



Menüvorschläge Oktober - November 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).
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, Pustertaler Bergkäse, Südtiroler Speck und Kaminwurz, dazu Mühlenbrot, Brezn, Baguette und Butter

~~~

**Orangen-Kürbiscremesuppe** mit Honig  
und gerösteten Kürbiskernen

~~~

Ofenfrischer Bayerischer **Entenbraten** mit kräftiger Rosmarinsauce, Kartoffelknödel und hausgemachtem Apfelblaukraut

~~~

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

**43,00 €**

**M 1/3**

**Kartoffelcremesuppe** mit Speckkrusteln  
und frischen Kräutern

\*\*\*

**Schmankerlpfanne** mit Entenbraten, Spanferkelrücken, Wiener Schnitzel  
und Nürnberger Rostbratwürstel, serviert mit Specksauerkraut,  
Blaukraut, Kartoffelknödel und Bratkartoffeln

\*\*\*

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

**36,00 €**

**M 2/3**

**Festtagssuppe** mit Pfannkuchenstreifen, Grießnockerl  
und Kalbfleischstrudel

\*\*\*

**Schweinefilet** „Saltimbocca“ in Parmaschinken und Salbei auf  
getrüffeltem Pilzrisotto mit Broccoliröschen, und gegrillter  
Zucchini, dazu Tomatenconfit

\*\*\*

**Zwetschgenparfait** mit Ahornsirup,  
Amarettoschaum und frischer Minze

**38,00 €**

**M 3/3**

**Steinpilzcremesuppe** mit gerösteten Pinienkernen,  
und Kräutercrouçons

\*\*\*

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

\*\*\*

**Panna Cotta** mit Pfirsichmark und  
frischer Zitronenmelisse

**43,00 €**

**M 4/3**

Gebratene **Egerlinge und Austernpilze** auf Feldsalat in  
Cassisdressing mit Kräutercroutons, heißen Maroni  
und frischen Beeren

\*\*\*

**Hirschmedaillons** in der Haselnusskruste auf Hagebuttensauce mit  
Rotweibirne, gebackenem Rosenkohl und Preiselbeerconfit, dazu  
getrübelter Kartoffelstock

\*\*\*

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

**49,00 €**

**M 1/4**

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

\*\*\*

Aufgeschäumtes **Basilikumsüppchen** mit  
Tomatenwürfeln und Pinienkernen

\*\*\*

Gefülltes **Kalbsfiletmedaillon** auf Fettucini in Limetten-Honigsauce  
mit Schalottenconfit, karamelierten Kirschtomaten und  
glasiertem Honigfenchel

\*\*\*

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

**54,00 €**

**M 1/5**

**Jakobsmuscheln** auf Linguine in Limoncellosauce mit  
geschmortem Chiccoree und konfierten Kirschtomaten

\*\*\*

**Ochsenschwanzsuppe** mit Gemüseperlen  
unter der Blätterteighaube

\*\*\*

**Trüffelrisotto** mit Bündnerfleisch,  
und gehobelten Parmesan

\*\*\*

**Barbarie Entenbrust** mit sautierten Pilzen auf Hagebuttensauce  
mit glasiertem Marktgemüse und Kartoffel-Zucchini-auflauf,  
dazu Orangen-Kürbisconfit

\*\*\*

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

**68,00 €**

## Alternativgerichte für Vegetarier:

### Suppen:

- **Legiertes Kerbelcremesüppchen** mit gerösteten Pinienkernen
- **Südtiroler Kürbiscremesuppe** mit Honig und gerösteten Kernen
- **Tomatensuppe** mit frischem Koriander und Pinienkernen

### Vorspeisen:

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

### Hauptgerichte:

- **Gemüserisotto** mit Broccoliröschen, 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:

**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>Crémant de Loire Rosè Excellence, brut, Frankreich</b> | 0,10 l/0,75 l | 5,40/37,-- |
| <b>Früchteprosecco</b>                                    | 0,10 l        | 4,90       |
| <b>Belsazar Spritz</b>                                    | 0,20 l        | 7,50       |
| <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>  |        |      |
| <b>Mühlenspritz</b>                                   | 0,20 l | 4,90 |
| <i>Ginger Ale, Grenadine, Soda, Zitrone und Minze</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>Edition St. Valentin Silvaner D.Q. Franken, Deutschland</b>                                                                | 0,75 l | 23,-- |
| <i>Winzer Sommerach</i>                                                                                                       |        |       |
| <i>Trocken, ausgewogen, ein Hauch Frische</i>                                                                                 |        |       |
| <b>Pinot Grigio Trentino DOC, Trentino, Italien</b>                                                                           | 0,75 l | 28,-- |
| <i>Weingut Concilio</i>                                                                                                       |        |       |
| <i>Trocken, voller und frischer Geschmack, leicht mineralisch, mittlere Struktur</i>                                          |        |       |
| <b>Chardonnay DOC, Udine, Italien</b>                                                                                         | 0,75 l | 29,-- |
| <i>Weingut Monviert</i>                                                                                                       |        |       |
| <i>Am Gaumen einladend diskret und sehr fein</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>Schieferstein Riesling D.Q. Mosel, Deutschland</b>                                                                         | 0,75 l | 29,-- |
| <i>Weingut Lotz</i>                                                                                                           |        |       |
| <i>Trocken, mineralisch und überzeugt durch eine betörende Aromatik nach Aprikosen, Äpfeln und Zitrone in Nase und Gaumen</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

**Bio Rosamunde Rotling** D.O. VDP Gutswein, Franken, Deutschland 0,75 l 32,--  
Weingut: Weingut am Stein  
Trocken, sommerliche Aromen von Kirsche, Hagebutte und Himbeere, erfrischende Saftigkeit

## ROTWEINE

### Rot

**Bio Primitivo** Salento IGT, Piemont, Italien 0,75 l 26,--  
Weingut Volpi  
Trocken, im Bukett intensiv mit feinen Noten von Pflaumen, vollmundig

**Bio Rote Wonne Cuvée** D.O. Franken, Deutschland 0,75 l 32,--  
Weingut am Stein  
Trocken, charmanter Eindruck von Pflaume, Schwarzkirsche und pfeffrige Anklänge, würzige und seidige Gerbstoffe umschmeicheln den Gaumen

**Bio Montepulciano** DOP, Abruzzen, Italien 0,75 l 32,--  
Weingut Tollo  
Trocken, Erinnerungen an reife rote Beeren und Kirschen mit feinen Nuancen von Wiesenkräutern und Veilchen nebst feinen Qürz- und Lakritznoten, nachhaltig im Abgang

**Blaufränkisch** QW, Burgenland, Österreich 0,75 l 33,--  
Weingut Salzl  
Heidelbeeraromen, weiche Tannine, am Gaumen saftig und weich

**Lagrein** „Mauracher Hof“ DOC, Südtirol, Italien 0,75 l 33,--  
Weingut Kellerei Bozen  
Trocken, im Geschmack weich, warm und lang anhaltend

**Barbera d'Alba Sovrana**, DOC, Piemont, Italien 0,75 l 35,--  
Weingut Beni di Batasiolo  
Trocken, delikat, mit Duft nach reifer Frucht, im Nachklang mit aromatischem Holzgeschmack, voll aromatisch

**Koonunga Hill** Shiraz, Cabernet Sauvignon, Australien 0,75 l 43,--  
Weingut Penfolds  
Trocken, am Gaumen Aromen von Pflaumen, weiche Tanninstruktur

