



Freitag, 18. Juni 2021

Liebe Gäste,
wir haben in der Lockdownphase eine Generalsanierung unseres Betriebes begonnen, diese wird bis voraussichtlich September 2021 andauern. Wir werden unseren Biergarten mittels einer Interimsküche betreiben, daher werden wir nur bei entsprechender Witterung öffnen können.

<i>Bayerische KARTOFFELCREMESUPPE mit Speckkrusteln, frischen Kräutern und Mühlenbrot</i>	6,90
<i>Frische Pfifferlinge & Egerlinge in Zitronenthymian gebraten auf sommerlichen MARKTSALATEN in Balsamicodressing mit gerösteten Kürbiskernen, Strauchtomaten und ofenfrischen Stangenweißbrot</i>	18,90
<i>Mediterraner WASSERMELONEN-SCHAFSKÄSESALAT in Olivenöl, Limettensaft und Zitronenmelisse, serviert mit gerösteten Pinienkernen, Borettane Zwiebeln und Rucola, dazu Baguette</i>	16,90
<i>MATJESFILET „Hausfrauen Art“ mit roten Zwiebeln, Äpfeln und Gewürzgurke in Sauerrahm-Dillsauce, serviert mit sommerlichem Salatbouquet und Bratkartoffeln</i>	16,90
<i>NÜRNBERGER ROSTBRATWÜRSTEL mit hausgemachtem Specksauerkraut und reschem Mühlenbrot</i>	12,90
<i>RAHMSCHWAMMERL von Pfifferlingen, Steinpilzen & Egerlingen mit frischen Gartenkräutern in Sahnesauce, serviert mit hausgemachten Semmelknödel und sommerlichen Marktsalat</i>	18,90
<i>Zanderfilet in Zitronenpfeffer gebraten auf PENNE in Hummer-Cognacsauce mit gerösteten Pinienkernen, Brokkoliröschen und kleinem Rucolasalat</i>	19,90
<i>Saftiger SCHWEINEKRUSTENBRATEN in kräftiger Triumphatorbiersauce mit zwei Kartoffelknödel und Speckkrautsalat oder kleinen gemischten Marktsalat</i>	19,90
<i>Knusprig gebratenes SCHWEINESCHÄUFERL auf kräftiger Dunkelbiersauce mit zwei Kartoffelknödel und Speckkrautsalat oder kleinen gemischten Sommersalat</i>	19,90
<i>Sankt Emmerams knuspriger ¼ ENTENBRATEN vom Geflügelhof Lugeder mit kräftiger Rosmarinsauce, zwei Kartoffelknödel und hausgemachtem Apfelblaukraut (½ ENTENBRATEN)</i>	19,90
<i>28,90</i>	
<i>MÜNCHNER SCHNITZEL vom Schweinelendchen in der Meerrettich-Senfpanade gebacken an Kartoffel-Gurkensalat mit Frühlingszwiebeln und hausgemachtem Preiselbeerconfit</i>	21,90
<i>WIENER SCHNITZEL aus der Kalbshüfte in feinem Butterschmalz gebacken mit Bratkartoffeln, kleinen gemischten Marktsalat und hausgemachten Preiselbeerconfit</i>	28,90
<i>ZWIEBELROSTBRATEN vom Bayrischen Weiderind mit frischem Thymian auf kräftiger Rotweinsauce, serviert mit Bohnenbündchen, glasiertem Marktgemüse und Röstkartoffeln</i>	32,90

!!! Bitte wenden !!!

Geeistes **GURKENSÜPPCHEN** mit Sauerrahm, Honig und frischem Dill, 7,30
serviert mit Grönlandschrimps und Baguette

APFELGRIEBENSCHMALZ & LIPTAUER 6,90
mit reschem Mühlenbrot

Sankt Emmerams **OBATZDA** mit roten Zwiebelringen, frischen 10,90
Radieserl, Schnittlauch und Salatgarnitur

Bayrischer **WURSTSALAT** mit Essiggurke, roten Zwiebelringen und 10,90
Radieserl, serviert mit reschem Mühlenbrot

Schweizer **WURSTSALAT** mit Käsestreifen, Essiggurke roten Zwiebelringen 11,90
und Radieserl, serviert mit reschem Mühlenbrot

KALTER SCHWEINEBRATEN mitgeriebenem Meerrettich, Radieserl und 12,90
Essiggurke an Salatgarnitur, serviert mit Malzbrot

BACKHENDLSALAT mit Zitronenschnitz, Kartoffel-Gurkensalat mit 18,90
Steirischen Kürbiskernöl und Sauce Remoulade, serviert mit
hausgemachten Preiselbeerconfit

DESSERT:

Ofenfrischer **APFELSTRUDEL** mit gerösteten Mandeln, 8,90
Vanillesauce und Früchtegarnitur

Marinierte **ERDBEEREN** mit Grand Marnier, Vanilleeis und frischer 7,90
Zitronenmelisse

Für unsere kleinen und großen Zwergerl

Portion **BUTTERSPÄTZLE** mit hausgemachter Bratensauce 6,90

NUDELN mit Tomatensauce und gehobelten Parmesan 6,90

Zwei kleine **KARTOFFELKNÖDEL** mit Bratensauce 5,90

KINDERSCHNITZEL mit Bratkartoffeln 13,90

KINDERSCHWEINEBRATEN mit Kartoffelknödel 9,90

EIS:
Vanille, Erdbeer, Schokolade 1,70

Kuchenauswahl:

Aprikosendatschi mit Streussel, Käse, Apfel oder Marmor 4,50

Guten Appetit!!

