



SPEISENGAUMERIE



Terrinenkonzert

HELLDUNKLES SUPPENORCHESTER VERWÖHNTER ZUNGEN

- Bayerische Kartoffelcremesuppe mit gebratenem Speck* 4,60
- Kräftige Tafelspitzbouillon mit Leberknödel und Schnittlauch* 4,60
- Französische Bouillabaisse mit Safran, gerösteten Croutons und Rouille* 8,90

Gaumenerwachen

SANFTES EINSTIMMEN RUNDER GENÜSSE

- Carpaccio - dünne Scheiben vom Straußenfilet in der Pfefferkruste mit Ahornsirup, Zitronensauce und Preiselbeeren an Zwiebelstroh, dazu geröstetes Tomatenbaguette* 15,90
- Hausgebeiztes Saiblingsfilet mit Sternanis, griechischen Joghurtgurken und Forellenkaviar auf knusprigem Kartoffeltörtchen, dazu Dijonsenf-Honigsauce und Rucolasträußchen* 13,90
- Steak Tartar „Sankt Emmeram“, 200 Gramm von der bayerischen Rinderhüfte, pikant gewürzt mit frischen Gartenkräutern und reschem Mühlentrotz* 17,90

Südlische Schönheit

EIN HAUCH VIA APPIA STREIFT SANFT PURES LEBEN

- Schwarze Tagliatelle „Siciliana“ mit Herzmuscheln, Calamaretti und Oliven in feuriger Kombination mit getrockneten Tomaten, Limonenpesto und Olivenöl im Pergamentpapier serviert* 15,90
- Kartoffelgnocchi mit Spinatfüllung, gerösteten Pinienkernen, sonnengereiften Tomaten und Calvados in Gorgonzolasauce, serviert mit glasiertem Fenchel und kleinem Mangoldsalat* 13,90







Gartenzauber

SATTES GRÜN TROTZT DER VERGÄNGLICHKEIT

- Sautierte Tiger Prawns vom Grill auf *Glasnudelsalat* in fruchtigem Currydressing mit Grapefruit, Mango und Bambussprossen, serviert mit gebackenem Krupuk, Cashewnüssen und Knoblauchbaguette 15,90
- Gebratene Kräutersaitlinge auf *Feld- und Rucolasalat* in weißem Trüffel-Honigdressing mit gerösteten Macadamianüssen, Artischockenherzen und Kirschtomaten, dazu Stangenweißbrot 13,90
- Büffelmozzarella auf *Salat von gegrilltem Gemüse* mit Rucolapesto, Kalamata-Oliven, getrockneten Tomaten, kalt gepresstem Olivenöl und Balsamicocreame, dazu Toskanabrot 13,90

Himmelspforte

DER SCHLÜSSEL ZU EWIGEN ENGELSFREUDEN

- Apfelgriebenschmalz und Liptauer* mit reschem Mühlenbrot 4,90
- Hausgemachter *Obazder* - Bayerische Käsespezialität - mit roten Zwiebelringen, würzigem Bauernbrot und Salatbouquet 7,90
- Bayerischer Wurstsalat* von original Regensburgern mit Zwiebelringen, Gewürzgurke und frischem Bauernbrot 7,90
- Schweizer Wurstsalat* von original Regensburgern und Emmentaler Käse mit Zwiebeln, Gewürzgurke und reschem Mühlenbrot 8,60
- Kalter Braten* mit frisch geschabtem Meerrettich, Gewürzgurke und Salatbouquet, dazu ofenfrisches Bauernbrot 9,60
- Alpenländer "Schutzhüttenbrettl"* mit Pustertaler Almkäse, Südtiroler Speck und Kaminwurz, dazu frisch geriebener Kren, Radieserl und Schüttelbrot 11,90
- 6 Stück *Nürnberger Rostbratwürstl* mit Specksauerkraut und reschem Mühlenbrot 8,60
- 
- 



Fleischeslust

DEN SAFTIGEN BEGIERDEN FRÖNEN

Ofenfrischer *Schweinekrustenbraten* in kräftiger Dunkelbiersauce 11,90
mit Kartoffelknödel, Speckkrautsalat oder gemischtem Beilagensalat

Sankt Emmerams *1/4 Ente* mit kräftiger Rosmarinsauce, 13,90
Kartoffelknödel und Apfelblaukraut

Sankt Emmerams *1/2 Ente* 19,90

Wiener Schnitzel vom Kalb in feinem Butterschmalz gebacken mit 18,90
Bratkartoffeln, gemischtem Salat der Saison und Wildpreiselbeeren

1/2 Bayerische Schweinehaxe knusprig gebraten in Dunkelbiersauce 11,90
mit Kartoffelknödel und Specksauerkraut oder bunten Marktsalaten


Abenddämmerung

ZART SPRANG EIN DUNKLES REH IM WALD

Geschmorte *Kalbshaxe* „Toskanische Art“ mit frischem Rosmarin 16,90
in Chiantisauce, serviert mit Auberginen-Zucchini Gemüse und
Oliven-Maispolenta

