



Montag, 21. September 2020

www.emmeramsmuehle.de

ORANGEN-KÜRBISCREMESUPPE mit Ingwer, Honig und gerösteten Kürbiskernen, dazu ofenfrisches Stangenweißbrot	7,90
Knuspriges BACKHENDL (ohne Knochen) an Kartoffel-Gurkensalat mit Frühlingszwiebeln und Rucolasträußchen in Steirischem Kürbiskernöl, serviert mit Zitronenschnitz und Sauce Remoulade	19,90
PIFFERLINGE & EGERLINGE in Zitronenpfeffer gebraten auf herbstlichen MARKTSALATEN in Waldbeerdressing mit Sonnenblumenkernen, Kirschtomaten und Kräutercroutons, dazu Stangenweißbrot	19,90
Gratiniertes Bergziegenkäse mit Rosmarinhonig auf RUCOLASALAT in Aceto-Balsamicodressing mit gerösteten Cashewnüssen, Kalamata-Oliven, Strauchtomaten und Artischocken, dazu Baguette	18,90
Zanderfilet in Thymianbutter gebraten auf LINGUINE in Hummersauce mit glasiertem Honigfenchel, Kirschtomaten und Broccoliröschen, serviert mit gehobeltem Parmesan	18,90
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
Saftiges HIRSCHKALBSGULASCH mit frischen Steinpilzen und Rosmarin in Wacholdersauce, serviert mit Mandelbroccoli, Apfelblaukraut und Kräuterspätzle, dazu Wildpreiselbeeren	23,90
PERLUHNBRÜSTCHEN in Rosmarinhonig gebraten mit sautierten Pfifferlingen auf Orangenristto mit Kalifornischen Speckpflaumen, gebackenem Rosenkohl und Kürbisconfit	26,90
Knusprig gebratener ½ BAUERNENTE vom Geflügelhof Lugeder an kräftiger Rosmarinsauce mit zwei Kartoffelknödel und hausgemachtem Apfelblaukraut (¼ Entenbraten 19,90)	28,90
WIENER SCHNITZEL vom Kalbsnüsschen in feinem Butterschmalz gebacken mit Bratkartoffeln und kleinem gemischten Marktsalat, dazu hausgemachte Wildpreiselbeeren	28,90
RINDERLENDENSTEAK „Strindberg“ in der gepfefferten Zwiebelkruste gebraten mit sautierten Pfifferlingen auf Portweinsauce, serviert mit Bohnenbündchen, glasiertem Marktgemüse und Bratkartoffeln	33,90
LACHSFORELLENFILET in der Kürbiskruste gebraten auf saurem Kartoffelgemüse mit frischem Blattspinat, Roter Beete und gegrillter Zucchini, dazu geriebener Steirer Kren	25,90

!!! Bitte wenden !!!

<i>Hausgemachter OBAZDER - Bayerische Käsespezialität mit Radieserl, roten Zwiebelringen, würzigem Bauernbrot und Salatbouquet</i>	11,90
BAYERISCHER WURSTSALAT von original Regensburgern mit Zwiebelringen, Gewürzgurke und frischem Bauernbrot	10,90
SCHWEIZER WURSTSALAT von original Regensburgern und Emmentaler Käse mit Zwiebeln, Gewürzgurke und reschem Mühlenbrot	10,90
6 Stück NÜRNBERGER Rostbratwürstl mit Specksauerkraut und reschem Mühlenbrot	11,90
St. Emmerams BROTZEITBRETTL mit Apfelgriebenschmalz, Südtiroler Speck, Kaltem Braten, Obatzda und Emmentaler, serviert mit Radieserl, Meerrettich und reschem Malzbrot	13,90
STEAK TARTAR „St. Emmeram“, 200Gramm vom Bayerischen Weideochsen, pikant gewürzt mit Cornichons, frischen Gartenkräutern und gehackten Zwiebeln, dazu resches Mühlenbrot	19,90
CARPACCIO von der Anguslende mit gestoßenem Bergpfeffer, geschabtem Parmesan und sautierten Steinpilzen auf Rucolapesto, serviert mit Trüffelsauce und gebackenen Kapernäpfeln	19,90
PILZGRÖSTL von frischen Steinpilzen & Pfifferlingen mit roten Zwiebeln, Gartenkräutern und Wurzelgemüse, serviert mit zwei Spiegeleiern, gerösteten Breznknödel und Kürbiscoft	18,90
Geeistes WEIßBIERPARFAIT auf Vanilleschaum mit gerösteten Mandeln, Kanadischem Ahornsirup und frischer Minze	11,90
Ofenfrischer APFELSTRUDEL mit gerösteten Mandeln, Vanillesauce und Früchtegarnitur	9,90

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

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

