



**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 Oktober - November 2019

*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 Vorspeisenplatten mit Apfelgriebenschmalz, Parmaschinken, Coppaschinken,
geräuchertem Forellenfilet, Pustertaler Bergkäse, Südtiroler Speck und Kaminwurz,
dazu Mühlenbrot, Brezn, Baguette und Butter

~~~

**Waldpilzcremesuppe** mit frischen Kräutern und  
gerösteten Pinienkernen

~~~

Ofenfrischer Bayerischer Entenbraten mit kräftiger Rosmarinsauce,
serviert mit Kartoffelknödel und Apfelblaukraut

~~~

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

**42,00 €**

**M 1/3**

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

\*\*\*

**Schweinekrustenbraten** mit Triumphatorbiersauce,  
Kartoffelknödel und Speckkrautsalat

\*\*\*

**Ofenfrischer Apfelstrudel** mit gerösteten Mandeln  
und Vanillesauce

31,00 €

M 2/3

**Kartoffelcremesuppe** mit sautierten Pfifferlingen  
und frischen Kräutern

\*\*\*

Sankt Emmerams „**Schmankerlpfanne**“ mit Entenbraten, Spanferkel,  
Rostbratwürsteln und kleinem Wiener Schnitzel, serviert mit Sauerkraut,  
Apfelblaukraut, Kartoffelknödel und Bratkartoffeln

\*\*\*

Hausgemachte **Bayrisch Creme** mit Waldbeersauce  
und frischer Zitronenmelisse

36,00 €

M 3/3

Südtiroler **Kürbiscremesüppchen** mit Apfelmost, Honig  
und gerösteten Kürbiskernen

\*\*\*

Portion knusprige **Hafermastgans** mit kräftiger Rosmarinsauce,  
gefülltem Bratapfel, Kartoffelknödel, Zimtblaukraut  
und Rotweinmaroni

\*\*\*

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

36,00 €

M 4/3

**Festtagssuppe** mit Pfannkuchenstreifen, Grießnockerl  
und Kalbfleischstrudel

\*\*\*

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

\*\*\*

**Wiener Topfenmousse** mit Zimt-Zwetschgen

38,00 €

M 5/3

**Bergziegenkäse** mit Rosmarinhonig im Blätterteigmantel gebacken auf  
Gemüsecarpaccio mit karamellisierten Weintrauben und Olivenbrot

\*\*\*

**Saltimbocca vom Schweinefilet** in Parmaschinken und Salbei gebraten  
auf getrüffeltem Pilzrisotto mit getrockneten Tomaten, Rucola  
und Broccoliröschen, dazu Kürbisconfit

\*\*\*

**Mascarponecreme** mit Moccaschaum  
und Kirschconfit

41,00 €

M 6/3

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

\*\*\*

**Anguslendensteak „Strindberg“** in der Zwiebel-Senfkruste gebraten  
auf Rotweinsauce mit herbstlichem Marktgemüse, Bohnenbündchen  
und gekräuterten Kartoffelplätzchen

\*\*\*

**Panna Cotta** mit Pfirsichmark und  
frischer Zitronenmelisse

43,00 €

M 7/3

Kräftige **Steinpilzessenz** mit gekräutertem Gemüsestrudel  
und altem Sherry

\*\*\*

**Hirschmedaillons** in der Haselnusskruste gebraten auf Hagebuttensauce mit  
Rotweinbirne, Rosenkohlröschen und Wildpreiselbeeren,  
dazu getrüffelter Kartoffelstock

\*\*\*

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

47,00 €

M 1/4

In Rohrzucker gebeizter Irischer **Wildlachs** mit Zitronen-Honig-  
Dillsauce und kleinem Kartoffelrösti

\*\*\*

Legiertes **Kerbelcremesüppchen** mit  
gerösteten Pinienkernen

\*\*\*

**Kalbslende** im Kräuterheu gebraten auf Ragout von frischen Waldpilzen  
in Rotweinsauce mit Thymian, dazu glasiertes Gemüse  
und Kartoffel-Zucchini-auflauf

\*\*\*

**Maroniparfait** mit weißer Schokolade, gerösteten  
Haselnüssen und Kirschragout

49,00 €

M 2/4

Carpaccio vom **Rinderfilet** in der Pfefferkruste mit sautierten Balsamicopilzen, weißer Trüffelsauce und Kürbisconfit

\*\*\*

**Sauerampfer-Tomatensüppchen** mit gebratenem Scampi und Creme double

\*\*\*

Gefülltes **Perlhuhnbrüstchen** auf Ingwer-Kokossauce mit glasierten Ladyfingers, gebackenem Sesamgemüse und Thaispargel, serviert mit Süßkartoffelstock

\*\*\*

Exotisches **Früchtegratinee** mit Camparischaum und Maracujasorbet

46,00 €

M 3/4

Soufflierte **Riesengarnelen** mit Hummersauce, gefüllter Zucchini und Thaispargel

\*\*\*

Aufgeschäumtes **Basilikumsüppchen** mit Tomatenwürfeln und Pinienkernen

\*\*\*

Gefülltes **Kalbsfiletmedaillon** auf Linguine in Limoncellosauce mit Schalottenconfit, karamellisierten Kirschtomaten und glasiertem Honigfenchel

\*\*\*

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

54,00 €

M 1/5

**Spezialitätenteller** von Hirschschinken, Wildschweinsalami & Gänseleberparfait mit Cumberland sauce und heißen Maroni

\*\*\*

**Süßkartoffelcremesuppe** mit Honig und gerösteten Pinienkernen

\*\*\*

**Jakobsmuscheln & Riesengarnelen** auf Fettuccine in Limoncellosauce mit Zucchini vom Grill

\*\*\*

**Rinderfilet „Wellington“** mit gekräuterten Steinpilzen im Blätterteigmantel, serviert mit Schalottenconfit, Minigemüse und getrüffeltem Kartoffel-Selleriestock

\*\*\*

Hausgemachte **Birnentarte** mit Marzipan, Quittengelee und Moccaeis

68,00 €

M 2/5

**Loup de Mer & Goldbrasse** auf Linguine in Zitronensauce mit Honigfenchel und glasierten Kirschtomaten

\*\*\*

Kräftige **Ochsenschwanzsuppe** mit Gemüseperlen, unter der Blätterteighaube

\*\*\*

Weißes **Trüffelrisotto** mit Bündnerfleisch, Artischocken, Kaiserschoten und gehobeltem Parmesan

\*\*\*

**Rehrücken** in der Walnusskruste gebraten auf Hagebuttensauce mit glasiertem Marktgemüse, Kürbisconfit und Rotweibirne, dazu Kartoffel-Zucchini-auflauf

\*\*\*

Klassisches **Mousse au Chocolat** mit Rumpflaumen, Holunderschaum und Minze

69,00 €

M 1/7

*(ist nicht mit anderen Menüs kombinierbar)*

Carpaccio vom **Bretonischen Seeteufel** mit Rucolapesto, Olivenöl und Limettenconfit, serviert mit gebackenen Kapernäpfeln

