



Freitag, 11. September 2020

[www.emmeramsmuehle.de](http://www.emmeramsmuehle.de)

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

<b>ORANGEN-KÜRBISCREMESUPPE</b> mit Ingwer, Honig und gerösteten Kürbiskernen, dazu ofenfrisches Stangenweißbrot	7,90
Gebratene <b>TINTENFISCHE</b> „Patagonia“ auf <b>RUCOLASALAT</b> in Aceto-Balsamicodressing mit gerösteten Cashewnüssen, Kalamata-Oliven und Artischocken, serviert mit ofenfrischem Baguette	18,90
<b>PIFFERLINGE &amp; EGERLINGE</b> in Zitronenbutter gebraten auf herbstlichen <b>MARKTSALATEN</b> in Limoncellodressing mit Sonnenblumenkernen, Kirschtomaten und Kräutercroutons, dazu Stangenweißbrot	19,90
<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
Zanderfilet in Thymianbutter gebraten auf <b>LINGUINE</b> in Hummersauce, serviert mit glasierten Kirschtomaten, Broccoliröschen und gehobeltem Parmesan	19,90
Ofenfrischer <b>SCHWEINEKRUSTENBRATEN</b> in kräftiger Triumphatorbiersauce mit zwei Kartoffelknödel, serviert mit Speckkrautsalat oder kleinem gemischten Marktsalat	18,90
<b>MÜNCHNER SCHNITZEL</b> vom Schweinelendchen in Senf-Meerrettichpanade gebacken mit Bratkartoffeln und kleinem Marktsalat, dazu hausgemachte Wildpreiselbeeren	19,90
Saftiges <b>HIRSCHGULASCH</b> mit Steinpilzen und frischem Rosmarin in Wacholdersauce, serviert mit Mandelbroccoli, Apfelblaukraut und hausgemachten Semmelknödel, dazu Wildpreiselbeeren	23,90
Sankt Emmerams knuspriger ½ <b>ENTENBRATEN</b> an kräftiger Rosmarinsauce mit zwei Kartoffelknödel 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
Gedünstetes <b>PERLHUHNBRÜSTCHEN</b> in Rosmarinhonig gebraten auf roter Zitronengras-Kokossauce mit Kalifornischen Speckpflaumen, gebackenem Sesamgemüse und Pinienkernreis, dazu Mangochutney	26,90
<b>ANGUSLENDENSTEAK</b> in gestoßenem Bergpfeffer gebraten mit sautierten Pfifferlingen auf Rotweinsauce, serviert mit Bohnenbündchen, glasiertem Marktgemüse und Bratkartoffeln	32,90
<b>DORADENFILET</b> in der Kräuterkruste gebraten auf Orangen-Rucolarisotto mit gegrillter Zucchini, glasierten Kirschtomaten, frischem Blattspinat und Broccoliröschen	25,90

# Guten Appetit

Kräftige <b>TAFELSPITZBOUILLON</b> mit Grießnockerl, Wurzelgemüse und frischem Schnittlauch	6,90
Hausgemachter <b>OBAZDER</b> - Bayerische Käsespezialität mit Radieserl, roten Zwiebelringen, würzigem Bauernbrot und Salatbouquet	11,90
<b>BAYERISCHER WURSTSALAT</b> von original Regensburgern mit Zwiebelringen, Gewürzgurke und frischem Bauernbrot	10,90
<b>SCHWEIZER WURSTSALAT</b> von original Regensburgern und Emmentaler Käse mit Zwiebeln, Gewürzgurke und reschem Mühlenbrot	10,90
St. Emmerams <b>BROTZEITBRETTL</b> mit Kaminwurz, Griebenschmalz, Südtiroler Speck, Pustertaler Bergkäse und Obatzda, serviert mit geriebenem Kren, Radieserl, Gewürzgurke und Malzbrot	13,90
Münchner <b>BREZKNÖDELGRÖSTL</b> mit Egerlingen, roten Zwiebeln, Wurzelgemüse und frischen Kräutern, serviert mit zwei Spiegeleiern und gemischtem Marktsalat	15,90
6 Stück <b>NÜRNBERGER</b> Rostbratwürstl mit Specksauerkraut und reschem Mühlenbrot	11,90
Ofenfrischer <b>ERDBEERPFANNKUCHEN</b> mit gerösteten Haselnüssen, Vanilleeis und frischer Zitronenmelisse (Zubereitungszeit ca. 15 Minuten)	11,90
Hausgemachtes <b>KOKOSPARFAIT</b> mit Kanadischem Ahornisup, frischen Beeren und Minze	11,90
<b>APFELSTRUDEL</b> frisch aus dem Rohr mit gerösteten Mandeln, Vanillesauce und Früchtegarnitur	9,90
<b><u>FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE</u></b>	
Kleiner <b>SCHWEINEBRATEN</b> mit zwei Kartoffelknödeln	9,90
<b>WIENER SCHNITZEL</b> vom Kalb mit Bratkartoffeln	12,90
<b>RIGATONI BOLOGNESE</b> mit gehobeltem Parmesan	8,90
Zwei kleine <b>KARTOFFELKNÖDEL</b> mit Bratensauce	3,90
<b>1 PAAR WIENER WÜRSTEL</b> mit ofenfrischer Breze	4,50
<b>NUDELN</b> mit Tomaten- oder Bratensauce	4,90
<b>SPÄTZLE</b> mit Bratensauce	4,90
1 Kugel <b>EIS</b> (Schokolade, Vanille, Erdbeere)	1,70