Gefülltes *Perlhuhnbrüstchen* mit glasierten blauen Weintrauben 19,90
und Calvados-Fenchel auf Süßkartoffelstock mit Honig und
Dörripflaumen im Speckmantel

Tournedo vom *Rinderfilet* in gestoßenem Pfeffer gebraten mit sautierten 25,90
Kräutersaitlingen, Rosinen und Peanuts auf Rotweinglacé, dazu
Kartoffeltörtchen und feuriges Chilichutney





Wasserklänge

KLINGELN FISCHGESCHÖPFE AUS DEM SCHLAF

Zander- & Renkenfilet im Speckmantel mit Mandeln und Zitronenbutter gebraten, serviert mit Gemüsevariation von Silberzwiebeln, Kirschtomaten und Zuckerschoten, dazu gekräuterte Minikartoffeln 18,90

Garnelenspießchen im Tempurateig gebacken mit Ananas, Mango und glasierten Okraschoten auf Zitronengras-Ingwersauce, dazu Mangoldköpfchen, Tomatenconfit und Kokosreis 19,90

Fischtopf „Sankt Emmeram“ von Loup de Mer, Knurrhahn & Doradenfilet in Hummersauce mit glasiertem Pernodfenchel, Knoblauchbaguette und Thymiankartoffeln (im Kupfertöpfchen serviert) 21,90

Sinnesfreuden

BEGLÜCKENDES GAUMENENTZÜCKEN

Ofenfrischer Birnen-Quarkstrudel mit frischen Früchten und Vanillesauce 6,90

Gebackene Apfelkücherl im Weinteig mit Zimt-Zucker und Vanilleeis 7,90

Eisparfait vom südafrikanischen Amarulalikör mit Ahornsirup und karamelisierten Feigen 7,90

Mediterraner Ziegenkäse mit Honig und Olivenpesto herzhaft gratiniert an Kräuter-Crème Fraîche und gefüllten Weinblättern 9,90

Gemischtes Eis mit Sahne

Langnese
CREMISSIMO

4,90



TRANKGAUMERIE

Bier

Spaten Hell vom Fass	0,50 l	3,40
Dunkel vom Fass	0,50 l	3,40
Franziskaner Weissbier hell und dunkel	0,50 l	3,60
Weissbier leicht und alkoholfrei	0,50 l	3,60
Beck's	0,33 l	3,20
Beck's alkoholfrei	0,33 l	3,20
Triumphator	0,50 l	3,60
Alkoholfreies Helles	0,50 l	3,40
Radler	0,50 l	3,40
Russ'n	0,50 l	3,60

Alkoholfreies

Surgiva perlend	0,25 l	2,90
	0,70 l	5,60
Surgiva still	0,25 l	2,90
	0,70 l	5,60
Gerolsteiner medium	0,50 l	4,20
Pepsi Cola ¹²	0,20 l	2,90
Pepsi Cola light ¹²³	0,20 l	2,90
Mirinda ²³	0,20 l	2,90
Schwipp-Schwapp ¹²	0,50 l	3,60
Apfelschorle	0,50 l	3,60
Schorle nach Wahl	0,50 l	3,60
Bitter Lemon ⁴ , Tonic Water ⁴ , Ginger Ale ²	0,20 l	2,90
Apfel-, Orangen-, Johannisbeer-, Maracujasaft	0,20 l	2,90

1 Coffein 2 Farbstoffe 3 Süßstoff 4 Chinin

Heißgetränke

Haferl Kaffee		4,--
Tasse Kaffee		2,90
coffeinfrei		2,90
Espresso		2,20
doppelt		3,60
Cappuccino mit Milch		2,90
Milchkaffee		3,40
Heiße Schokolade		3,20
Tee (Darjeeling, Earl Grey, Sommerbeeren, Grün, Kamille und Pfefferminze)		3,80

Alfredo
ESPRESSO

Sekt & Champagner

Fürst von Metternich trocken	0,75 l	22,--
Fürst von Metternich trocken Piccolo	0,20 l	7,40
Taittinger	0,75 l	64,--
Moët & Chandon	0,75 l	68,--
Moët & Chandon Piccolo	0,20 l	18,50
Moët & Chandon Dom Perignon Jahrgangschampagner	0,75 l	158,--

Elsässer Edelobstbrände

Williams-Birnenbrand	2 cl	3,30
Kirschwasser	2 cl	3,30
Mirabellenbrand	2 cl	3,30

Edelobstbrände von Ziegler

Wildkirsch No. 1	2 cl	9,80
Obstbrand	2 cl	6,40
Waldhimbeergeist	2 cl	6,40
Walnussgeist	2 cl	7,80
Quittenbrand	2 cl	7,80
Schlehenbrand	2 cl	7,80
Williams	2 cl	7,80

Whiskey & Whisky

Chivas Regal - 12 Jhr.	4 cl	7,60
Macallan - Single Highland Malt 12 Jhr.	4 cl	8,--
Lagavulin - Single Malt 16 Jhr.	4 cl	8,40
Jack Daniels	4 cl	7,--

