



Mittwoch, 12. August 2020

Weinempfehlung:

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

<b>TOMATEN-INGWERSÜPPCHEN</b> mit Honig, gerösteten Pinienkernen und Kräutercroutons, dazu ofenfrisches Baguette	7,90
Frische Pfifferlinge & Egerlinge in Zitronenpfeffer gebraten auf sommerlichen <b>MARKTSALATEN</b> in Sherrydressing mit Sonnenblumenkernen, Kirschtomaten und Kräutercroutons, dazu Stangenweißbrot	18,90
Gratinierter <b>BERGZIEGENKÄSE</b> mit Rosmarinhonig auf Salat von gegrilltem Gemüse mit Olivenöl, getrockneten Tomaten, frischem Basilikum und Kalamata Oliven, dazu ofenfrisches Baguette	18,90
<b>STEAK TARTAR</b> „St. Emmeram“, 200 Gramm vom Bayerischen Weideochsen, pikant gewürzt mit Cornichons, frischen Gartenkräutern und gehackten Zwiebeln, dazu resches Mühlenbrot	19,90
<b>ROTES CURRY</b> von frischem Gemüse & Pilzen mit gerösteten Erdnüssen, Chili und Ingwer in Kokosmilchsauce, serviert mit gebackenem Broccoli und Kurkuma Duftreis	18,90
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 zwei Kartoffelknödeln, serviert mit Speckkrautsalat oder gemischtem Beilagensalat	18,90
Ofenfrischer <b>SCHWEINEKRUSTENBRATEN</b> in kräftiger Triumphatorbiersauce mit zwei Kartoffelknödeln, 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
Sankt Emmerams knuspriger ½ <b>ENTENBRATEN</b> an kräftiger Rosmarinsauce mit zwei Kartoffelknödeln 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	28,90
<b>ZWIEBELROSTBRATEN</b> vom Bayrischen Weiderind mit geschmorten Zwiebeln in kräftiger Rotweinsauce, serviert mit Bohnenbündchen, glasiertem Marktgemüse und Bratkartoffeln	32,90
Gebratene <b>TINTENFISCHE</b> -Patagonia- auf Tomaten-Rucolarisotto mit Kalamata Oliven, glasiertem Honigfenchel und Zucchini vom Grill, serviert mit Parmesan und Knoblauchbaguette	24,90

# Guten Appetit

<i>Hausgemachter <b>OBAZDER</b> - Bayerische Käsespezialität mit Radieserl, roten Zwiebelringen, würzigem Bauernbrot und Salatbouquet</i>	11,90
<i><b>BAYERISCHER WURSTSALAT</b> von original Regensburgern mit Zwiebelringen, Gewürzgurke und frischem Bauernbrot</i>	10,90
<i><b>SCHWEIZER WURSTSALAT</b> von original Regensburgern und Emmentaler Käse mit Zwiebeln, Gewürzgurke und reschem Mühlenbrot</i>	10,90
<i><b>KALTER BRATEN</b> mit frisch geschabtem Meerrettich, Gewürzgurke und Salatbouquet, dazu ofenfrisches Bauernbrot</i>	12,90
<i>Hühnerbrüstchen in Zitronen-Honigpfeffer gebraten auf <b>RUCOLASALAT</b> in Aceto Balsamicodressing mit gerösteten Cashewnüssen, Strauchtomaten und Artischocken, dazu ofenfrisches Baguette</i>	18,90
<i>6 Stück <b>NÜRNBERGER</b> Rostbratwürstl mit Specksauerkraut und reschem Mühlenbrot</i>	11,90
<i><b>APFERLKÜCHERL</b> im Weinteig gebacken mit Zimt-Zucker, Vanilleeis und frischer Zitronenmelisse</i>	10,90
<i>Geeistes <b>WEISSBIERPARFAIT</b> mit kanadischem Ahornsirup, marinierten Erdbeeren und frischer Minze</i>	11,90
<i>Ofenfrischer <b>APFELSTRUDEL</b> mit gerösteten Mandeln, Vanillesauce und Fruchtegarnitur</i>	9,90

## FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

<i>Kleiner <b>SCHWEINEBRATEN</b> mit zwei Kartoffelknödeln</i>	9,90
<i><b>WIENER KINDERSCHNITZEL</b> vom Kalb mit Bratkartoffeln</i>	12,90
<i><b>RIGATONI BOLOGNESE</b> mit gehobeltem Parmesan</i>	8,90
<i>Zwei kleine <b>KARTOFFELKNÖDEL</b> mit Bratensauce</i>	3,90
<i>1 PAAR <b>WIENER WÜRSTEL</b> mit ofenfrischer Breze</i>	4,50
<i><b>NUDELN</b> mit Tomaten- oder Bratensauce</i>	4,90
<i><b>SPÄTZLE</b> mit Bratensauce</i>	4,90
<i>1 Kugel <b>EIS</b> (Schokolade, Vanille, Erdbeere)</i>	1,70

