



Menüvorschläge Sommer 2021

*Gerne berücksichtigen wir Ihre speziellen Wünsche, jedoch beachten Sie bei Ihrer Menüauswahl bitte, dass Ihren Gästen nur ein einheitliches Menü serviert werden kann (Vegetarier, Kinder und Allergiker nach Absprache).
Bitte beachten Sie, dass wir während der Corona-Pandemie Menübesprechungen ausschließlich telefonisch oder per email durchführen können.
Vielen Dank für Ihr Verständnis!*

Bei exklusiver Raummietung fällt folgender Mindestumsatz (Brutto) an:

*Isarstüberl Tag: 600 € / Abend: 800 €
Isar- und Jägerstüberl Tag: 1.000 €
Isar- und Jägerstüberl Abend: 1.500 €
Stadl Tagsüber: Werktags Tag 1.500 €
Stadl Samstag/Sonntag/Feiertag Tag 2.000 €
Stadl Abend: 2.500 €*

Sankt Emmeram's Empfehlung:

Alpenländer Vorspeisenplatte mit Apfelgriebenschmalz, Parmaschinken, geräuchertem Forellenfilet, Zillertaler Bergkäse, Südtiroler Speck und Kaminwurz, dazu Mühlenbrot, Brezn, Baguette und Butter

~~~

*Waldpilzcremesuppe mit frischen Kräutern*

