



Samstag, 19. 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.

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

**!!! Bitte wenden !!!**

Geeistes <b>GURKENSÜPPCHEN</b> mit Sauerrahm, Honig und frischem Dill, serviert mit Grönlandschrimps und Baguette	7,30
<b>APFELGRIEBENSCHMALZ &amp; LIPTAUER</b> mit reschem Mühlenbrot	6,90
Sankt Emmerams <b>OBATZDA</b> mit roten Zwiebelringen, frischen Radieserl, Schnittlauch und Salatgarnitur	10,90
Bayrischer <b>WURSTSALAT</b> mit Essiggurke, roten Zwiebelringen und Radieserl, serviert mit reschem Mühlenbrot	10,90
Schweizer <b>WURSTSALAT</b> mit Käsestreifen, Essiggurke roten Zwiebelringen und Radieserl, serviert mit reschem Mühlenbrot	11,90
<b>KALTER SCHWEINEBRATEN</b> mitgeriebenem Meerrettich, Radieserl und Essiggurke an Salatgarnitur, serviert mit Malzbrot	12,90
<b>BACKHENDLSALAT</b> mit Zitronenschnitz, Kartoffel-Gurkensalat mit Steirischen Kürbiskernöl und Sauce Remoulade, serviert mit hausgemachten Preiselbeerconfit	18,90
<b><u>DESSERT:</u></b>	
Ofenfrischer <b>APFELSTRUDEL</b> mit gerösteten Mandeln, Vanillesauce und Früchtgarnitur	8,90
Marinierte <b>ERDBEEREN</b> mit Grand Marnier, Vanilleeis und frischer Zitronenmelisse	7,90
<b><u>Für unsere kleinen und großen Zwergerl</u></b>	
Portion <b>BUTTERSPÄTZLE</b> mit hausgemachter Bratensauce	6,90
<b>NUDELN</b> mit Tomatensauce und gehobelten Parmesan	6,90
Zwei kleine <b>KARTOFFELKNÖDEL</b> mit Bratensauce	5,90
<b>KINDERSCHNITZEL</b> mit Bratkartoffeln	13,90
<b>KINDERSCHWEINEBRATEN</b> mit Kartoffelknödel	9,90
<b><u>EIS:</u></b>	
Vanille, Erdbeer, Schokolade	1,70
<b><u>Kuchenauswahl:</u></b>	
<b>Aprikosendatschi</b> mit Streussel, Käse, Apfel oder Marmor	4,50

Guten Appetit!!

