



Donnerstag, 23. 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.

ORANGEN-KÜRBISCREMESUPPE mit Honig, Ingwer und gerösteten Kürbiskernen, dazu ofenfrisches Stangenweißbrot	7,30
Frische Pfifferlinge & Egerlinge in Zitronenpfeffer gebraten auf herbstlichen MARKTSALATEN in Sherrydressing mit gerösteten Sonnenblumenkernen, Johannisbeeren und Strauchtomaten, dazu Baguette	18,90
Gratinierter BERGZIEGENKÄSE mit Rosmarinhonig auf Rucolasalat in Aceto Balsamicodressing mit gerösteten Cashewnüssen, Kalamata Oliven und getrockneten Tomaten, dazu Stangenweißbrot	19,90
Münchner BREZKNÖDELGRÖSTL mit Waldpilzen, Wurzelgemüse und roten Zwiebeln, serviert mit zwei Spiegeleiern, Broccoliröschen und Kürbisconfit, dazu herbstlicher Marktsalat	16,90
RAHMSCHWAMMERL von Pfifferlingen, Steinpilzen & Egerlingen mit frischen Gartenkräutern in Sahnesauce, serviert mit hausgemachtem Semmelknödel	17,90
PENNE mit frischen Pfifferlingen, gerösteten Cashewnüssen und Kräutern in Weißwein-Honigsauce, serviert mit Broccoliröschen, gehobeltem Parmesan und kleiner Rucolasalat	19,90
Saftiger SCHWEINEKRUSTENBRATEN in kräftiger Triumphatorbiersauce mit zwei Kartoffelknödel und Speckkrautsalat oder kleinen gemischten Marktsalat	19,90
Kross gebratener SPANFERKELRÜCKEN auf kräftiger Dunkelbiersauce mit zwei Kartoffelknödel und Speckkrautsalat oder kleinen Marktsalat	23,90
HIRSCHKALBSGULASCH mit frischen Steinpilzen und Rosamarin in Wacholder-Rotweinsauce, serviert mit Zimtblaukraut, gekräuterten Butterspätzle und hausgemachtem Preiselbeerconfit	24,90
Sankt Emmerams knuspriger ¼ ENTENBRATEN vom Geflügelhof Lugeder mit kräftiger Rosmarinsauce, zwei Kartoffelknödel und hausgemachtem Apfelblaukraut (½ ENTENBRATEN)	19,90 28,90
WIENER SCHNITZEL aus der Kalbshüfte in feinem Butterschmalz gebacken mit Bratkartoffeln, kleinem gemischtem Marktsalat und hausgemachtem Preiselbeerconfit	28,90
ANGUSLENDENSTEAK in gestoßenem Bergpfeffer gebraten mit sautierten Waldpilzen auf kräftiger Rotweinsauce, serviert mit Bohnenbündchen, glasiertem Marktgemüse und Bratkartoffeln	32,90
ZANDERFILET -Saltimbocca- in Parmaschinken und Salbei gebraten auf Tomatenrisotto mit Ruccola, Kalamata Oliven und Broccoliröschen, serviert mit gegrillten Zucchini	26,90

!!!Bitte wenden!!!



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 von original Regensburgern und Emmentaler
Käse mit Zwiebelringen, Gewürzgurke und frischem Bauernbrot

11,90

KALTER SCHWEINEBRATEN mit geriebenem Meerrettich, Radieserl und
Essiggurke an Salatgarnitur, serviert mit Malzbrot

12,90

St. Emmerams **BROTZEITBRETTL** mit Obazda, kaltem Braten, Kaminwurz,
Emmentaler Käse und Südtiroler Speck, serviert mit geriebenem Kren, Radieserl
und reschem Mühlenbrot

14,90

St. Emmerams **STEAK TATAR** vom bayrischem Weideochsen pikant gewürzt mit
Kapernäpfeln, Gewürzgurke und Frischen Kräutern an Rucolabouquet, serviert mit
reschem Mühlenbrot

19,90

Nürnberger **ROSTBRATWÜRSTL** mit hausgemachtem Specksauerkraut
und reschem Mühlenbrot

12,90

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

18,90

DESSERT:

Gebackene **APFELKÜCHERL** mit Zimt-Zucker, Vanilleeis und frischer
Zitronenmelisse

10,90

Geeistes **WEIßBIERPFAFIT** mit kanadischem Ahornsirup, Joghurt-Honigsauce
und frischer Zitronenmelisse

12,90

Für unsere kleinen Zwergerl

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

EIS:

Vanille, Erdbeer, Schokolade

1,70

Kuchenauswahl:

Marmor -, Apfel- oder Käsekuchen

4,50

Guten Appetit!!

