



Donnerstag, 10. September 2020

www.emmeramsmuehle.de

Wiesnbier 0,5l 5,20 € Wiesnmass 10,30 €

ORANGEN-KÜRBISCREMESUPPE mit Ingwer, Honig und gerösteten Kürbiskernen, dazu ofenfrisches Stangenweißbrot	7,90
Gebratene TINTENFISCHE „Patagonia“ auf RUCOLASALAT in Aceto-Balsamicodressing mit gerösteten Cashewnüssen, Kalamata-Oliven und Artischocken, serviert mit ofenfrischem Baguette	18,90
Frische PIFFERLINGE & EGERLINGE in Zitronenpfeffer gebraten auf bunten MARKTSALATEN in Sherrydressing mit Sonnenblumenkernen, Kirschtomaten und Kräutercroutons, dazu Stangenweißbrot	19,90
STEAK TARTAR „St. Emmeram“, 200 Gramm vom Bayerischen Weideochsen, pikant gewürzt mit Cornichons, frischen Gartenkräutern und gehackten Zwiebeln, dazu resches Mühlenbrot	19,90
Wolfsbarschfilet in Thymianbutter gebraten auf FETTUCINI in Zitronen-Honigsauce, serviert mit glasierten Kirschtomaten, Broccoliröschen und gehobeltem Parmesan	19,90
Ofenfrischer SCHWEINEKRUSTENBRATEN in kräftiger Triumphatorbiersauce mit zwei Kartoffelknödel, serviert mit Speckkrautsalat oder kleinem gemischten Marktsalat	18,90
MÜNCHNER SCHNITZEL vom Schweinelendchen in Senf-Meerrettichpanade gebacken mit Bratkartoffeln und kleinem Marktsalat, dazu hausgemachte Wildpreiselbeeren	19,90
SCHWEINELENDCHEN vom Grill mit sautierten Waldpilzen auf grüner Pfefferrahmsauce, serviert mit glasiertem Gemüse der Saison und gekräuterten Butterspätzle	21,90
Sankt Emmerams knuspriger ½ ENTENBRATEN an kräftiger Rosmarinsauce mit zwei 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	28,90
PERLHUHNBRÜSTCHEN in Rosmarinhonig gebraten auf Orangenrisotto mit Kalifornischen Speckpflaumen, Zucchini vom Grill und gebackenen Broccoliröschen, dazu Mangochutney	26,90
ANGUSLENDENSTEAK in gestoßenem Bergpfeffer gebraten mit sautierten Pfifferlingen auf Rotweinsauce, serviert mit Bohnenbündchen, glasiertem Marktgemüse und Bratkartoffeln	32,90
LACHSFORELLEN- & ZANDERFILET in der Kürbiskruste gebraten auf Steirischer Apfel-Meerrettichsauce mit frischem Blattspinat, Rote Beete Gemüse und gekräuterten Butterkartoffeln	25,90

Guten Appetit

<i>Kräftige TAFELSPITZBOUILLON mit Grießnockerl, Wurzelgemüse und frischem Schnittlauch</i>	6,90
<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>St. Emmerams BROTZEITBRETTL mit Leberwurst, Griebenschmalz, Südtiroler Speck, Pustertaler Bergkäse und Obatzda, serviert mit geriebenem Kren, Radieserl, Gewürzgurke und Malzbrot</i>	13,90
<i>KÄSESPÄTZLE in Berchtesgadener Almkäsesauce mit Röstzwiebeln und brauner Bröselbutter, serviert mit gemischtem Marktsalat</i>	14,90
<i>Münchner BREZNKNÖDELGRÖSTL mit Egerlingen, roten Zwiebeln, Wurzelgemüse und frischen Kräutern, serviert mit zwei Spiegeleiern und gemischtem Salat</i>	15,90
<i>6 Stück NÜRNBERGER Rostbratwürstl mit Specksauerkraut und reschem Mühlenbrot</i>	11,90
<i>Ofenfrischer ERDBEERPFANNKUCHEN mit gerösteten Haselnüssen, Vanilleeis und frischer Zitronenmelisse (Zubereitungszeit ca. 15 Minuten)</i>	11,90
<i>Hausgemachtes KOKOSPARFAIT mit Kanadischem Ahornisup, frischen Beeren und Minze</i>	11,90
<i>APFELSTRUDEL frisch aus dem Rohr mit gerösteten Mandeln, Vanillesauce und Früchtegarnitur</i>	9,90

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

<i>Kleiner SCHWEINEBRATEN mit zwei Kartoffelknödeln</i>	9,90
<i>WIENER SCHNITZEL 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

