



Dienstag 21. September 2021

Liebe Gäste,  
Wir haben in der Lockdownphase eine Generalsanierung unseres Betriebes begonnen, unsere  
Gasträume erstrahlen nun in neuem Glanz, unsere Küche wird weiterhin saniert,  
dies wird voraussichtlich bis Ende Oktober 2021 andauern.

<b>ORANGEN-KÜRBISCREMESUPPE</b> mit Honig, Ingwer und gerösteten Kürbiskernen, dazu ofenfrisches Stangenweißbrot	7,30
Frische Pfifferlinge & Egerlinge in Zitronenpfeffer gebraten auf herbstlichen <b>MARKTSALATEN</b> in Sherrydressing mit gerösteten Sonnenblumenkernen, Johannisbeeren und Strauchtomaten, dazu Baguette	18,90
Gratinierter <b>BERGZIEGENKÄSE</b> mit Rosmarinhonig auf Rucolasalat in Aceto Balsamicodressing mit gerösteten Cashewnüssen, Kalamata Oliven und getrockneten Tomaten, dazu Stangenweißbrot	19,90
Münchner <b>BREZKNÖDELGRÖSTL</b> mit Waldpilzen, Wurzelgemüse und roten Zwiebeln, serviert mit zwei Spiegeleiern, Broccoliröschen und Kürbisconfit, dazu herbstlicher Marktsalat	16,90
<b>RAHMSCHWAMMERL</b> von Pfifferlingen, Steinpilzen & Egerlingen mit frischen Gartenkräutern in Sahnesauce, serviert mit hausgemachtem Semmelknödel	17,90
Goldbrassenfilet in Zitronenpfeffer gebraten auf <b>RIGATONI</b> in Limoncello-Honigsauce mit gerösteten Cashewnüssen, Broccoliröschen und gehobeltem Parmesan, dazu kleiner Rucolasalat	19,90
Saftiger <b>SCHWEINEKRUSTENBRATEN</b> in kräftiger Triumphatorbiersauce mit zwei Kartoffelknödel und Speckkrautsalat oder kleinen gemischten Marktsalat	19,90
Kross gebratener <b>SPANFERKELRÜCKEN</b> auf kräftiger Dunkelbiersauce mit zwei Kartoffelknödel und Speckkrautsalat oder kleinen Marktsalat	23,90
<b>HIRSCHKALBSGULASCH</b> mit frischen Steinpilzen und Rosamarin in Wacholder-Rotweinsauce, serviert mit Zimtblaukraut, gekräuterten Butterspätzle und hausgemachtem Preiselbeerconfit	24,90
<b>GESCHNETZELTES</b> vom Schweinefilet mit frischem Waldpilzen in Dijon-Senfsauce mit glasiertem Gemüse der Saison und gekräuterten Butterspätzle	25,90
Sankt Emmerams knuspriger $\frac{1}{4}$ <b>ENTENBRATEN</b> vom Geflügelhof Lugeder mit kräftiger Rosmarinsauce, zwei Kartoffelknödel und hausgemachtem Apfelblaukraut ( $\frac{1}{2}$ <b>ENTENBRATEN</b> )	19,90 28,90
<b>WIENER SCHNITZEL</b> aus der Kalbshüfte in feinem Butterschmalz gebacken mit Bratkartoffeln, kleinem gemischtem Marktsalat und hausgemachtem Preiselbeerconfit	28,90
<b>ANGUSLENDENSTEAK</b> in gestoßenem Bergpfeffer gebraten mit sautierten Waldpilzen auf kräftiger Rotweinsauce, serviert mit Bohnenbündchen, glasiertem Marktgemüse und Bratkartoffeln	32,90



<b>APFELGRIEBENSCHMALZ &amp; LIPTAUER</b> <i>mit reschem Mühlenbrot</i>	6,90
<i>Sankt Emmerams</i> <b>OBATZDA</b> <i>mit roten Zwiebelringen, frischen Radieserl, Schnittlauch und Salatgarnitur</i>	10,90
<i>Bayrischer</i> <b>WURSTSALAT</b> <i>mit Essiggurke, roten Zwiebelringen und Radieserl, serviert mit reschem Mühlenbrot</i>	10,90
<b>SCHWEIZER WURSTSALAT</b> <i>von original Regensburgern und Emmentaler Käse mit Zwiebelringen, Gewürzgurke und frischem Bauernbrot</i>	11,90
<b>KALTER SCHWEINEBRATEN</b> <i>mit geriebenem Meerrettich, Radieserl und Essiggurke an Salatgarnitur, serviert mit Malzbrot</i>	12,90
<i>St. Emmerams</i> <b>BROTZEITBRETTL</b> <i>mit Obazda, kaltem Braten, Kaminwurz, Emmentaler Käse und Südtiroler Speck, serviert mit geriebenem Kren, Radieserl und reschem Mühlenbrot</i>	14,90
<i>St. Emmerams</i> <b>STEAK TATAR</b> <i>vom bayrischem Weideochsen pikant gewürzt mit Kapernäpfeln, Gewürzgurke und Frischen Kräutern an Rucolabouquet, serviert mit reschem Mühlenbrot</i>	19,90
<i>Nürnberger</i> <b>ROSTBRATWÜRSTL</b> <i>mit hausgemachtem Specksauerkraut und reschem Mühlenbrot</i>	12,90
<b>BACKHENDLSALAT</b> <i>mit Zitronenschnitz, Kartoffel-Gurkensalat mit Steirischen Kürbiskernöl und Sauce Remoulade, serviert mit Preiselbeerconfit</i>	18,90
<b><u>DESSERT:</u></b>	
<i>Gebackene</i> <b>APFELKÜCHERL</b> <i>mit Zimt-Zucker, Vanilleeis und frischer Zitronenmelisse</i>	10,90
<i>Geeistes</i> <b>WEIßBIERPFAFIT</b> <i>mit kanadischem Ahornsirup, Joghurt-Honigsauce und frischer Zitronenmelisse</i>	12,90
<b><u>Für unsere kleinen Zwergerl</u></b>	
<i>Portion</i> <b>BUTTERSPÄTZLE</b> <i>mit hausgemachter Bratensauce</i>	6,90
<b>NUDELN</b> <i>mit Tomatensauce und gehobelten Parmesan</i>	6,90
<i>Zwei kleine</i> <b>KARTOFFELKNÖDEL</b> <i>mit Bratensauce</i>	4,00
<b>KINDERSCHNITZEL</b> <i>mit Bratkartoffeln</i>	13,90
<b>KINDERSCHWEINEBRATEN</b> <i>mit Kartoffelknödel</i>	9,90
<b><u>EIS:</u></b>	
<i>Vanille, Erdbeer, Schokolade</i>	1,70
<b><u>Kuchenauswahl:</u></b>	
<i>Zwetschgendatschi, Marmor -, Apfel- oder Käsekuchen</i>	4,50



