



Mittwoch, 23. September 2020

Wiesnbier 0,5l 5,20 €

Wiesmass 10,30 €

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 Zitronenschnitt und Sauce Remoulade	19,90
PFIFFERLINGE & EGERLINGE in Zitronenpfeffer gebraten auf herbstlichen MARKTSALATEN in Waldbeerdressing mit Sonnenblumenkernen, Kirschtomaten und Kräutercroutons, dazu Stangenweißbrot	19,90
Gratinierter BERGZIEGENKÄSE mit Rosmarinhonig auf Salat von gegrilltem Gemüse mit Kalamata-Oliven, getrockneten Tomaten und Artischocken, dazu Baguette (ohne Ziegenkäse 15,90)	18,90
St. Emmerams BREZKNÖDELGRÖSTL mit Egerlingen, Wurzelgemüse und roten Zwiebeln, serviert mit Spiegelei, Rosenkohlröschen und Kürbisconfit, dazu kleinem Marktsalat	15,90
Zanderfilet in Thymianbutter gebraten auf LINGUINE in Limoncellosauce 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
PERLHUHNBRÜSTCHEN in Rosmarinhonig gebraten mit sautierten Pfifferlingen auf Orangenristto mit Kalifornischen Speckpflaumen, gebackenem Rosenkohl und Mangochutney	26,90
Knusprig gebratene 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
ANGUSLENDENSTEAK „Madagaskar“ mit sautierten Pfifferlingen auf grüner Pfeffer-Cognacsauce, serviert mit Bohnenbündchen, rotes Zwiebelconfit 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

<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
KALTER BRATEN mit frisch geschabtem Meerrettich, Gewürzgurke und Salatbouquet, dazu ofenfrisches Baguette	12,90
St. Emmerams BROTZEITBRETTL mit Apfeligriebenschmalz, Südtiroler Speck, Kaltem Braten, Obatzda und Emmentaler, serviert mit Radieserl, Meerrettich und reschem Malzbrot	13,90
STEAK TARTAR „St. Emmeram“, 200 Gramm vom Bayerischen Weideochsen, pikant gewürzt mit Cornichons, frischen Gartenkräutern und gehackten Zwiebeln, dazu resches Mühlenbrot	19,90
RIGATONI mit Zucchini-Paprikaragout in Tomaten-Salbeisauce mit gerösteten Pinienkernen, Broccoliröschen und gehobeltem Parmesan, dazu kleiner Rucolasalat	16,90
Geeistes WEIßBIERPARFAIT auf Vanilleschaum mit gerösteten Mandeln, Kanadischem Ahornsirup und frischer Minze	11,90
Ofenfrischer APFELSTRUDEL mit gerösteten Mandeln, Vanillesauce und Früchtegarnitur	9,90
KAISERSCHMARRN mit Rosinen, Mandeln und hausgemachtem Zwetschgenröster (Zubereitung ca. 20 Minuten)	10,90
<u>FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE</u>	
Kleiner SCHWEINEBRATEN mit zwei Kartoffelknödeln	9,90
WIENER SCHNITZEL vom Kalb mit Bratkartoffeln	12,90
Rigatoni 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