~~~

Steinpilzessenz mit Pistaziennockerl und Sherry

~~~

Gratiniertes **Ragout Fin** mit Blätterteigpastetchen

~~~

Sorbet von der Johannisbeere mit Prosecco und Minze

~~~

**Hirschrücken** in der Erdnusskruste gebraten mit Trüffel-Portweinsauce, sautierten Pilzen und Minigemüse, dazu Brandteigkrapfen

~~~

Wiener **Strudelsäckchen** mit Mascarponefüllung und Amarettoschaum

~~~

Internationale **Käsespezialitäten** mit Kalamata-Oliven, Weinblättern und Baguette

~~~

Petit Four

91,00 €

Alternativgerichte für Vegetarier:

Vorspeisen: (Suppen siehe Menüs)

- **Gebratene Egerlinge** auf Feld- und Rucolasalat in Zitronendressing mit gerösteten Cashewnüssen, Strauchtomaten und Sprossen, dazu Stangenweißbrot
- **Gemüsecarpaccio** mit Zitronenpfeffer, Olivenöl und Tomatenpesto an Rucolasträußchen, serviert mit gehobeltem Parmesan und gefüllten Weinblättern

Hauptgerichte:

- **Gemüserisotto** mit Kalamata Oliven, Rucolapesto, Honigfenchel und gehobeltem Parmesan
- **Piccata** von Auberginen und Zucchini auf Bandnudeln in Tomaten-Salbeisauce, serviert mit gebackenem Chiccoree
- **Weißer Trüffelnudeln** mit gerösteten Pinienkernen, verschiedenen glasierten Gemüsen und gehobeltem 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!**

