



Dienstag, 22. 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 KARTOFFELCREMESUPPE mit Speckkrusteln, frischen Kräutern und Mühlenbrot	6,90
Frische Pfifferlinge & Egerlinge in Zitronenthymian gebraten auf sommerlichen MARKTSALATEN in Balsamicodressing mit gerösteten Kürbiskernen, Strauchtomaten und ofenfrischen Stangenweißbrot	18,90
Gratinierter BERGZIEGENKÄSE mit Rosmarinhonig auf Rucolasalat in Sherrydressing mit gerösteten Cashewnüssen, Artischocken und Kirschtomaten, dazu Baguette	18,90
MATJESFILET „Hausfrauen Art“ mit roten Zwiebeln, Äpfeln und Gewürzgurke in Sauerrahm-Dillsauce, serviert mit sommerlichem Salatbouquet und Bratkartoffeln	16,90
NÜRNBERGER ROSTBRATWÜRSTEL mit hausgemachtem Specksauerkraut und reschem Mühlenbrot	12,90
RAHMSCHWAMMERL von Pfifferlingen, Steinpilzen & Egerlingen mit frischen Gartenkräutern in Sahneseauce, serviert mit hausgemachten Semmelknödel und sommerlichen Marktsalat	18,90
Fangfrisches Lachsforellenfilet in Zitronenpfeffer gebraten auf RIGATONI in Hummer-Cognacsauce mit gerösteten Cashewnüssen, Broccoliröschen und kleinem Rucolasalat	19,90
Saftiger SCHWEINEKRUSTENBRATEN in kräftiger Triumphatorbier- sauce mit zwei Kartoffelknödel und Speckkrautsalat oder kleinen gemischten Marktsalat	19,90
Knusprig gebratenes SCHWEINESCHÄUFERL auf kräftiger Dunkelbiersauce mit zwei Kartoffelknödel und Speckkrautsalat oder kleinen gemischten Sommersalat	19,90
Sankt Emmerams knuspriger ¼ ENTENBRATEN vom Geflügelhof Lugeder mit kräftiger Rosmarinsauce, zwei Kartoffelknödel und hausgemachtem Apfelblaukraut (½ ENTENBRATEN)	19,90 28,90
MÜNCHNER SCHNITZEL vom Schweinelendchen in der Meerrettich- Senfpanade gebacken an Kartoffel-Gurkensalat mit Frühlingszwiebeln und hausgemachtem Preiselbeerconfit	21,90
WIENER SCHNITZEL aus der Kalbshüfte in feinem Butterschmalz gebacken mit Bratkartoffeln, kleinen gemischten Marktsalat und hausgemachten Preiselbeerconfit	28,90
ZWIEBELROSTBRATEN vom Bayrischen Weiderind mit frischem Thymian auf kräftiger Rotweinsauce, serviert mit Bohnenbündchen, glasiertem Marktgemüse und Röstkartoffeln	32,90
ZANDERFILET in Parmaschinken und Zitronenpfeffer gebraten auf Tomaten- risotto mit gerillter Zucchini, Broccoliröschen und gehobeltem Parmesan, dazu kleiner Rucolasalat	25,90

APFELGRIEBENSCHMALZ & LIPTAUER mit reschem Mühlenbrot	6,90
Sankt Emmerams OBATZDA mit roten Zwiebelringen, frischen Radieserl, Schnittlauch und Salatgarnitur	10,90
Bayrischer WURSTSALAT mit Essiggurke, roten Zwiebelringen und Radieserl, serviert mit reschem Mühlenbrot	10,90
Schweizer WURSTSALAT mit Käsestreifen, Essiggurke roten Zwiebelringen und Radieserl, serviert mit reschem Mühlenbrot	11,90
KALTER SCHWEINEBRATEN mitgeriebenem Meerrettich, Radieserl und Essiggurke an Salatgarnitur, serviert mit Malzbrot	12,90
St.Emmerams BROTZEITBRETTL mit Obazda, kaltem Braten, Kaminwurz, Emmentaler und Kalbsleberwurst, serviert mit geriebenen Kren, Radieserl und reschem Mühlenbrot	13,90
TIROLER GRÖSTL mit Wurzelgemüse, frischen Kräutern und zwei Spiegeleiern, serviert mit kleinem gemischtem Sommersalat	13,90
BACKHENDLSALAT mit Zitronenschnitz, Kartoffel-Gurkensalat mit Steirischen Kürbiskernöl und Sauce Remoulade, serviert mit hausgemachten Preiselbeerconfit	18,90
<u>DESSERT:</u>	
Geeistes WALDBEERPFAFIT mit Joghurt-Honigsauce und frischer Zitronenmelisse	9,90
Ofenfrischer APFELSTRUDEL mit gerösteten Mandeln, Vanillesauce und Früchtegarnitur	8,90
<u>Für unsere kleinen und großen Zwergler</u>	
Portion BUTTERSPÄTZLE mit hausgemachter Bratensauce	6,90
NUDELN mit Tomatensauce und gehobelten Parmesan	6,90
Zwei kleine KARTOFFELKNÖDEL mit Bratensauce	4,00
KINDERSCHNITZEL mit Bratkartoffeln	13,90
KINDERSCHWEINEBRATEN mit Kartoffelknödel	9,90
<u>EIS:</u>	
Vanille, Erdbeer, Schokolade	1,70
<u>Kuchenauswahl:</u>	
Aprikosendatschi mit Streussel, Käse, Apfel oder Marmor	4,50



Guten Appetit!!

