

S P E I S E K A R T E



Salate und Vorspeisen

Bunt gemischter Beilagensalat		6,20
Frühlingssalat mit Hausdressing,		15,60
dazu gebratene Pilze		18,50
dazu Ziegenkäse, Honig und Walnusspesto		19,50
dazu Backendl, steirisches Kernöl und Kerndl		20,90
3erlei Aufstriche - Humus, saisonaler Frischkäse, Obazda - und Mühlenbrot		13,50
Brezknödel Carpaccio mit Bergkäse und Rucola		13,90
Hausgebeiztes Saiblingsfilet auf Reiberdatschi mit Salatbouquet		16,50
Hausgemachte Bratensülze mit Kernöl, roten Zwiebeln, Salatbouquet und Mühlenbrot		18,50

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Leberknödel		8,90
Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen		8,90
Gemüse-Kräuter-Cremesuppe		8,50

Brotzeit

Bayrischer Obazda*, im Weckglas serviert, mit roten Zwiebeln, Radieserl und frischer Brezn		12,90
Münchner Wurstsalat vom Strohschwein von der Regensburger, im Weckglas serviert, mit Essiggurken und roten Zwiebeln		14,90
„Schweizer Variante“ mit Bergkäse		16,70
Mühlen Brotzeitbrett mit hausgemachten Fleischpflanzerln, kaltem Braten, Leberkäse, gekochtem Ei, Butter, Obazda, Griebenschmalz, Bergkäse, Schnittlauchbrot, frischem Kren, Essiggurken und Mühlenbrot		19,30
Ofenfrische Brezn		2,30

Entenschmankerl Emmeransmühle

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

Ente

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		17,80
Schweinsbraten vom Strohschwein*, Nacken und Wammerl, in Dunkelbiersauce mit Kartoffelknödel, dazu empfehlen wir einen Speck-Krautsalat		17,90
Backendl mit Kartoffel-Rucola-Salat, Remouladensauce und frittierter Petersilie		21,50
Böflamott von der Simmentaler Färse aus dem Chiemgau, mit Apfel-Blaukraut und Kartoffelknödel		29,90
Kalbsleberscheiben* mit saisonalem Gemüse, glasierten Äpfeln und Kartoffel-Sellerie-Püree		29,90
Wiener Schnitzel*, in Fassbutter wellig gebraten, mit Kartoffel-Rucola-Salat und Preiselbeeren		34,80
Fisch		
Heimische ganze Forelle „Müllerin Art“ mit Petersilienkartoffeln		28,30

Vegetarisches und Veganes

Käsespätzle* mit Bergkäse und Röstzwiebeln, dazu empfehlen wir einen gemischten Beilagensalat		17,90
Kross gebratenes Sellerie-Schnitzel* mit Kohlrabi-Zitronen-Dip, Kartoffel-Rucola-Salat und Preiselbeeren		19,90
Hausgemachte Krautkräpfen* mit brauner Butter und Schmelzzwiebeln		19,80
Kartoffel-Brokkoli-Gratin mit Tomatensugo und Pilzen		18,50
Brezn-Serviettenknödel mit Pilz-Lauch-Gemüse in Rahmsauce		22,90

Desserts

Hausgemachte Bayrische Creme mit Beerenragout		8,90
Apfelstrudel*, in Rahm gebacken, mit Vanillesauce		9,90
Apfelkücherl*, im Bierteig gebacken, in Zimtucker gewälzt, und Vanilleeis		10,90
Lauwarmer, hausgemachter Schokoladenkuchen mit Amarena-Kirsch-Eis und Beerenragout		13,90
Königlich Bayerischer Kaiserschmarrn mit Rum flambiert, dazu Apfelmus und Zwetschgenröster für zwei Personen im Reindl serviert (dauert ca. 25 Minuten)		14,90
„Unser Hofeis“ in den Sorten Erdbeersorbet (laktosefrei), Vanille, Schokolade, Amarena-Kirsch 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**.