

S P E I S E K A R T E



Salate

Winterliche Blattsalate

Hausdressing 15,90

Kleine Portion 6,90



dazu Ziegenkäse | Honig

Walnusspesto 20,10

Kleine Portion 15,50



dazu Hendlschnitzel

Kürbiskernpanade | Kernöl 21,90

Kleine Portion 16,90

Hausgebeiztes Saiblingsfilet

Marinierte Rote Bete

Reiberdatschi 19,10

Suppen

Rinderkraftbrühe

Grießnockerl 9,10

Rinderkraftbrühe

Pfannkuchenstreifen 9,10

Kürbissuppe

Wasabischaum 9,90



Brotzeit

Zum Starten, Teilen und gemeinsam Genießen – perfekt für die Tischmitte und zum Probieren unserer bayerischen Brotzeitklassiker.

Bayrischer Obazda

Rote Zwiebeln | Radieserl

Frische Brezn 13,20

Kleine Portion 10,50



3erlei vom Obazdn

Original bayerischer Obazda

Rote Bete | saisonaler Obazda 14,20

Mühlen Brotzeitbrett

Hausgemachte Fleischpflanzerl

Kalter Braten | Leberkäse

Gekochtes Ei | Butter | Obazda

Griebenschmalz | Bergkäse

Schnittlauchbrot | frischer Kren

Essiggurken | Mühlenbrot 19,90



Ofenfrische Brezn 2,50

Fisch

Heimische ganze Forelle

„Müllerin Art“

Petersilienkartoffeln 30,50



Entenschmankerl Emmerausmühle

Pulled-Duck-Burger

Blaukraut-Salat | Ahorn-Cranberry-

Mayonnaise | Bergkäse

Romana-Herzen | Laugen-Brioche

Pommes frites 25,70

8 Stunden bei Niedertemperatur

gegart, zart und saftig

Bauernente in krosser Honig-Bier-Glasur

Apfel-Preiselbeer-Blaukraut

Kartoffelknödel

¼ 29,70

oder ½ 39,90



Klassiker

Münchner Fleischpflanzerl

Schalottenjus | Kartoffel-Gurken-

Radieserl-Salat 19,90

Kleine Portion 15,50



Hopfenbratwurst vom Strohschwein

Kräutersenf | Fass-Sauerkraut oder

Kartoffel-Gurken-Radieserl-Salat 17,90

Kleine Portion 13,60



Schweinsbraten vom Strohschwein

Nacken & Wammerl in Dunkel-

biersauce | Kartoffelknödel 19,90

Kleine Portion 14,90



dazu empfehlen wir:

Speck-Krautsalat 3,50

Rinderlendensteak

Frisches Marktgemüse | Kartoffel-

Kürbis-Gratin | Schalottenjus 35,50

Kleine Portion 14,90



Böfflamott von der Simmentaler

Färse aus dem Chiemgau

Apfel-Blaukraut | Kartoffelknödel 31,90

Kleine Portion 23,50



Mühlen Schnitzel vom Strohschwein

Brezn-Käse-Panade | Kartoffel-

Gurken-Radieserl-Salat 25,50

Kleine Portion 19,50



Handgeklopftes Wiener Schnitzel

In Fassbutter wellig gebraten | Kartoffel-

Rucola-Salat | Preiselbeeren 34,90

Kleine Portion 26,90



Kalbsleberscheiben

Saisonales Gemüse | glasierte

Äpfel | Kartoffel-Sellerie-Püree 30,20

Kleine Portion 22,90



Vegetarisches und Veganes

Handgeschabte Käsespätzle

Bergkäse | Röstzwiebeln 17,90

Kleine Portion 13,90



dazu empfehlen wir:

Gemischter Beilagensalat 3,90

Kross gebratenes Sellerie-Schnitzel

Kohlrabi-Zitronen-Dip | Kartoffel-

Rucola-Salat | Preiselbeeren 21,20

Kleine Portion 16,50



Kartoffel-Kürbis-Gratin

Tomaten-Kräuter-Sugo

Schwammerl 19,50



Blumenkohlsteak

Frisches Marktgemüse | vegane

Soße | Petersilienkartoffeln 23,50



Desserts

Omas Bayrisch Creme

Beerenragout 9,90



Dampfnudel in Honigkruste

Vanillesauce 10,80

Apfelstrudel

In Rahm gebacken | Vanillesauce 10,90

Apfelkücherl

Im Bierteig gebacken | in Zimtucker

gewälzt | Vanilleeis 10,90

Kleine Portion 8,50



Königlich Bayerischer Kaiserschmarrn

Mit Rum flambiert | Apfelmus

Zwetschgenröster 15,20

für zwei Personen im Reindl serviert 29,90

(dauert ca. 25 Minuten)

Entdecken Sie auch unsere Monats-Specials! Besondere Gerichte, passend zur Jahreszeit.

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



OPTIONAL

Auf Anfrage servieren wir eine glutenfreie Variante nach Wahl.



GETRÄNKE
K A R T E
Q R - C O D E
S C A N N E N



Emmerausmühle · MONATS-SPEZIAL

Entdecken Sie auch unsere wechselnden Monats-Specials – saisonal, abwechslungsreich und nur für kurze Zeit!

WILD

NOV

Wildragout

*

Hirschrücken

*

Schwammerlragout

WEIHNACHTSGANS DEZ

¼ Gans

*

¼ Ente

sowie ein Stück Gans

VEGANUARY JAN

Pasta | Cashew-Zitronen-Sauce

*

Kichererbsen-Gemüse-Curry

*

Für Fleischliebhaber:
Rinderbackerl

FISCH

FEB

Gegrilltes Saiblingsfilet

*

Zanderfilet

*

Für Fleischliebhaber:
Rinderroulade

BÄRLAUCH ab Mitte MÄRZ

Bärlauchsuppe

*

Hausgemachte Bärlauch-
Spätzle

*

Schweinefiletmedaillons

SPARGEL APRIL

Biergarten- & Spargelkarte

