



**Bei exklusiver Raumreservierung gelten folgende  
Mindestumsätze/Brutto:**

Isarstüberl Tag: 600,--/Abend 800,--  
Isar- und Jägerstüberl Tag: 1.000,--/Abend 1.500,--  
Stadl Mo-Fr Tag: 1.500,--/Abend 2.500,--  
Stadl Sa-So Tag: 2.000,--/Abend: 2.500,--

**Menüvorschläge Januar - April 2020**

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).

**Sankt Emmeram's Empfehlung:**

**Alpenländer Vorspeisenplatte** mit Apfelgriebenschmalz, Coppaschinken, Parmaschinken, Pustertaler Bergkäse, Südtiroler Speck und Kaminwurz, dazu Mühlenbrot, Brezn, Baguette und Butter

~~~

Gekrätertes **Waldpilzcremesüppchen** mit Croutons

~~~

Ofenfrischer Bayerischer **Entenbraten** an kräftiger Rosmarinsauce mit Kartoffelknödel und Apfelblaukraut

~~~

Sankt Emmerams **Kaiserschmarrn** mit Rosinen, Mandeln und hausgemachtem Zwetschgenröster

**39,90 €**

**M 1/3**

**Rinderbouillon** mit Grießnockerl, Wurzelgemüse und frischem Schnittlauch

\*\*\*

Ofenfrischer **Schweinekrustenbraten** mit Dunkelbiersauce, Kartoffelknödel und Speckkrautsalat

\*\*\*

Hausgemachte **Bayrisch Creme** mit Himbeersauce und Minze

**33,90 €**

M 2/3

**Kartoffel-Meerrettichsuppe** mit jungem Lauch  
und gerösteten Schwarzbrotblättern

\*\*\*

**Bratenpfanderl** „Sankt Emmeram“ mit Bayerischer Ente,  
Krustenbraten und Spanferkelrücken, serviert mit  
Zweierlei Knödel und Apfelblaukraut  
(Wird in großen Pfannen mittig auf dem Tisch serviert)

\*\*\*

**Apfelstrudel** mit gerösteten Mandeln, Vanillesauce  
und Früchtegarnitur

36,90 €

M 3/3

**Festtagssuppe** mit Pfannkuchenstreifen, Grießnockerl  
und Kalbfleischstrudel

\*\*\*

Kross gebratener **Spanferkelrücken** in kräftiger Triumphatorbiersauce  
mit gerösteten Brezenknödel und Speckkrautsalat

\*\*\*

Sankt Emmerams **Kaiserschmarrn** mit Rosinen, Mandeln  
und hausgemachtem Zwetschgenröster

39,90 €

M 4/3

Gebratene Egerlinge, Austernpilze und Kräutercroutons auf **Rucolasalat** in  
Zitronendressing mit Pinienkernen und geschabtem Parmesan

\*\*\*

**Schweinefiletmedaillons** in der Walnusskruste gebraten auf gerträffeltem  
Risotto mit Südtiroler Speck, getrockneten Tomaten, glasierten  
Apfelspalten und Broccoliröschen

\*\*\*

Weißes **Moccamousse** mit Amarettoschaum, gebackenen Feigen  
und Kirschconfit

41,90 €

M 5/3

**Tomaten-Ingwersüppchen** mit Honig, Koriander  
und gerösteten Cashewnüssen

\*\*\*

**Kalbsfilet** in mediterranen Kräutern gebraten auf Limoncellosauce  
mit konfiertem roter Paprika, gefüllter Zucchini und  
cremiger Oliven-Maispolenta

\*\*\*

**Orangen-Panna Cotta** mit Vanille, Himbeersauce  
und frischer Minze

49,90 €

**M 1/4**

**Karotten-Süßkartoffelsuppe** mit gerösteten  
Pinienkernen

\*\*\*

Hausgemachter **Pilzstrudel** auf Kerbelsauce mit  
Rotweinmaroni und gebackenem Chiccoree

\*\*\*

**Hirschpfeffer** in kräftiger Burgundersauce mit Rosenkohlröschen  
und gekräuterten Haselnusspätzle, serviert mit  
Preiselbeerconfit

\*\*\*

**Zwetschgen-Topfenknödel** mit Zimt, Zucker und  
brauner Bröselbutter

**52,90 €**

**M 2/4**

Tartar vom **Wildlachs** mit frischem Dill, Avocado-creme  
und Limettensauce, serviert mit Kartoffelrösti

\*\*\*

Kräftige **Petersilienwurzelessenz** mit Gemüseperlen  
und Quarknockerl

\*\*\*

**Surf & Turf** - Rinderlende und Scampi auf gepfeffelter Cognacsauce  
mit glasierten Okraschoten, gebackenem Gemüse und Krapfen  
von Süßkartoffeln

\*\*\*

Exotisches **Früchtegratinee** mit Camparischaum,  
Zitronensorbet und Minze

**56,90 €**

**M 3/4**

Glasierte **Jakobsmuscheln** auf fruchtiger Tomatensalsa  
mit Safranrisotto und Ladyfingers

\*\*\*

Weißes **Kartoffel-Trüffelsüppchen** mit Honig  
und gerösteten Pinienkernen

\*\*\*

Gedünstetes **Perlhuhnbrüstchen** auf Cranberriesauce mit gefülltem  
Zucchini-schiffchen, sautierten Kräutersaitlingen und Kartoffel-  
Selleriestock, dazu Mangoconfit

\*\*\*

