



Mittwoch, 12. August 2020

Weinempfehlung:

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

TOMATEN-INGWERSÜPPCHEN mit Honig, gerösteten Pinienkernen und Kräutercroutons, dazu ofenfrisches Baguette	7,90
Frische Pfifferlinge & Egerlinge in Zitronenpfeffer gebraten auf sommerlichen MARKTSALATEN in Sherrydressing mit Sonnenblumenkernen, Kirschtomaten und Kräutercroutons, dazu Stangenweißbrot	18,90
Gratinierter BERGZIEGENKÄSE mit Rosmarinhonig auf Salat von gegrilltem Gemüse mit Olivenöl, getrockneten Tomaten, frischem Basilikum und Kalamata Oliven, dazu ofenfrisches Baguette	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
ROTES CURRY 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 LINGUINI in Hummersauce mit glasierten Kirschtomaten, Honigfenchel und Broccoliröschen, serviert mit gehobeltem Parmesan	19,90
Kross gebratenes SCHWEINESCHÄUFERL in kräftiger Dunkelbiersauce mit zwei Kartoffelknödeln, serviert mit Speckkrautsalat oder gemischtem Beilagensalat	18,90
Ofenfrischer SCHWEINEKRUSTENBRATEN in kräftiger Triumphator- biersauce mit zwei Kartoffelknödeln, serviert mit Speckkrautsalat oder kleinem gemischten Marktsalat	18,90
MÜNCHNER SCHNITZEL vom Schweinelendchen in Senf- Meerrettich- panade gebacken an Kartoffel-Gurkensalat mit Frühlingszwiebeln und hausgemachten Wildpreiselbeeren	19,90
Sankt Emmerams knuspriger ½ ENTENBRATEN an kräftiger Rosmarin- sauce mit zwei Kartoffelknödeln 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	28,90
ZWIEBELROSTBRATEN vom Bayrischen Weiderind mit geschmorten Zwiebeln in kräftiger Rotweinsauce, serviert mit Bohnenbündchen, glasiertem Marktgemüse und Bratkartoffeln	32,90
Gebratene TINTENFISCHE -Patagonia- auf Tomaten-Rucolarisotto mit Kalamata Oliven, glasiertem Honigfenchel und Zucchini vom Grill, serviert mit Parmesan und Knoblauchbaguette	24,90

Guten Appetit

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

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

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