Klare & Rum

Lantenhammer Williams Brand	2 cl	5,90
Obstler	2 cl	3,30
Grappa Frattina Chardonnay	2 cl	3,50
Absolut Vodka	2 cl	3,50
Linie Aquavit	2 cl	3,--
Bacardi	2 cl	3,50

Brandy & Cognac

Carlos I.	2 cl	3,70
Vecchia Romagna	2 cl	3,50
Hennessy VSOP	2 cl	3,70
Asbach Uralt	2 cl	3,50

Bitters & Wermut

Averna	2 cl	3,30
Ramazzotti	2 cl	3,30
Fernet Branca	2 cl	3,30
Campari ¹	4 cl	5,20
Pernod ¹	4 cl	4,60
Martini bianco	5 cl	3,60

Liköre & Sherry

Baileys	2 cl	3,30
Amaretto	2 cl	3,30
Mendez – medium dry	5 cl	4,20

¹ enthält Farbstoff



WEINE



WEISS

<i>Chardonnay del Veneto, Italien</i>	0,20 l	4,--
<i>trocken, fruchtig</i>		
<i>Pinot Grigio MezzaCorona DOC, Italien</i>	0,20 l	4,70
<i>trocken, elegant</i>	0,75 l	17,50
<i>Grüner Veltliner, Alte Reben, Hellerschmid, Österreich</i>	0,20 l	4,90
<i>ausdrucksvolle Fruchtnoten mit fein würzigem Bouquet,</i>	0,75 l	17,50
<i>leicht duftig, vielschichtig eingebunden, trocken</i>		
<i>Lugana Ca'Nova, DOC, Italien</i>	0,20 l	5,60
<i>delikat, trocken, fruchtig, frischer und spritziger Wein</i>	0,75 l	20,50
<i>Gavi di Gavi, DOCG, Italien</i>	0,20 l	6,--
<i>hellgelb, ausdrucksstark, charakteristisch</i>	0,75 l	22,--
<i>Riesling, Schloss Marienlay, QbA, Deutschland</i>	0,20 l	6,50
<i>sehr ansprechend, frische Duftigkeit mit Aromen von weißem Pfirsich,</i>	0,75 l	24,--
<i>Zitrusfrüchten und grünem Apfel, sehr zugänglich, belebende Frucht</i>		
<i>Koonunga Hill, Chardonnay, Australien</i>	0,20 l	8,20
<i>leuchtendes Grüngelb, frischer Pfirsichduft, cremige</i>	0,75 l	30,--
<i>Fruchtfülle, verspielte Würze, ausgeglichen</i>		
<i>Prosecco di Valdobbiadene DOC Spago, Italien</i>	0,10 l	3,70
<i>spritziger Qualitätswein, mehrfach prämiert</i>	0,75 l	23,--
<i>Weinschorle</i>	0,20 l	3,90
	0,50 l	6,20



ROSE

<i>Two Oceans, Shiraz Rosé, Südafrika</i>	0,20 l	5,80
<i>brilliantes Kirschrot, intensive Aromen von reifen Kirschen und Himbeeren; saftige, volle Frucht; erfrischend</i>	0,75 l	21,--

ROT

<i>Merlot del Veneto, Italien</i>	0,20 l	4,--
<i>weich und ausgewogen, fruchtiges Aroma</i>		
<i>Chianti Classico Lucignano, DOCG, Italien</i>	0,20 l	6,40
<i>trocken, rubinrot, Waldbeeren und Kirsche in der Nase, eleganter, würziger Gaumen, frische Säure, gute Länge</i>	0,75 l	23,--
<i>Teroldego Rotaliano Riserva, DOC, Italien</i>	0,20 l	6,40
<i>granat- bis rubinrote Farbe, fülliger Körper, würzige Struktur</i>	0,75 l	23,--
<i>Lemberger, Hohenhaslacher Kirchberg, Kabinett, Deutschland</i>	0,20 l	6,70
<i>granatrot mit violetten Reflexen, ausgeprägtes Bouquet, harmonisch im Geschmack</i>	0,75 l	25,--
<i>Tinto Crianza, Carnacha Carinena</i>	0,20 l	6,90
<i>Tempranillo, DDO, Spanien</i>	0,75 l	25,--
<i>sattes Kirschrot, delikate Aromen von schwarzen Beeren und Kirschen, Anklänge von Rauch und Vanille, kräftiger Körper, feinkörniges Tannin</i>		
<i>Koonunga Hill, Shiraz Cabernet, Australien,</i>	0,20 l	9,50
<i>dichtes Granatrot, Duft von reifen Beeren, Gewürzen und Schokolade, gute Fruchtdichte</i>	0,75 l	35,--
<i>Tormaresca, Neprica, Rosso Puglia IGT, Italien</i>	0,20 l	9,90
<i>tiefrot, intensiv-fruchtiges Bouquet; sanfter delikater Geschmack mit schön eingebundenen Tanninen</i>	0,75 l	37,--