

S P E I S E K A R T E



Salate

| | | |
|--|-----------------------|-------|
| Bunt gemischter Beilagensalat | | 6,30 |
| Sommersalat mit Hausdressing | | 14,90 |
| dazu gebratene Pilze | | 18,70 |
| dazu Ziegenkäse, Honig und Walnusspesto | ^{H, F} | 19,70 |
| dazu gebratene Hähnchenbruststreifen | | 20,90 |
| Hausgebeiztes Saiblingsfilet auf Reiberdatschi und sommerlichen Blattsalaten | ^{A, B, D, I} | 18,90 |

Suppen

| | | |
|---|-----------------------|------|
| Rinderkraftbrühe mit Leberknödel | ^{A, E, F, I} | 8,90 |
| Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen | ^{A, E, F, I} | 8,90 |
| Sonniges Tomaten-Aprikosen-Süppchen mit Kräuteröl und gerösteten Kernen | ^H | 8,50 |

Brotzeit

| | | |
|---|--------------------------|-------|
| Bayrischer Obazda* mit roten Zwiebeln, Radieserl und frischer Brezn | | 12,90 |
| 3erlei vom Obazdn - original bayerischer Obazda, Rote Bete, saisonaler Obazda und frische Brezn | ^{A, F} | 13,90 |
| Münchner Wurstsalat aus Regensburger Wurst vom Strohschwein mit Essiggurken und roten Zwiebeln | ^{A, D} | 14,90 |
| „Schweizer Variante“ mit Bergkäse | ^{A, D, F} | 16,70 |
| Mühlen Brotzeitbrett mit hausgemachten Fleischpflanzerln, kaltem Braten, Leberkäse, gekochtem Ei, Butter, Obazda, Griebenschmalz, Bergkäse, Schnittlauchbrot, frischem Kren, Essiggurken und Mühlenbrot | ^{A, D, F, I, K} | 19,50 |
| Ofenfrische Brezn | | 2,40 |

Auf Anfrage servieren wir Ihnen eine glutenfreie Variante.

Klassiker

| | | |
|---|-----------------------|-------|
| Münchner Fleischpflanzerl* mit Schalottenjus und Kartoffel-Gurken-Radieserl-Salat | ^{A, D, I, K} | 19,50 |
| Hopfenbratwurst* vom Strohschwein mit Kräutersenf, dazu Fass-Sauerkraut oder Kartoffel-Gurken-Radieserl-Salat | ^{A, D, K} | 17,90 |
| Würstelteller mit verschiedenen Wurstspezialitäten, dazu Sauerkraut und Kartoffelpüree | ^{A, D, F, K} | 18,90 |
| Schweinsbraten vom Strohschwein* (Nacken und Wammerl) in Dunkelbiersauce mit Kartoffelknödel, dazu empfehlen wir einen Speck-Krautsalat | ^{A, D, F, E} | 18,40 |
| Zwiebelrostbraten von der Rinderlende mit Spätzle, Schalottenjus und Röstzwiebeln | ^{A, D, F, E} | 33,90 |
| Resche ½ Haxe vom Strohschwein mit Kartoffelknödel, Speck-Krautsalat und Kümmeljus | ^{A, D, F, E} | 22,90 |
| Mühlen Schnitzel vom Strohschwein in Brezn-Käse-Panade mit Kartoffel-Gurken-Radieserl-Salat | ^{A, E, I} | 24,90 |
| Wiener Schnitzel* in Fassbutter wellig gebraten mit Kartoffel-Rucola-Salat und Preiselbeeren | ^{A, E, I} | 34,50 |

Fisch

| | | |
|---|--------------------|-------|
| Zanderfilet vom Grill mit Rahmspinat und Petersilien-Kartoffeln | ^{A, B, F} | 32,90 |
|---|--------------------|-------|

*Dieses Gericht bieten wir auch als kleine Portion an. Sollten Sie an Allergien oder Unverträglichkeiten leiden, können Sie sich jederzeit gerne an unser Servicepersonal wenden.

Entenschmankerl Emmeramsmühle

8 Stunden bei Niedertemperatur gegart, zart und saftig

Bauernente in krosser Honig-Bier-Glasur mit Apfel-Preiselbeer-Blaukraut und Kartoffelknödel

| | |
|---|-------|
| ¼ | 28,90 |
| ½ | 37,90 |

Vegetarisches und Veganes

| | | |
|--|--------------------|-------|
| Käsespätzle* mit Bergkäse und Röstzwiebeln | ^{A, F, I} | 17,90 |
| dazu empfehlen wir einen gemischten Beilagensalat | | 6,30 |
| Kross gebratenes Sellerie-Schnitzel* mit Kohlrabi-Zitronen-Dip, Kartoffel-Rucola-Salat und Preiselbeeren | ^{A, E, K} | 20,50 |
| Steak vom Blumenkohl mit Kräuterbutter, Rosmarinkartoffeln und frischem Marktgemüse | | 22,90 |
| Krautfleckerl mit Röstzwiebeln, Schwammerl und Bergkäse | ^A | 19,20 |

Desserts

| | | |
|---|-----------------------|-------|
| Hausgemachte Bayrische Creme mit Beerenragout | | 9,50 |
| Dampfnudel in Honigkruste mit Vanillesauce | ^{A, F, I} | 9,90 |
| Apfelstrudel* in Rahm gebacken mit Vanillesauce | ^{A, F, I, H} | 10,50 |
| Apfelkücherl* im Bierteig gebacken, in Zimtzucker gewälzt, und Vanilleeis | ^{A, F, I} | 10,70 |
| Schokomousse auf Waldbeereragout | | 9,50 |

*Dieses Gericht bieten wir auch als kleine Portion an. Sollten Sie an Allergien oder Unverträglichkeiten leiden, können Sie sich jederzeit gerne an unser Servicepersonal wenden.

Legende:

- A: Getreideprodukte (Gluten)
- B: Fisch
- C: Krebstiere
- D: Schwefeloxide / Sulfite
- E: Sellerie

- F: Laktose
- G: Sesam(samen)
- H: Nüsse
- I: Eier
- J: Lupinen

- K: Senf
- L: Soja
- M: Weichtiere



BIO-WEIN
KARTE
QR-CODE
SCANNEN



BIO-WEINKARTE • kuratiert von Christian Hiery
Gemeinsam mit unseren Küchenchefs hat der Sommelier Christian diese Sektion unserer Weinkarte gestaltet, passend zu den Gerichten der Emmeramsmühle.



GETRÄNKE
KARTE
QR-CODE
SCANNEN

