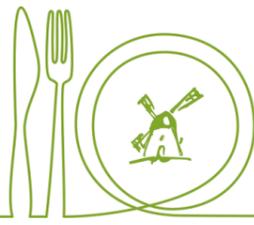


S P E I S E K A R T E



Salate und Vorspeisen

- Bunt gemischter Beilagensalat  6,10
- 3erlei Saisonsalate mit winterlichen Blattsalaten und Joghurtdressing,  15,60
dazu Ziegenkäse, Honig und Walnüsse  19,50
dazu Rinderstreifen  20,50
- Hausgebeiztes Saiblingsfilet mit marinierter Rote Bete auf Reiberdatschi  16,50
- Gebackenes Kalbsbries auf lauwarmem Wurzelgemüse-Salat und Zwiebelsauce 18,50

Suppen

- Rinderkraftbrühe mit Leberknödel  8,90
- Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen 8,90
- Kürbiscremesuppe mit Wasabischaum  8,90

Brotzeit

- 3erlei Aufstriche – Kräuter-Knoblauch-Schmand, Griebenschmalz mit frischem Kren und Mousse vom gebeizten Saibling dazu Brezenkürbis-Chip und Essiggurke 13,90
- Hausgemachter Obazda* mit roten Zwiebeln, Radieserl und frischer Brezn  12,80
- Mühlen Brotzeitbrett mit hausgemachten Fleischpflanzerln, kaltem Braten, Leberkäse, gekochtem Ei, Butter, hausgemachtem Obazda, Griebenschmalz, Bergkäse, Schnittlauchbrot, frischem Kren, Essiggurken und Mühlenbrot  19,00
- Ofenfrische Brezn 2,20

Entenschmankerl Emmeransmühle

Pulled-Duck-Burger mit Blaukraut-Salat, Ahorn-Cranberry-Mayonnaise, Bergkäse und Romana-Herzen im Laugen-Brioche, dazu Pommes frites 24,90

Ente vom Geflügelhof Lugeder  
8 Stunden bei Niedertemperatur gegart, zart und saftig

Bauernente in krosser Honig-Bier-Glasur mit Apfel-Preiselbeer-Blaukraut ¼ 28,90
und Kartoffelknödel ½ 36,90

Klassiker

- Münchner Fleischpflanzerl* mit Schalottenjus und Kartoffel-Gurken-Salat 18,90
- Hopfenbratwurst* vom Strohschwein mit Kräutersenf, dazu Fass-Sauerkraut oder Kartoffel-Gurken-Salat  17,60
- Schweinsbraten vom Strohschwein* Nacken und Wammerl in Dunkelbiersauce mit Kartoffelknödel, dazu empfehlen wir einen Speck-Krautsalat   17,80 5,10
- Böflamott von der Simmentaler Färse aus dem Chiemgau mit Apfel-Blaukraut und Kartoffelknödel   29,90
- Rehragout mit böhmischen Knödeln, Apfel-Blaukraut und Schwammerln  29,50
- Wiener Schnitzel* in Fassbutter wellig gebraten, mit Kartoffel-Rucola-Salat und Preiselbeeren 34,70
- Fisch**  
- Heimische ganze Forelle „Müllerin Art“ mit Petersilienkartoffeln  27,90
- Bayrischer Fischtopf mit heimischen Fischen und Flusskrebse, dazu Crostini mit Kräuterschmand  26,90

Vegetarisches und Veganes

- Käsespätzle* mit Bergkäse und Röstzwiebeln, dazu empfehlen wir einen gemischten Beilagensalat 17,90 6,10
- Kross gebratenes Sellerie-Schnitzel* mit Kohlrabi-Zitronen-Dip, Kartoffel-Rucola-Salat und Preiselbeeren  19,80
- Hausgemachte Krautkrapfen* mit brauner Butter und Schmelzzwiebeln 19,70
- Kürbisravioli* in Kräuterbutter und Bergkäse 21,90
- Brezn-Serviettenknödel auf winterlichem Pilz-Rahmgemüse 22,80

Desserts

- Apfelstrudel* in Rahm gebacken, mit Vanillesauce 9,90
- Apfelkücherl* im Bierteig gebacken, in Zimtucker gewälzt, und Vanilleeis  10,70
- Königlich Bayerischer Kaiserschmarrn mit Rum flambiert, dazu Apfelmus und Zwetschgenröster 14,90
für zwei Personen im Reindl serviert 27,90 (dauert ca. 25 Minuten)
- Lauwarmer Käsekuchen auf Orangenragout und einer Kugel Schokoladeneis 12,90
- Griesflammerie mit lauwarmen Sauerkirschen 9,70
- „Unser Hofeis“ in den Sorten Erdbeersorbet (laktosefrei),   Vanille, Schokolade pro Kugel  2,60

*Dieses Gericht bieten wir auch als kleine Portion an.

 Auf Anfrage servieren wir Ihnen eine glutenfreie Beilagenvariante nach Wahl.

Sollten Sie an Allergien oder Unverträglichkeiten leiden, können Sie sich jederzeit gerne an unser Servicepersonal wenden.

GREEN PRACTICES »

Emmeransmühle



Wir achten auf nachhaltige, regionale Produkte, artgerechte Tierhaltung und saisonale Gerichte!

Unsere Produkte beziehen wir bevorzugt von **Unternehmen aus der Region**. So unterstützen wir regionale Betriebe, vermeiden zusätzliche CO₂ Emissionen durch lange Transportwege und können die **unvergleichliche Frische und Qualität** der Produkte garantieren, die Voraussetzung für die Besonderheit unserer Speisen sind. Zusätzlich legen wir großen Wert darauf, dass Verpackungen biologisch abbaubar oder recycelbar sind, um die Umweltbelastung weiter zu reduzieren. Zudem setzen wir bei der Speisenauswahl nebst regionaler, hochwertiger Produktqualität auf **Saisonalität**, welches Sie in unserer jahreszeitlich wechselnden Speisekarte verwirklicht finden. Die Ausrichtung auf Nachhaltigkeit spiegelt sich auch in den kulinarischen Angeboten wider. So präsentieren wir Ihnen ein vielfältiges Spektrum von einer innovativen **vegetarischen wie veganen Küche** bis hin zu traditionellen Fleisch- und Fischgerichten aus bester regionaler und **artgerechter Tierhaltung**.