~~~

Ofenfrischer Bayerischer Entenbraten mit kräftiger Rosmarinsauce, Kartoffelknödel und hausgemachtem Apfelblaukraut

~~~

*Flambierter Kaiserschmarrn mit gerösteten Mandeln, Rosinen und hausgemachten Zwetschgenröster*

**43,90 €**

**M 1/3**

Kräftige **Tafelspitzbouillon** mit Gießnockerl und  
frischem Schnittlauch

\*\*\*

Knusprig gebratener **Spanferkelrücken** in kräftiger Triumphatorbiersauce  
mit Kartoffelknödel, Speckkrautsalat oder kleinem  
gemischtem Marktsalat

\*\*\*

Gebackene **Apferlkücherl** mit Zimt-Zucker  
und Vanilleeis

**36,00 €**

**M 2/3**

Steirisches **Kartoffel-Meerrettichsüppchen** mit  
gerösteten Kürbiskernen

\*\*\*

Sankt Emmerams **Bratenpfanderl** von Kalbshaxe, Enten-  
und Krustenbraten, serviert mit Kartoffelknödel  
und hausgemachtem Apfelblaukraut

\*\*\*

Ofenfrischer **Topfenstrudel** mit gerösteten Mandeln  
und Vanillesauce

**38,90 €**

**M 3/3**

Sautierte Pfifferlinge auf bunten **Sommersalaten** in Sherrydressing  
mit frischen Beeren, Artischocken und  
gerösteten Cashewnüssen

\*\*\*

**Schweinefilet „Saltimbocca“** in Parmaschinken und Salbei gebraten  
auf Tomatenrisotto mit Rucola, Broccoliröschen  
und gegrillten Zucchini

\*\*\*

**Panna Cotta** mit Pfirsichmark und  
frischer Zitronenmelisse

**46,90 €**

**M 1/4**

**Lachstartar** mit frischem Dill in Limetten-Honigmarinade, serviert  
mit Avocadomousse und Kartoffel-Estragonrösti

\*\*\*

**Steinpilzessenz** mit Rosmarin, Wurzelgemüse und  
kleinem Speckknödel

\*\*\*

**Anguslendensteak** in gestoßenem Bergpfeffer gebraten mit sautierten Reherl  
auf Portweinsauce mit Schalottenconfit, glasiertem Marktgemüse  
und gratinierten Rahmkartoffeln

\*\*\*

**Marillen-Topfenknödel** mit Zimt-Zucker, brauner  
Bröselbutter und Himbeersauce

**58,90 €**

**M 2/4**

Soufflierte **Riesengarnelen** auf Hummersauce,  
mit Zucchinischiffchen und Thaispargel

\*\*\*

Aufgeschäumtes **Basilikumsüppchen** mit  
Tomatenwürfeln und Pinienkernen

\*\*\*

**Kalbsfiletmedaillon** in Thymianhonig auf getrüffelten Bandnudeln mit  
Schalottenconfit, glasierten Kirschtomaten  
und gefülltem Zucchinischiffchen

\*\*\*

Weißer **Schokoladen-Feigenterrine** mit Himbeeren,  
und Vanilleschaum

**63,90 €**

**Anmerkung:**

**Gerne berücksichtigen wir Ihre speziellen Wünsche, jedoch beachten Sie bei Ihrer Menüauswahl  
bitte, dass Ihren Gästen nur ein einheitliches Menü serviert werden kann  
(Vegetarier nach Absprache).**

**Wir behalten uns vor, saisonal bedingt, einzelne  
Zutatenkomponenten wenn nötig abzuändern.**

**Die Menüauswahl muss spätestens 5 Werktage im Voraus erfolgen!**

## APERITIF

|                                                     |             |            |
|-----------------------------------------------------|-------------|------------|
| <b>Prosecco di Valdobbiadene DOC Spago, Italien</b> | 0,10 l/0,75 | 4,90/34,-- |
| <b>Früchteprosecco</b>                              | 0,10 l      | 4,90       |
| <b>Hugo`s</b>                                       | 0,20 l      | 7,50       |
| <b>Veneto Spritz</b>                                | 0,20 l      | 7,50       |

## **ALKOHOLFREI**

|                                                      |        |      |
|------------------------------------------------------|--------|------|
| <b>Sankt Emmerams Maracuja-Tonic</b>                 | 0,20 l | 4,90 |
| <i>Tonic Water mit Maracuja-und Johannisbeersaft</i> |        |      |

## WEIßWEINE

|                                                                                                      |        |       |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|-------|
| <b>Bianco di Custoza DOC, Venetien, Italien</b>                                                      | 0,75 l | 22,-- |
| <i>Weingut Casal Busol</i>                                                                           |        |       |
| <i>Trocken, komplexer Wein, Buket duftet intensiv nach Frischobst, weich, zart, frisch, fruchtig</i> |        |       |
| <b>Grüner Veltliner Rabenstein DAC, Niederösterreich</b>                                             | 0,75 l | 29,-- |
| <i>Weingut Stadler</i>                                                                               |        |       |
| <i>Trocken, pfeffrig, straff, enorm saftig, anhaltende Würze und Mineralik, gute Länge im Abgang</i> |        |       |
| <b>Lugana DOC, Lombardei, Italien</b>                                                                | 0,75 l | 37,-- |
| <i>Weingut Cà dei Frati</i>                                                                          |        |       |
| <i>Vollmundig, feine Säure, ausgewogen, eleganter Abgang</i>                                         |        |       |

## **ROSEWEIN**

### **Rose**

|                                                                                                 |        |       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|-------|
| <b>Bio Rosamunde Rotling D.Q. VDP Gutswein, Franken, Deutschland</b>                            | 0,75 l | 32,-- |
| <i>Weingut: Weingut am Stein</i>                                                                |        |       |
| <i>Trocken, sommerliche Aromen von Kirsche, Hagebutte und Himbeere, erfrischende Saftigkeit</i> |        |       |

## **ROTWEINE**

### **Rot**

|                                                                                                                                                 |        |       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|-------|
| <b>Bio Primitivo Salento IGT, Piemont, Italien</b>                                                                                              | 0,75 l | 26,-- |
| <i>Weingut Volpi</i>                                                                                                                            |        |       |
| <i>Trocken, im Bukett intensiv mit feinen Noten von Pflaumen, vollmundig</i>                                                                    |        |       |
| <b>Bio Rote Wonne Cuvée D.Q. Franken, Deutschland</b>                                                                                           | 0,75 l | 32,-- |
| <i>Weingut am Stein</i>                                                                                                                         |        |       |
| <i>Trocken, charmanter Eindruck von Pflaume, Schwarzkirsche und pfeffrige Anklänge, würzige und seidige Gerbstoffe umschmeicheln den Gaumen</i> |        |       |
| <b>Blaufränkisch QW, Burgenland, Österreich</b>                                                                                                 | 0,75 l | 33,-- |
| <i>Weingut Salzl</i>                                                                                                                            |        |       |
| <i>Heidelbeeraromen, weiche Tannine, am Gaumen saftig und weich</i>                                                                             |        |       |

