



Mittwoch, 16. 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
Gratinierter BERGZIEGENKÄSE mit Rosmarinhonig auf RUCOLASALAT in Aceto-Balsamicodressing mit gerösteten Cashewnüssen, Kalamata-Oliven, Strauchtomaten und Artischocken, dazu Baguette	18,90
PIFFERLINGE & EGERLINGE in Zitronenbutter gebraten auf herbstlichen MARKTSALATEN in Limoncellodressing 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
Doradenfilet in Thymianbutter gebraten auf LINGUINE in Hummersauce mit glasiertem Honigfenchel, Kirschtomaten und Broccoliröschen, serviert mit 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
Gebratene KALBSLEBER & sautierte Pfifferlinge auf Orangen-Rucolarisotto mit Kalifornischen Speckpflaumen, glasierten Apfelspalten und gebackenen Broccoliröschen, serviert mit Kürbisconfit	24,90
Saftiges HIRSCHGULASCH mit Steinpilzen und frischem Rosmarin in Wacholdersauce, serviert mit Mandelbroccoli, Apfelblaukraut und Kräuterspätzle, dazu Wildpreiselbeeren	23,90
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
ANGUSLENDENSTEAK in gestoßenem Bergpfeffer gebraten mit sautierten Pfifferlingen auf Rotweinsauce, serviert mit Bohnenbündchen, glasiertem Marktgemüse und Bratkartoffeln	32,90
ZANDERFILET in der Kürbiskruste gebraten auf saurem Kartoffelgemüse mit frischem Blattspinat, Roter Beete und gegrillter Zucchini, dazu geriebener Steirer Kren	25,90

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>6 Stück NÜRNBERGER Rostbratwürstl mit Specksauerkraut und reschem Mühlenbrot</i>	11,90
<i>St. Emmerams BROTZEITBRETTL mit Apfelgriebenschmalz, Südtiroler Speck, Kaltem Braten, Obatzda und Emmentaler, serviert mit Radieserl, Meerrettich und reschem Malzbrot</i>	13,90
<i>CARPACCIO von der Anguslende mit gestoßenem Bergpfeffer, geschabtem Parmesan und sautierten Seinpilzen auf Rucolapesto, serviert mit Trüffelsauce und gebackenen Kapernäpfeln</i>	19,90
<i>Münchner BREZNKNÖDELGRÖSTL mit Egerlingen, roten Zwiebeln, Wurzelgemüse und frischen Kräutern, serviert mit zwei Spiegeleiern und gemischtem Marktsalat</i>	15,90
<i>Hausgemachtes ZWETSCHGENPARFAIT auf Vanilleschaum mit gerösteten Mandeln, Kanadischem Ahornsirup und frischer Minze</i>	10,90
<i>APFELKÜCHERL im Weinteig gebacken mit Zimt-Zucker, Vanilleeis und Zitronenmelisse</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