APERITIF

Prosecco di Valdobbiadene DOC Spago, Italien	0,10 l	4,30
Crémant de Loire Rosé Excellence, brut, Frankreich	0,10 l	4,90
Früchteprosecco	0,10 l	4,90
Hugo`s	0,20 l	7,10
Granatapfel Spritz	0,20 l	7,10
Veneto Spritz	0,20 l	7,10

ALKOHOLFREI

Holunderschorle	0,20 l	2,80
Sankt Emmerams Maracuja-Tonic	0,20 l	4,50
Tonic Water mit Maracuja- und Johannisbeersaft		

Wein:

Weißweine:

Custoza, DOC, Verona, Italien Weingut Villabella, Rebsorte: Garganega, Trebbiano, Chardonnay, Trebbiano, Weißburgunder Trocken, fruchtig, feine anregende Säure	24,--
Grüner Veltliner, Alte Reben, Österreich Weingut Hellerschmid; Rebsorte: Grüner Veltliner Trocken, ausdrucksvolle Fruchtnoten mit fein würzigem Bouquet	25,--
Pecorino, IGT, Abruzzen, Italien Weingut Villamedoro; Rebsorte: Pecorino Frisch und ausbalanciert mit mineralischen Noten	28,--
Koonunga Hill, Chardonnay, South Eastern, Australien Weingut Penfolds; Rebsorte: Chardonnay Fruchtnoten von Grapefruit, Honigmelone & Pfirsich, würzige Exotic mit erfrischenden Längen	29,--
Riesling, Rheingau, Deutschland Weingut Barth; Rebsorte: Riesling Trocken, herzhaft rassig, gehaltvoll, herrliche Frucht	34,--
Lugana DOC, Lombardei, Italien Weingut Cà dei Fratj; Rebsorte: Turbiana Vollmundig, feine Säure, ausgewogen, eleganter Abgang	34,--
Gavi di Gavi, DOC, Piemont, Italien Weingut Castellari Bergaglio; Rebsorte: Cortese Leicht, trocken, wenig Frucht, harmonische Säure, klassisch	36,--
Cosmas Sauvignon Blanc, DOC, Südtirol, Italien Weingut Kornell; Rebsorte: Sauvignon Blanc Trockene Struktur, mineralische Noten, angenehme Säure, leicht bittere Nuancen im Abgang	43,--

Rotweine:

Zweigelt, Classic, Österreich Weingut Veit; Rebsorte: Blauer Zweigelt Vollmunig, feine Säure, ausgewogen, eleganter Abgang	25,--
Teroldego Rotaliano Riserva, DOC, Südtirol, Italien Weingut Mezzacorona; Rebsorte: Teroldego Leicht, trocken, wenig Frucht, harmonisch, angenehme Tannine	28,--
Costarossa Primitivo di Manduria, DOC, Apulien, Italien Weingut Surani; Rebsorte: Primitivo di Manduria Trocken, runder und saftiger Eindruck, weiche und samtige Tannine, voller Körper	29,--
Domina, Franken, Deutschland Winzergenossenschaft Sommerach; Rebsorte: Domina Spannendes Mundgefühl mit einem Hauch von Zartbitterschokolade, trocken	31,--
Koonunga Hill, Shiraz, South Eastern, Australien Weingut Penfolds; Rebsorte: Shiraz, Cabernet, Sauvignon Elegante Aromenvielfalt, süß-pikante Würze, Schokoladige Note, trocken	34,--
Ronchedone, IGT, Venezien, Italien Weingut Cá dei Fratj; Rebsorte: Cuveè aus Marzemino, Sangiovese, Cabernet Kraftvoll und energisch am Gaumen, würzig mit einem guten Säuregehalt	40,--
Zeder, Merlot, Südtirol, Italien Weingut Kornell; Rebsorte: Merlot, Cabernet, Lagrein Elegante Struktur mit kernigen Gerbstoffen, kräftig, voll im Mund mit leichtem Abgang	46,--
Amarone della Valpolicella DOCG, Venetien, Italien Weingut Tedeschi Rebsorte: Corvina, Corvinone, Rondinella, Rossignola, Oseleta, Negrara, Dindarella Samtig aber kraftvoll, fein eingebundene Tannine. Ausbau in Slavonischer Eiche für drei Jahre.	76,--

