



Montag, 10. 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
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 Kartoffelknödel, serviert mit Speckkrautsalat oder gemischtem Beilagensalat	18,90
Ofenfrischer SCHWEINEKRUSTENBRATEN in kräftiger Triumphatorbiersauce mit Kartoffelknödel, serviert mit Speckkrautsalat oder kleinem gemischtem Marktsalat	18,90
MÜNCHNER SCHNITZEL vom Schweinelendchen in Senf- Meerrettichpanade gebacken an Kartoffel-Gurkensalat mit Frühlingzwiebeln und hausgemachten Wildpreiselbeeren	19,90
Geschmorte OCHSENBACKERL mit frischem Thymian uns sautierten Pfifferlingen, serviert mit glasiertem Marktgemüse und gerösteten Breznknödel	23,90
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 gemischtem 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
LACHSFORELLENFILET in der Kräuterkruste gebraten auf Zitronen-Rucolarisotto mit glasierten Kirschtomaten, gegrillter Zucchini, Honigfenchel und Broccoliröschen, dazu Mangochutney	25,90

<i>Hausgemachter</i> OBAZDER - Bayerische Käsespezialität mit Radieserl, roten Zwiebelringen, würzigem Bauernbrot und Salatbouquet	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
KALTER BRATEN mit frisch geschabtem Meerrettich, Gewürzgurke und Salatbouquet, dazu ofenfrisches Bauernbrot	12,90
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
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>	
<i>Nuss-, Apfel-, Käsekuchen und Zwetschgendatschi</i>	3,90
<u>FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE</u>	
<i>Kleiner</i> 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

