit Bratkartoffeln und kleinem gemischten Marktsalat, dazu hausgemachte Wildpreiselbeeren	27,90
RINDERLENDENSTEAK in gestoßenem Bergpfeffer gebraten mit sautierten Pfifferlingen auf Portweinsauce, serviert mit Bohnenbündchen, glasiertem Marktgemüse und Bratkartoffeln	33,90
DORADENFILET in der Kräuterkruste gebraten auf Zitronen-Rucolarisotto mit glasierten Kirschtomaten, gegrillter Zucchini, Honigfenchel und Broccoliröschen, dazu Mangochutney	25,90

---- Bitte wenden! ----

<i>Hausgemachter OBAZDER - Bayerische Käsespezialität mit Radieserl, roten Zwiebelringen, würzigem Bauernbrot und Salatbouquet</i>	11,90
BAYERISCHER WURSTSALAT von original Regensburgern mit Zwiebelringen, Gewürzgurke und frischem Bauernbrot	10,90
SCHWEIZER WURSTSALAT von original Regensburgern und Emmentaler Käse mit Zwiebeln, Gewürzgurke und reschem Mühlenbrot	10,90
Münchner BROTZEITBRETTL mit Kaminwurz, Griebenschmalz, Obazder, Zillertaler Bergkäse und Kalter Braten, serviert mit geriebenem Kren, Radieserl und Malzbrot	13,90
6 Stück NÜRNBERGER Rostbratwürstl mit Specksauerkraut und reschem Mühlenbrot	11,90
MATJESFILET „Hausfrauen Art“ mit roten Zwiebeln, Äpfeln und Gewürzgurke in Sauerrahm-Dillsauce an Feldsalatbouquet, serviert mit Bratkartoffeln	17,90
St. Emmerams BREZNKNÖDELGRÖSTL mit Schalotten, Egerlingen und Wurzelgemüse, serviert mit frischen Kräutern, zwei Spiegeleiern und kleinem gemischtem Marktsalat	18,90
RAHMSCHWAMMERL von frischen Pfifferlingen, Steinpilzen & Egerlingen mit Gartenkräutern in Sahnesauce, serviert mit Semmelknödel und kleinem gemischtem Sommersalat	18,90
Hausgemachtes ZWETSCHGEN-EISPARFAIT mit Joghurt-Honigsauce, Kanadischem Ahornsirup und Minze	11,90
APFELSTRUDEL frisch aus dem Rohr mit gerösteten Mandeln, Vanillesauce und Früchtegarnitur	9,90
<u>Kuchenauswahl:</u>	
<u>Käse-, Apfel-, Nuss-, Erdbeerkuchen und Zwetschgendatschi</u>	3,90
<u>FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE</u>	
Kleiner SCHWEINEBRATEN mit zwei Kartoffelknödeln	9,90
WIENER KINDERSCHNITZEL vom Kalb mit Bratkartoffeln	12,90
RIGATONI BOLOGNESE mit gehobeltem Parmesan und kleinem Rucolasalat	8,90
Zwei kleine KARTOFFELKNÖDEL mit Bratensauce	3,90
1 PAAR WIENER WÜRSTEL mit ofenfrischer Breze	4,50
NUDELN mit Tomaten- oder Bratensauce	4,90
SPÄTZLE mit Bratensauce	4,90
1 Kugel EIS (Schokolade, Vanille, Erdbeere)	1,70

