



## Menüvorschläge Juni - September 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, per email oder Skype 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 **Vorspeisenplatten** mit Apfelgriebenschmalz, Liptauer, Parmaschinken, geräuchertem Forellenfilet, Zillertaler Bergkäse, Südtiroler Speck und Kaminwurz, dazu, Radieserl, Mühlenbrot, Brezn, Baguette und Butter

\*\*\*

**Waldpilzcremesuppe** mit frischen Kräutern

\*\*\*

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

\*\*\*

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

42,90 €

M 1/3

Kräftige **Tafelspitzbouillon** mit Grießnockerl und frischem Schnittlauch

\*\*\*

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

\*\*\*

Hausgemachte **Bayrisch Creme** mit marinierten Erdbeeren und frischer Zitronenmelisse

36,90 €

M 2/3

Sautierte Pfifferlinge & Parmaschinken auf bunten **Sommersalaten** in Sherrydressing mit frischen Beeren, Artischocken und gerösteten Pinienkernen

\*\*\*

**Schweinefilet "Saltimbocca"** in Parmaschinken und Salbei gebraten auf getrüffeltem Pfifferlingrisotto mit Rucola, Broccoliröschen und gefüllter Zucchini

\*\*\*

Hausgemachte **Weißbier-Tiramisu** mit marinierten Erdbeeren und Zitronenmelisse

42,90 €

M 1/4

**Lachsvariation** von Gravad Lachs & Räucherlachs mit Dillsenfauce, Steirer Kren, und Kartoffel-Estragonrösti

\*\*\*

Oxtail clair - **Ochenschwanzsuppe** mit Wurzelgemüse, Sherry und Blätterteiggebäck

\*\*\*

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

\*\*\*

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

56,90 €

M 2/4

Soufflierte **Riesengarnelen** auf Hummersauce mit gefüllter Zucchini und grünem Spargel

\*\*\*

Aufgeschäumtes **Basilikumsüppchen** mit gerösteten Pinienkernen

\*\*\*

**Kalbsfiletmedaillon** in Zitronen-Honigpfeffer auf getrüffelten Bandnudeln mit Schalottenconfit, konfierten Kirschtomate und gefülltem Zuchinischnitzwerk

\*\*\*

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

58,90 €

M 1/5

**Carpaccio** von der Anguslende mit gestoßenem Pfeffer, weißer Trüffelsauce und sautierten Balsamicopilzen

\*\*\*

Legierte **Hummercremesuppe** mit gebratener

Riesengarnele

\*\*\*

**Linguini** mit sautierten Steinpilzen, frischem Thymian, Zucchini und getrockneten Tomaten

\*\*\*

**Rinderfilet „Salsa“** in geräuchertem Tasmanischen Bergpfeffer gebraten auf Tomatensalsa mit frischem Koriander, glasierten Ladyfingers und gebackenen Süßkartoffelkrapfen

\*\*\*

Geeistes **Parfait** von der Südafrikanischen Marulafrucht mit gebackenen Feigen und Vanillesabayonne

73,90 €

### Alternativgerichte für Vegetarier:

#### Suppen:

- Basilikumcremesüppchen mit Croutons
- Tomatencremesuppe mit frischen Kräutern und Pinienkernen

#### Vorspeisen:

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

#### Hauptgerichte:

- Getrüffeltes Pfifferlingrisotto mit Kalamata Oliven, Rucolapesto, Honigfenchel und gehobeltem Parmesan
- Piccata von Auberginen und Zucchini auf Bandnudeln in Tomaten-Salbeisauce, serviert mit gebackenem Chiccorèe
- Bandnudeln mit Waldpilzen und frischen Kräutern in Sahnesauce, serviert mit Broccoliröschen 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 Cuvèe** D.O. Franken, Deutschland 0,75 l 32,--  
Weingut am Stein  
Troken, 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 Plfaumen, weiche Tanninstruktur