Ofenfrische **Apfeltarte** mit Marzipan, gerösteten Haselnüssen  
und Vanilleeis

**53,90 €**

**M 4/4**

*Soufflierte **Riesengarnelen** auf Hummersauce mit  
grünem Spargel und wildem Reis*

\*\*\*

*Aufgeschäumtes **Basilikumsüppchen** mit  
Tomatenwürfeln und Pinienkernen*

\*\*\*

*Gebratenes **Kalbsfiletmedaillon** auf getrüffelten Bandnudeln  
mit Schalottenconfit, frischem Thymian und  
glasiertem Honigfenchel*

\*\*\*

*Weißer **Schokoladen-Feigenterrine** mit frischen Himbeeren  
und Amarulasabayonne*

**58,90 €**

**M 1/5**

*Geräuchertes **Saiblingsfilet** auf Berglinsen in Himbeeressig mit  
geriebenen Steirer Kren und glasierten Apfelspalten*

\*\*\*

***Kerbelcremesüppchen** mit Topfenockerl*

\*\*\*

***Rucolarisotto** mit Bündnerfleisch, Tete de Moine-Locken  
und Tomaten-Basilikumconfit*

\*\*\*

***Angusfilet** „Wellington“ mit Steinpilzen und frischen Kräutern  
im Blätterteigmantel, dazu glasiertes Gemüse der Saison  
und getrüffelter Kartoffelstock*

\*\*\*

*Klassisches **Mousse au Chocolat** mit eingelegten  
Rumpflaumen und Holunderschaum*

**€ 69,90**

M 2/5

**Carpaccio** von der Rinderlende mit gestoßenem Pfeffer, marinierten Balsamico-Pilzen und geschabtem Parmesan

\*\*\*

Kräftige **Steinpilzessenz** mit Gemüseperlen und Sherry unter der Blätterteighaube

\*\*\*

**Lachsnockerl** auf Safransauce mit Mangold und rotem Reistimbale

\*\*\*

**Rehrücken** in der Haselnusskruste gebraten mit sautierten Pilzen auf Schokoladensauce, serviert mit Rotweibirne, Broccoliröschen und gratiniertem Kartoffeltörtchen

\*\*\*

Geeistes **Zwetschgenparfait** mit Vanilleschaum, Mangoconfit und gebackenen Kokosfeigen

€ 73,90

M 1/8

**Edelfischterrine** von Renke & Saibling mit Zitronenschaum und Apfelconfit

\*\*\*

**Ochsenleppsuppe** mit Morchelnockerl unter der Blätterteighaube

\*\*\*

Gratiniertes **Ragout Fin** vom Kalb

\*\*\*

**Sorbet** von der Passionsfrucht mit Aperol-Spritz und Minze

\*\*\*

**Hirschrücken** in der Walnusskruste gebraten mit Portweinsauce, sautierten Steinpilzen und Minigemüse, dazu Trüffelkrapfen

\*\*\*

Wiener **Strudelsäckchen** mit Mascarponefüllung und Mandelschaum

\*\*\*

Alpenländer **Käsespezialitäten** mit Oliven, Weinblättern und Mühlenbrotvariation

\*\*\*

**Petit Four**

€ 97,90

## Alternativen für Vegetarier und Fischgerichte:

### Suppen:

- **Tomaten- Ingwersüppchen** mit Honig und gerösteten Cashewnüssen
- **Waldpilzcremesüppchen** mit frischen Kräutern und Croutons

### Vorspeisen:

- Gebratene Egerlinge mit Kräutercroutons auf **Rucolasalat** in Zitronendressing mit Pinienkernen und ofenfrischem Baguette
- **Gemüsecarpaccio** mit Zitronenpfeffer, Olivenöl und Tomatenpesto, serviert mit gehobeltem Parmesan und gefüllten Weinblättern

### Hauptgerichte:

- Getrüffeltes **Gemüserisotto** mit Kalamata Oliven, Rucolapesto, Honigfenchel und gehobeltem Parmesan
- **Piccata** von Auberginen und Zucchini auf Bandnudeln in Tomaten-Salbeisauce, serviert mit gebackenem Chiccoree
- **Glasierter Honigfenchel** auf provenzalischen Gemüseragout mit frischen Kräutern und Thymiankartoffeln
- 

### Fischgerichte:

- **Zanderfilet** mit gerösteten Mandeln in Zitronenbutter, serviert mit frischem Blattspinat glasiertem Marktgemüse und gekräuterten Minikartoffeln
- Gebratene Riesengarnelen auf **Bandnudeln** in Hummersauce mit gerösteten Pinienkernen, Broccoliröschen und gehobelten Parmesan

## Anmerkung:

**Oben genannte Menüs werden erst auf Vorbestellung und ab einer Mindestanzahl von 10 Personen gefertigt. Wir behalten uns vor, saisonal bedingt, einzelne Zutatenkomponenten wenn nötig abzuändern. Die Menüauswahl muss spätestens 5 Werktage im Voraus erfolgen!**

**Menükomponenten aus der Sankt Emmerams Empfehlung und aus dem Menü 1/8 sind nicht mit anderen Menüs kombinierbar oder austauschbar. Für diese Einschränkung bitten wir im Interesse unserer Gäste um Verständnis.**

